



PARTER				
Lp.	Pomieszczenie	Posadzka	Pow. uż. [m²]	Pow. pos. [m²]
1/1	Kuchnia	Płytki	27,20	27,20
2/1	Komunikacja	Płytki	7,93	7,93
3/1	Pom. porządkowe	Płytki	1,64	1,64
4/1	Pom. socjal.-szatnia	Płytki	3,11	3,11
5/1	WC personelu	Płytki	2,78	2,78
6/1	Magazyn	Płytki	5,03	5,03
7/1	Przygotownia mięsa	Płytki	4,22	4,22
8/1	Zmywalnia naczyń stoł.	Płytki	8,98	8,98
9/1	Świetlca			
RAZEM			60,89	60,89

ZESTAWIENIE PODSTAWOWYCH SPRZĘTÓW – ZAŁ. 1		
OZNACZENIE	OPIS	UWAGI
1	Podnoszony blat i miejsce siedzące dla pracownika	
2	2-dzielna szafka na odzież wierzchnią i roboczą	400x500x1800mm (szxgxh)
3	Zlewozmywak 1-komorowy i szafka wisząca	Zlewozmywak stal nierdzewna Szafka meblowa
4.1	Umywalka	35-36cm
4	Umywalka	50cm
5	Szafa chłodnicza 2-drzwiowa	
6	Stół mroźniczy 3-drzwiowy	
7	Półki wiszące	400x1800mm (gxd) - 6 szt co
7.1	Regał stojący	400x600x2000mm (gxdxh)
8	Zlewozmywak 2-komorowy	Zlewozmywak stal nierdzewna
9	Stół roboczy	Na wymiar – stal nierdzewna
10	Kłoc do mięsa	
11	Zlew gospodarczy na wysokości 50cm z baterią ścienną wannową z wyciąganą wylewką	Zlew stal nierdzewna
12	Szafa na sprzęt porządkowy	
13	Zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania	
14	Zlew/basen do wstępnego mycia naczyń stołowych	Zlew/basen stal nierdzewna
15	Stół z otworem na odpadki	Na wymiar – stal nierdzewna
16	Stół odkładczy na brudne naczynia	600x600mm
16.1	Stół odkładczy na czyste naczynia	600x600mm
17	Szafa przełotowa na czyste naczynia	Stal nierdzewna 600x500x180
18	Szafa na czyste naczynia	Stal nierdzewna 600x850x180
19	Wózek bufetowy W4110-200U	
20	Chłodziarka podblatowa na jajka	
21	Stół roboczy	600x1200mm – stal nierdzewna
22	Stół chłodniczy 3-drzwiowy	
23	Zlewozmywak 2-komorowy	Zlewozmywak stal nierdzewna
24	Przegroda	Stal nierdzewna
25	Basen do mycia naczyń kuchennych	
26	Stół roboczy	600x1800mm – stal nierdzewna
26.1	Stół roboczy	600x1200mm – stal nierdzewna
26.2	Stół roboczy (na wymiar)	700x1500mm – stal nierdzewna
27	Szafka ociekowa z trzema półkami	Stal nierdzewna 600x600x150
28	Okap wentylacyjny z łapaczem tłuszczu	Dł.4m wg proj. wentylacji
29	Kocioł warzelny	Elektryczny; 100 l
30	Patelnia przechylna	Elektryczna; 60 l
31	Kuchnia 6-palnikowa	Gazowa
32	Piec konwekcyjno-parowy	
33	Mikser planetarny	
34	Wilk do mięsa	
35	Wózek kelnerski	
36	Szafka wisząca	2 szt.; 600x600x600 – nierdzewna – lokalizacja szafki ustalenia na budowie

UWAGA: WSZYSTKIE SPRZĘTY KOORDYNOWAĆ Z PROJEKTEM TECHNOLOGII

Wymiary sprawdzić na budowie.

Rysunek rozpatrywać łącznie z rysunkami architektonicznymi, branżowymi oraz opisem technicznym.

Niniejsze opracowanie chronione jest prawem autorskim (Ustawa z dnia 4 lutego 1994r. Dz. U. z 2000r. Nr 80, poz. 904). Nie może być kopiowane, ani udostępniane bez zgody projektanta.

PRACOWNIA PROJEKTOWA "GOYA" Sławomir Gierliński Plac Niepodległości 32 62-035 Kórnik e-mail biuro@gierlinski.pl, tel. 502 669 992				
inwestor:	Miasto i Gmina Kórnik ul. Plac Niepodległości 1, 62-035 Kórnik			
obiekt:	Szkoła Podstawowa im. Powstańców Wielkopolskich w Robakowie Robakowo, ul. Szkolna 3, gmina Kórnik			
branża:	Technologia, aranżacja – stan projektowany			skala:
temat: rysunku:	RZUT PARTERU – MODERNIZACJA KUCHNI			1:50
Projektował:	imię i nazwisko	nr uprawnień:	data:	podpis:
	MGR INŻ. SŁAWOMIR GIERLIŃSKI	WKP/0208/P00K/04	11.2023	
	MGR INŻ. MARCIN PASZCZAK	WKP/0252/PWOK/17	11.2023	

T-1