

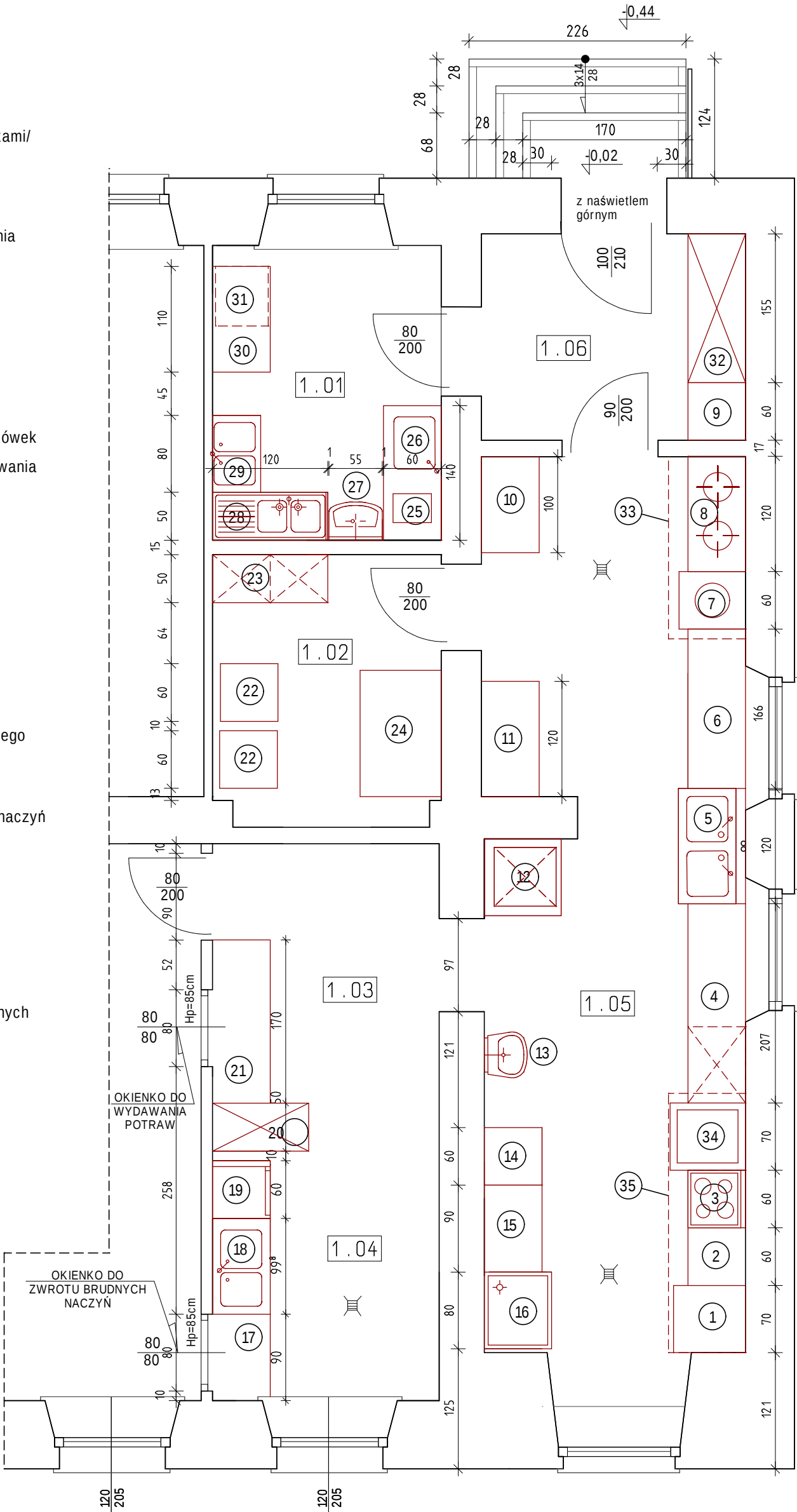
WENTYLACJA WSZYSTKICH POMIESZCZEŃ – MECHANICZNA

KUCHNIA PO MODERNIZACJI
Kowale Oleckie, ul. Kościuszki 44
SKALA 1:50

WYPOSAŻENIE :

- 1 - piec konwekcyjny
- 2 - stół 60x60 - stół pomocniczy
- 3 - trzon elektryczny 4-palnikowy 60x60 /bez piekarnika/
- 4 - stół roboczy /częściowo zabudowany szufladami i szafkami/ ok. 200x60 cm - stanowisko obróbki mięsa, drobiu i ryb
- 5 - zlew 2-komorowy 120x60cm - do mycia żywności
- 6 - stół roboczy ok. 165x60cm - stanowisko przygotowywania potraw mącznych
- 7 - taboret elektryczny
- 8 - taboret gazowy 2 palnikowy
- 9 - szafka na butle z gazem
- 10 - stół roboczy z szafkami ok. 100x60cm - stanowisko rozdrabniania warzyw i owoców oraz sporządzania surówek
- 11 - stół roboczy ok.120x60cm - stanowisko do przygotowywania potraw cateringowych /dla przedszkola/
- 12 - winda
- 13 - umywalka do mycia rąk
- 14 - lodówka podręczna 60x60x180cm
- 15 - regał ociekowy 4-półkowy na sprzęt kuchenny
- 16 - basen 1-komorowy gł. 30mm z baterią z wylewką ze spryskiwaczem na wsięgu -do mycia sprzętu kuchennego
- 17 - stół na naczynia brudne nieobudowany z miejscem na zamykany pojemnik na odpady 90x60cm
- 18 - stół ze zlewem 2-komorowym, obudowany - do mycia naczyń stołowych
- 19 - zmywarko - wyparzarka do naczyń stołowych
- 20 - szafa przelotowa do przechwywania naczyń stołowych
- 21 - stół do porcjowania i wydawania potraw ok.180 x60cm
- 22 - zamrażarka 1 -komorowa 60x60cm
- 23 - regał magazynowy do przechowywania produktów suchych ok.60x50x180cm - 2szt.
- 24 - szafa chłodnicza
- 25 - naświetlacz do odkażania jaj
- 26 - stół ze zlewem 1-komorowym 140x60x85cm
- 27 - umywalka do mycia rąk
- 28 - zlewozmywak do woców i warzyw 2-komorowy /istniejący/
- 29 - zlewozmywak do warzyw okopowych 2-kom. /istniejący/
- 30 - stół pomocniczy na podeście 110x60cm
- 31 - chłodziarka podblatowa 55x62x85cm - na jajka
- 32 - szafa ubraniowa
- 33 - okap gastronomiczny z łapaczem tłuszczu i oświetleniem
- 34 - patelnia elektryczna
- 35 - okap gastronomiczny z łapaczem tłuszczu i oświetleniem

PROJEKTANT:



ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:

- 1.01 - PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA pow.7,30 m2
1.02 - MAGAZYN ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH pow.6,67 m2
1.03 - PUNKT PORCJOWANIA I WYDWANIA POŚLĄKÓW pow.6,60 m2
1.04 - ZMYWALNA MACZYŃ STOŁOWYCH pow.7,07 m2
1.05 - KUCHNIA WŁAŚCIWA pow.24,40 m2
1.06 - KOMUNIKACJA pow.5,90 m2