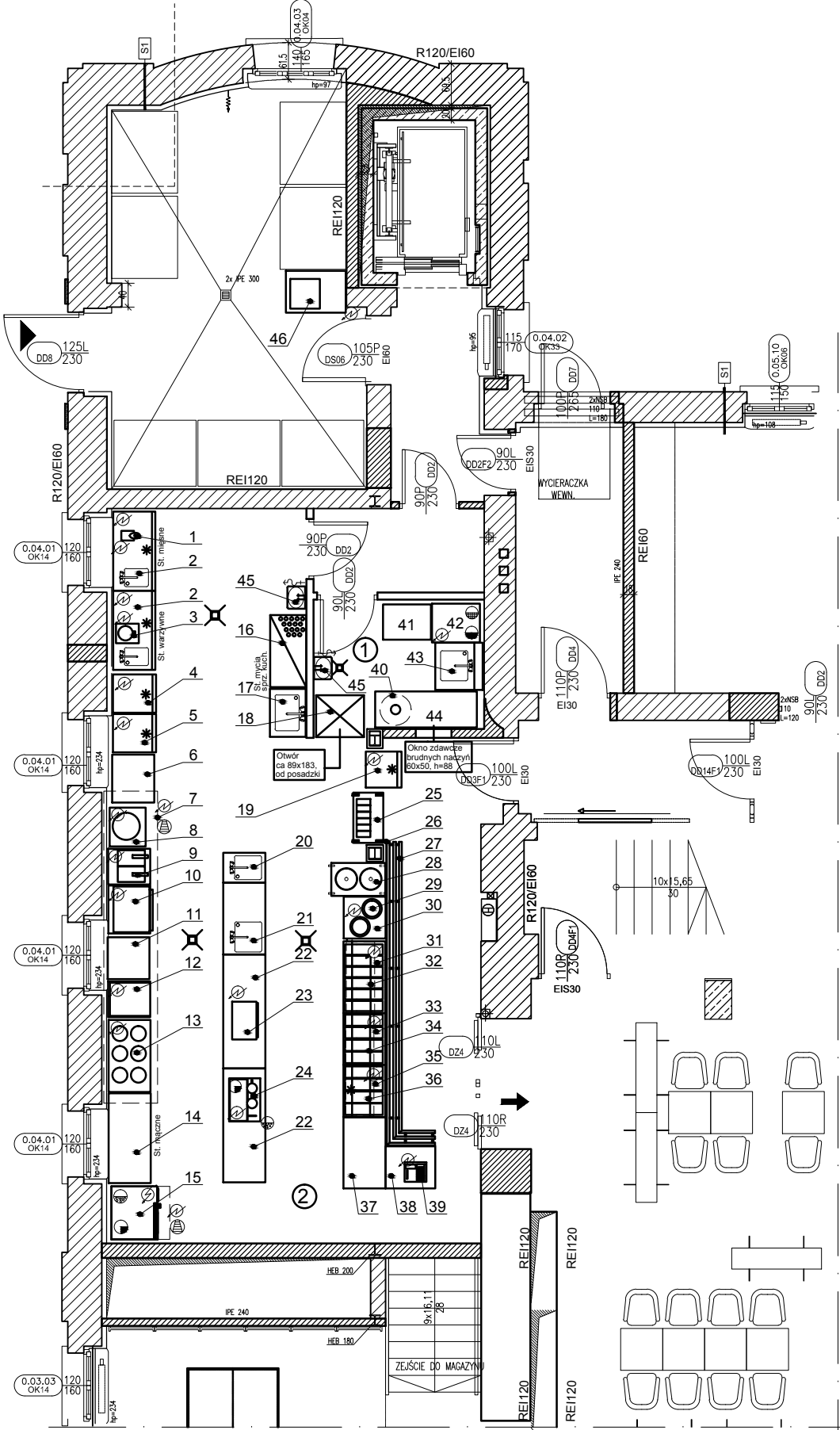


WYKAZ WYPOSAŻENIA

Nr na rys.	Nazwa urządzenia	Charakterystyka techniczna wymiary w cm	Ilość sztuk	Dane instalacyjne							
				Energia elektryczna			Woda		Kanalizacja		
				Moc kW	Nap. V	Wys. wyprow. w cm	Z. Ø	C. Ø	Wys. w cm	Ø	Wys. w cm
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Kuchnia ze zmywalnią											
1	Maszyna do mielenia mięsa	37x22x44	1	0,75	230	120	-	-	-	-	-
2	Stół chłodniczy ze zlewem po lewej	132,5x70x85	2	0,38	230	30	3/4"	3/4"	40	5	28
3	Szatkwonica do warzyw	23x57x51	1	0,55	230	120	-	-	-	-	-
4	Szafa mroźnicza	64x72x200	1	0,57	230	30	-	-	-	-	-
5	Szafa chłodnicza	64x72x200	1	0,27	230	30	-	-	-	-	-
6	Stół z szafką	80x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Okap nawiewno-wyciągowy	520x100x55	1	3,00	230	250	-	-	-	-	-
8	Taboret elektryczny	60x65x72	1	4,80	400	30	-	-	-	-	-
9	Frytownica	60x70x85	1	12,0	400	30	-	-	-	-	-
10	Pateinia	80x70x85	1	9,0	400	30	-	-	-	-	-
11	Stół z szafką otwartą	70x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Płyta bezpośredniego smażenia	60x70x85	1	8,00	400	30	-	-	-	-	-
13	Kuchnia z piekarnikiem	120x70x85	1	27,4	400	30	-	-	-	-	-
14	Stół z szafką	150x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Piec konwekcyjno-parowy z okapem kondensacyjnym i z podstawą	75x80,3x98	1	15,6	400	30	3/4"	-	40	5	30
16	Regał ociekowy z półkami perfor.	120x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Stół z basenem	80x70x85	1	-	-	-	3/4"	3/4"	40	5	28
18	Szafa przelotowa	80x70x180	1	-	-	-	-	-	-	-	-
19	Chłodzarka do napojów przesklona	60x60x180	1	0,30	230	30	-	-	-	-	-
20	Umywalka z szafką	50x70x85	1	-	-	-	3/4"	3/4"	posadzka	5	posadzka
21	Stół ze zlewem po lewej stronie	120x70x85	1	-	-	-	3/4"	3/4"	posadzka	5	posadzka
22	Stół z szafką	190x70x85	2	-	-	-	-	-	-	-	-
