

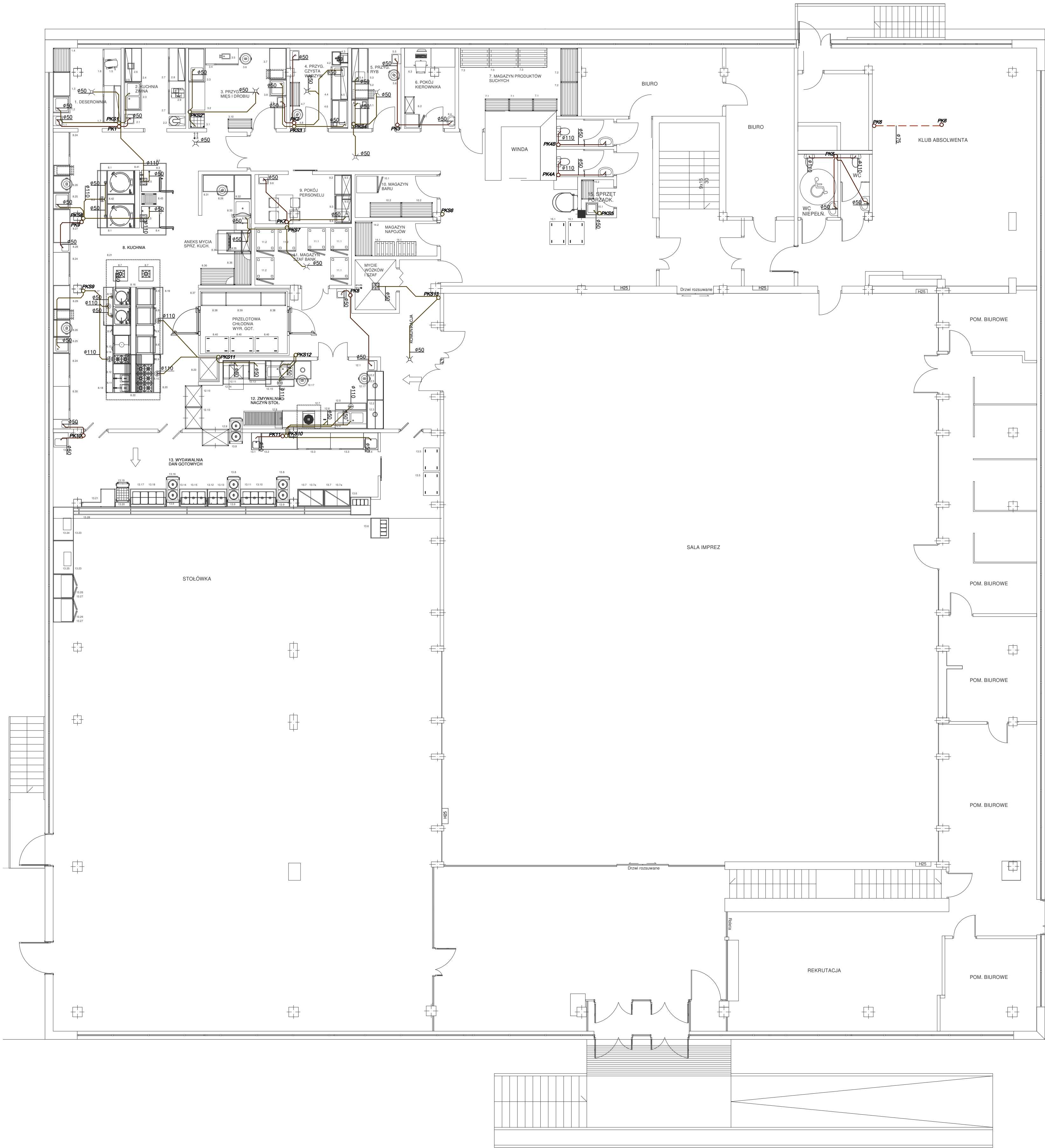
LEGENDA:

- projektowana kanalizacja sanitarna
- - - - - projektowana kanalizacja sanitarna prowadzona w gruncie
- - - - - projektowana kanalizacja sanitarna prowadzona pod strykiem
- projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu
- - - - - projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu prowadzona pod strykiem
- - - - - projektowana kanalizacja odprowadzająca ścieki do separatora tłuszczu prowadzona w gruncie
- projektowana wentylacja kanalizacyjna
- PK1 pion instalacji kanalizacji
- PKS1 pion instalacji kanalizacji odprowadzający ścieki do separatora tłuszczu

UWAGA:

- rurociągi montować na konsolach, uchwytych montażowych
- rysunki należy rozpatrywać łącznie z rysunkami branży budowlanej i elektrycznej
- roboty przewidziane do wykonania przez Wykonawcę robót budowlanych
- opis robót znajduje się w specyfikacji technicznej wykonania i odbioru robót