23	Salamander	60x51x55	1	3,0	230	posadzka	-	-	-	-	-
24	Ekspres do kawy dwunalewowy	-	1	4,2	400	posadzka	3/4"	-	posadzka	5	posadzka
25	Pomocnik kelnerski	80,5x50x129,5	1	-	-	-	-	-	-	-	-
26	Zabudowa dekoracyjna	ok. 570	1	-	-	-	-	-	-	-	-
27	Półka do przesuwania tac	ok. 570	1	-	-	-	-	-	-	-	-
28	Dystrybutor talerzy jezdny	90x46x85	1	1,6	230	30	-	-	-	-	-
29	Kociołek elektryczny	Ø33x36	2	0,5	230	posadzka	-	-	-	-	-
30	Stół obniżony	70x70x60	1	-	-	-	-	-	-	-	-
31	Bemar wodny wielokomorowy na podstawie szkieletowej	120,4x70x85	1	2,4	230	posadzka	-	-	-	-	-
32	Nadstawka z obu stron otwarta z oświetleniem	120,4x41x48	1	0,15	230	posadzka	-	-	-	-	-
33	Bemar wodny jednokomorowy na podstawie szkieletowej	86,5x70x85	1	1,6	230	posadzka	-	-	-	-	-
34	Nadstawka z obu stron otwarta z oświetleniem	86,5xx41x48	1	0,15	230	posadzka	-	-	-	-	-
35	Wanna chłodnicza na podstawie szkieletowej	86,5x70x85	1	1,6	230	posadzka	-	-	-	-	-
36	Nadstawka z obu stron otwarta z oświetleniem	86,5xx41x48	1	0,15	230	posadzka	-	-	-	-	-
37	Stół z szafką	120x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
38	Stanowisko kasowe bez dna	83x70x85	1	-	-	-	-	-	-	-	-
39	Kasa fiskalna	-	1	0,2	230	posadzka	-	-	-	-	-
40	Pojemnik zamykany na odpadki	Ø38x60	1	-	-	-	-	-	-	-	-
41	Stół wydawczy	80x65x88	1	-	-	-	-	-	-	-	-
42	Zmywarka kapturowa	63,5x75x148	1	10,0	400	30	3/4"	3/4"	40	5	28
43	Stół ze zlewem i bat. przysznic.	80x70x88	1	-	-	-	3/4"	3/4"	40	5	28
44	Stół załadowczy z otworem na odpadki	170x85x88	1	-	-	-	-	-	-	-	-
45	Umywka	40x40x20	2	-	-	-	3/4"	3/4"	40	5	28
46	Shladzarka na odpadki	98x71,6x117,6	1	0,48	230	30	-	-	-	-	-

Razem: ca 109,0 kW

Uwaga: Zestawienie wykonano w oparciu o konkretne modele urządzeń, dopuszcza się stosowanie urządzeń równoważnych innych producentów.