RZUT PARTERU



1. DESEROWNIA
- 1.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 1.2 stół ze zlewem jednokomorowym i półką
- 1.3 stół szkieletowy z półką
- 1.4 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 1.5 mikser planetarny
- 1.6 stół chłodniczy z agregatem z boku do tac cukierniczych 400x600 370l
- 1.7 stół mroźniczy z agregatem z boku do tac cukierniczych 400x600 370l
- 1.8 półka wisząca podwójna
2. KUCHNIA ZIMNA
- 2.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 2.2 mikser spiralny 520
- 2.3 stół ze zlewem 2-komorowym i półką
- 2.4 stół korpusowy z drzwiami suwanymi
- 2.5 półka wisząca podwójna
- 2.6 waga techniczna do 30kg
- 2.7 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
- 2.8 półka wisząca podwójna
- 2.9 Kuchnia do wędlin i sera Mira 250C
3. PRZYGOTOWALNIA MIĘS I DROBIU
- 3.1 pień do mięsa
- 3.2 stół szkieletowy z półką
- 3.3 stół ze zlewem 1-komorowym odniana lewa
- 3.4 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l
- 3.5 wózek do mięsa wydajność 125kg/h
- 3.6 pojemnik jedyny
- 3.7 stół szkieletowy z półką i modulem 2 szuflad
- 3.8 stół ze zlewem 1-komorowym
- 3.9 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 3.10 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
4. PRZYGOTOWALNIA CZYSTA WARZYW
- 4.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 4.2 podstawa szkieletowa
- 4.3 szatkownica do warzyw wydajność 60-75kg/h
- 4.4 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l wersja ze zlewem
- 4.5 półka wisząca podwójna
- 4.6 stół do obróbki warzyw odniana prawa
- 4.7 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 4.8 pojemnik jedyny
5. PRZYGOTOWALNIA RYB
- 5.1 stół do obróbki warzyw odniana prawa
- 5.2 stół szkieletowy z modulem 2 szuflad
- 5.3 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN1/1 280l odniana ze zlewem
- 5.4 półka wisząca podwójna
- 5.5 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 5.6 pojemnik jedyny
6. POKÓJ KIEROWNIKA
- 6.1 łódzka podłogowa 120l na próbki żywności
- 6.2 Szafla
- 6.3 Zestaw biurowy
- 6.4 umywalka ceramiczna
7. MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH
- 7.1 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
- 7.3 paleta ładunkowa KAISER+KRAFT
8. KUCHNIA
- 8.1 kocioł warzelny gazowy z automatycznym napełnianiem wody poj. 200l
- 8.2 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.3 piec korekcyjno-parowy 6x1/1GN + 10x1/1GN ze zmiękcaczem wody
- 8.4 piec korekcyjno-parowy 20x1/1GN ze zmiękcaczem wody
- 8.5 odprowadzenie punktowe, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.6 okap wyciągowy centralny złożony z dwóch modułów z filtrami labiryntowymi i oświetleniem
- 8.7 taboret gazowy 1x6kW
- 8.8 patelnia gazowa dro. msi AIS1304
- 8.9 element neutralny z szafką otwartą i szufladą
- 8.10 kuchnia gazowa z podstawą korpusową otwartą 6-palnikowa
- 8.11 frytownica gazowa 2-komorowa i 13l
- 8.12 element neutralny z szafką otwartą
- 8.13 podstawa mroźnicza z 2x2szt szuflad na pojemniki GN 1/1
- 8.14 podgrzewacz płytowy nastawny z dwoma palnikami
- 8.15 kocioł warzelny gazowy 50l z automatycznym napełnianiem wody
- 8.16 maskowanie pomiędzy urządzeniami grzewczymi na wyspie
- 8.17 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.18 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.19 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.20 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 8.21 okap wyciągowy centralny złożony z trzech modułów z filtrami labiryntowymi i oświetleniem
- 8.22 system nadstawek centralnych z wylewką i gniazdem 230V
- 8.23 szynkośladarka 20x1/1GN
- 8.24 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
- 8.25 stół ze zlewem jednokomorowym, modulem 3 szuflad i miejscem na pojemnik jedyny
- 8.26 pojemnik jedyny
- 8.27 stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi
- 8.28 szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
- 8.29 stół korpusowy z półką
- 8.30 stół mroźniczy z agregatem z boku do poj. GN 1/1
- 8.31 stół szkieletowy
- 8.32 stół szkieletowy
- 8.33 stół z basenem 2-komorowym h=400
- 8.33abateria
- 8.34 okap kondensacyjny
- 8.35 zmywarka do garów UX
- 8.36 regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi stałymi
- 8.37 komora chłodnicza bezamkowa, profil o grubości 80mm, drzwi skrzydłowe 900/2000, rodzaj podłogi do ustalenia