Fragment "A"

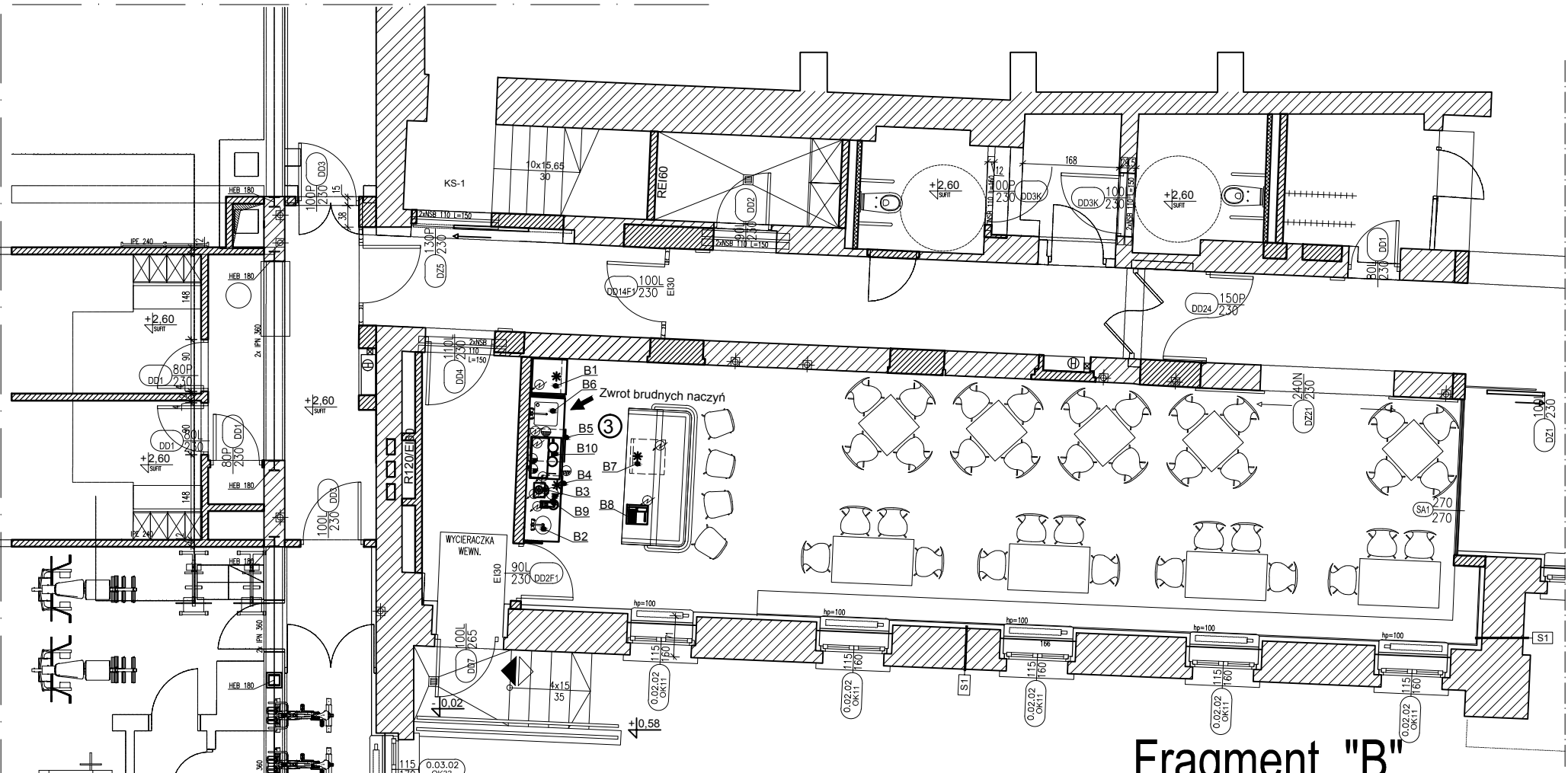
STOŁÓWKA

WYKAZ POMIESZCZEŃ ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

Nr pom.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia
1	Zmywalnia brudnych naczyń	5,6 m ²
2	Kuchnia z przygotowalnią	56,0 m ²
3	Bar	7,5 m ²