- 8.38 regał dodatkowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy
- 8.39 regał podstawowy aluminiowo-polietylenowy 4-półkowy
- 8.40 wózek transportowy
- 8.41 maskowanie pomiędzy urządzeniami grzewczymi na wyspie
- 8.42 stół szkieletowy z półką
- 8.43 regał transportowy na tace
9. POKÓJ PERSONELU
- 9.1 Stół z czterema krzesłami
- 9.2 stół korpusowy z podwójnymi drzwiami i regulowaną półką
- 9.3 łódzka podłogowa 120l
- 9.4 stół ze zlewem jednokomorowym
- 9.5 szafka wisząca z 2 drzwiami skrzydłowymi
- 9.6 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
10. MAGAZYN BARU
- 10.1 szafa chłodnicza 700l drzwi lewe
- 10.2 regał z czterema półkami pełnymi
11. MAGAZYN SZAF BANKIETOWYCH
- 11.1 szafa bankietowa chłodnicza pojedyncza
- 11.2 szafa bankietowa grzewcza pojedyncza
12. ZMYWALNIA NACZYŃ STOLOWYCH
- 12.1 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką
- 12.2 stół sortowniczy z otworem na odpady
- 12.3 nadstawka 1-pozomowa centralna
- 12.4 stół załadowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym
- 12.5 odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 12.6 zmywarka tunelowa CH-A z segmentem suszącym CDS
- 12.7 okap kondensacyjny
- 12.8 stół wyładowniczy rolkowy
- 12.9 szafa magazynowa przełotowa z drzwiami suwanymi
- 12.10szafa magazynowa przełotowa z drzwiami suwanymi
- 12.11stół załadowniczy prosty, miejsce na zmywarkę poz. 12.5
- 12.12zmywarka uniwersalna zamontowana pod blatem 299
- 12.13zmywarka kapsułowa
- 12.14okap kondensacyjny
- 12.15stół załadowniczy prosty ze zlewem 2-komorowym, z prawej strony 700mm przystawiana z miejscem na otwór zrzutowy
- 12.15a bateria
- 12.16odprowadzenie liniowe jednoczęściowe z syfonem umieszczonym centralnie, ruszty antypoślizgowe 23x23
- 12.17pojemnik jedyny
13. WYDAWALNIA DAŃ GOTOWYCH
- 13.1 szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
- 13.2 stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi z wycięciem na szklę
- 13.3 stół chłodniczy z agregatem z boku do pojemników GN 1/1 280l
- 13.4 szafka ze zlewem
- 13.5 wózek transportowy jednopółkowy
- 13.6 pomocnik kelnerski
- 13.7 witryna chłodnicza z układem chłodniczym w podstawie
- 13.7atanowisko neutralne zamknięte
- 13.8 dystrybutor talerzy jedyny z podgrzewaniem 2x50 talerzy
- 13.9 boks dystrybutora talerzy
- 13.10benar stacyjny z szafką neutralną zamkniętą 4xGN1/1
- 13.11nadstawka z szaby niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.12benar z szafką neutralną otwartą 2xGN 1/1
- 13.13nadstawka z szaby niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.14benar z szafką neutralną otwartą 3xGN 1/1
- 13.15nadstawka z szaby niska jednopółkowa z oświetleniem i grzaniem
- 13.16dystrybutor talerzy jedyny bez podgrzewania talerzy 2x50 talerzy
- 13.17tada salatkowa z drzwiami nierdzewnymi 4xGN1/1
- 13.18nadstawka z szaby niska jednopółkowa z oświetleniem
- 13.19wózek pomocniczy kuchenny
- 13.20boks wódek
- 13.21atanowisko kasowe prawe
- 13.22szafka z umywalką i drzwiami skrzydłowymi
- 13.23stół korpusowy z 2 drzwiami suwanymi
- 13.24wariank do wody
- 13.25ekspres do kawy
- 13.26stół korpusowy bez półek z miejscem na łódzki podłogowy barowne na napoje
- 13.27łódzka barowa podłogowa 215l drzwi podwójne przeszkłone
- 13.28przewodnice tac
14. MAGAZYN NAPÓJÓW
- 14.1 paleta ładunkowa KAISER+KRAFT
- 14.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
15. SPRZĘT PORZĄDKOWY
- 15.1 zlew porządkowy
- 15.2 regał z czterema półkami pełnymi stałymi
16. KOMUNIKACJA
- 16.1 wózek transportowy jednopółkowy
- FIWNIKA
1. OBIERALNIA WARZYW
- 1.1 stół z basenem 2-komorowym h=400
- 1.1a bateria
- 1.2 basen jedyny
- 1.3 umywalka z wyłącznikiem kolanowym i wylewką

ModernEko

tel. 882 - 147 - 538

Wojciech Świerczyński

ul. Pietrusińskiego 12 lok. 9

42-207 Częstochowa

Investor: Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza
al. Powstańców Warszawy 12, 35-959 Rzeszów

Faza: PROJEKT WYKONAWCZY

Branża: Sanitarna

Temat: Przebudowa wybranych pomieszczeń Stołówki Studenckiej Politechniki Rzeszowskiej położonej przy ul. Akademickiej 8 w Rzeszowie
dz. nr 1775/91, obręb 0207, jedn. ewid. 186301_1

Projektował: mgr inż. Seweryn Urbański
Sprawdził: mgr inż. Kamila Dziubek

Rzut parteru - instalacja kanalizacji

Skala: 1:100

Nr rysunku: WK6