LEGENDA

- Zlew – woda zimna ciepła + ścieki
- Woda zimna
- Ścieki
- Skropliny
- Energia elektryczna
- Złącza do węża woda zimna i ciepła
- Kratka ściekowa
- Opar



Fragment "B"

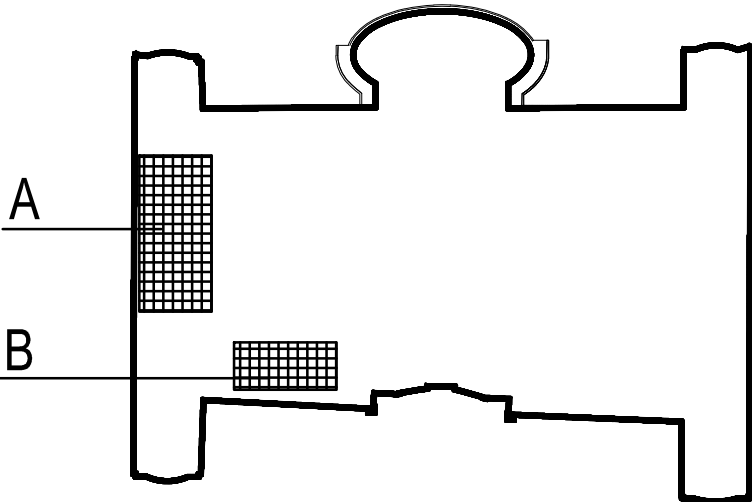
KAWIARNIA

WYKAZ WYPOSAŻENIA

Nr na rys.	Nazwa urządzenia	Charakterystyka techniczna wymiary w cm	Ilość sztuk	Dane instalacyjne							
				Energia elektryczna			Woda		Kanalizacja		
				Moc kW	Nap. V	Wys. wyprow. w cm	Z. Ø	C. Ø	Wys. w cm	Ø	Wys. w cm
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Bar napojowy											
B1	Witryna chłodnicza do napojów	62x62x180	1	0,36	230	30	-	-	-	-	-
B2	Umywalka wpuszczana w blat	-	1	-	-	-	3/4"	3/4"	40	5	28
B3	Kruszarka do lodu	19x25x44	1	0,3	230	30	-	-	-	-	-
B4	Kostkarka 20 kg/24h	35,5x40,4x59	1	0,32	230	30	3/4"	-	40	skropliny	
B5	Zmywarka z wypazaniem naczyń	56,5x63x83	1	4,9	400	30	3/4"	-	40	5	5
B6	Zlew wpuszczany	40x40x30	1	-	-	-	3/4"	3/4"	40	5	28
B7	Łodówka przesklona podblatowa	-	1	0,16	230	30	-	-	-	-	-
B8	Kasa fiskalna	-	1	0,2	230	107	-	-	-	-	-
B9	Mikser de Luxe	-	1	0,18	230	107	-	-	-	-	-
B10	Ekspres dwugrupowy	66,5x48,5x54,5	1	3,5	230	30	3/4"	-	40	skropliny	

Razem: 9,92 kW

Uwaga: Zestawienie wykonano w oparciu o konkretne modele urządzeń, dopuszcza się stosowanie urządzeń równoważnych innych producentów.



INWESTOR: Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu		ADRES / ADRES DO KORESPONDENCJI: ul.H. Wieniawskiego 1, 61-712 Poznań	
NAZWA I ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO PRZEBUDOWA I ROZBUDOWA DOMU STUDENCKIEGO "HANKA" W POZNANIU PRZY AL. NIEPODLEGŁOŚCI 26 WRAZ ZE ZMIANĄ ZAGOSPODAROWANIA TERENU NA ODCIEK 82 I 8 ARK. 10, OBRĘB POZNAŃ		JEDNOSTKA PROJEKTOWA IRON TOWER INVESTMENT ul. Mostowa 11/1, 61-854 Poznań Studia ADS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością siedziba komandytowa ul. Mostowa 11/1, 61-854 Poznań	
GŁÓWNY PROJEKTANT ARCHITEKTURY: mgr inż. arch. PIOTR Z. BARELKOWSKI		SPECJALNOŚĆ: architektoniczna	
OPISOWANIE TECHNOLOGII ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO: mgr inż. JÓZEF SOLECKI		TECHNOLOGIA	
UZYSKANE TECHNOLOGIE: mgr inż. ANDRZEJ KORDEBA		ARCHITEKTONICZNA	
TECHNOLOGIA		PROJEKT WYKONAWCZY	
TYTUŁ RYSUNKU: TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO		SKALA: SKALA 1:100	
RYSUNEK: T/1		REWIZJA: Rew. 0	