UKŁAD SYGNALIZACYJNO ZABEZPIECZAJĄCY
- kurek kulowy DN32 PN16
- głowica samozamykająca G3-s

UKŁAD REDUKCYJNO POMIAROWY
- kurek główny
- reduktor II stopnia o ciśnieniu 5000Pa
- gazomierz BK-G10 - Qmax=16 m3/h
- szafka gazowa 1000x1000x400

przyłącz wg odrębnego opracowania

nawiew 200x100 umieścić 30cm nad posadzką

przewód podłączyć do zaworu odcinającego elektromagnetycznego (zlokalizowanego w szafce gazowej)

przewód podłączyć do zewnętrznego sygnalizatora alarmowego (zlokalizowanego przy szafce gazowej)

WYDAWANIE TERMOSÓW

ZWROT TERMOSÓW

MODUŁ STERUJĄCY ZASILANIEM

ZAKRES OPRACOWANIA

DN32 stal

CZUJNIK GAZU umieścić ok 30cm nad posadzką

KO ø20

DN32

DN20

DN15

Pg

PtG

TrG

Moduł grzewczy Vg=1,1kg/h

kolektor gazowy DN40

Dostawa towaru

Wejście do jadalni

Zwrot naczyń

Wydawanie potraw

1. KUCHNIA WŁAŚCIWA 33.30 m² H = 300

2. MAGAZYN OPAKOWAŃ 5.43 m² H = 225

3. KOMUNIKACJA 20.96 m² H = 225

4. ZMYWALNIA TERMOSÓW BRUDNYCH 6.91 m² H = 300

5. MAGAZYN TERMOSÓW CZYSTYCH 6.84 m² H = 300

6. KOM. 16.45 m² H = 300

7. POM. OBIERALNI WARZYW 6.84 m² H = 345

8. POM. OBRÓBKI WSTĘPNEJ MIĘSA 7.20 m² H = 345

9. POM. KOTŁOWNI 12.39 m² H = 355

10. POM. PRODUKTÓW SUCHYCH I MROŻNI 9.75 m² H = 300

11. SZATNIA PERSONELU 3.15 m²

12. WC 2.56 m²

13. BIURO KIEROWNIKA KUCHNI 4.26 m² H = 300

14. KOM. 8.30 m² H = 296

15. POM. PORZĄD. 1.08 m²

16. MAGAZYN WARZYW 4.30 m²

17. POM. STERYLIZACJI JAJ 4.07 m² H = 300

18. KOMORA CHŁODNICZA 5.57 m²

19. ZMYWALNIA 3.58 m² H = 250

20. POM. WYDAWANIA POTRAW 4.03 m² H = 250

21. WAITROP 3.60 m² H = 250

22. JADALNIA 37.84 m² H = 250

23. WC 2.70 m²

ZAKRES OPRACOWANIA

Hol H = 250

Legenda:

- Elementy projektowane - dobudowane i zamurowane
- Elementy wyburzone
- Istniejące elementy budynku

Wymiary dostosować do istniejącego budynku

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ

NR	NAZWA POM.	pow. pom. w m²	posadzka
1.	kuchnia właściwa	33.30	p. ceramiczne
2.	magazyn opakowań	5.43	p. ceramiczne
3.	komunikacja	20.95	p. ceramiczne
4.	zmywalnia termosów brudnych	6.91	p. ceramiczne
5.	magazyn termosów czystych	6.84	p. ceramiczne
6.	komunikacja	16.48	p. ceramiczne
7.	pom. obieralni warzyw	6.84	p. ceramiczne
8.	pom. obróbki wstępnej mięsa	7.20	p. ceramiczne
9.	pom. kotłowni	12.29	p. ceramiczne
10.	pom. produktów suchych i mroźni	9.75	p. ceramiczne
11.	szatnia personelu	3.15	p. ceramiczne
12.	wc	2.56	p. ceramiczne
13.	biuro kierownika kuchni	4.26	p. ceramiczne
14.	komunikacja	8.30	p. ceramiczne
15.	magazyn warzyw	4.30	p. ceramiczne
16.	pom. porządkowe	1.08	p. ceramiczne
17.	pom. sterylizacji jaj	4.07	p. ceramiczne
18.	komora chłodnicza	5.57	p. ceramiczne
19.	zmywalnia	3.58	p. ceramiczne
20.	pom. wydawania potraw	4.03	p. ceramiczne
21.	waitrop	3.60	p. ceramiczne
22.	jadalnia	37.84	p. ceramiczne
23.	wc	2.70	p. ceramiczne
	POW. UŻYTKOWA	209.01	

OPIS URZĄDZEŃ:

KUCHNIA WŁAŚCIWA:

1. Kocioła gazowy z grzanie bezpośrednim wymiary 850x900x850mm, moc gazowa 27kW, 1szt
2. Patelnia gazowa wymiar 850x900x850mm, moc gazowa 19kW, 2szt.
3. Trzon gazowy 4-palnikowy 850x900x850mm, moc gazowa 31kW, 2szt
4. Taboret gazowy 615x615x400mm, moc gazowa 16kW, 1szt
5. Okap przyścienny nad urządzenia grzewcze 5000x1200x525mm, 1szt
6. Regał ociekowy z półkami perforowanymi 1000x700x1800, 1szt
7. Basen 1-komorowy h=400mm, 1200x700x850mm, 1szt.
7a. Bateria prysznicowa z wylewką, 1szt
8. Stół ze zlewem 2-komorowym i półka 2800x700x850mm, 1szt
9. Stół ze zlewem 1-komorowym i szafką 1500x700x850mm, 1szt
10. Stół z szafką i blokiem 2 szuflad 1750x700x850mm, 1szt
11. Stół z półką i blokiem 2-szuflad 1800x700x850mm, 1szt
12. Piec konwekcyjno-parowy gazowy poj. 20xGN1/1, 867x995x2070mm, moc gazowa 36kW
13. Okap nad piec konwekcyjno parowy, 1szt
14. Stół z półką 1000x800x850mm, 1szt
15. Stół centralny z półką 2500x500x850mm, 2szt

ZMYWALNIA I MAGAZYN TERMOSÓW

16. Stół z półką 2100x700x850mm,1szt
17. Basen 1-komorowy h=400mm, 1200x700x850mm,1szt
17a. Bateria prysznicowa z wylewką
18. Regał ociekowy 4-półkowy 3300x600x1800mm, 1szt
19. Regał ociekowy 4-półkowy 1200x600x1800mm,1szt

OBIERALNIA WARZYW

20. Basen 1-komorowy h=400mm, 1200x700x850mm, 1szt
20a. Bateria prysznicowa z wylewką
21. Stół ze zlewem 2-komorowym i półką 2500x700x850mm,1szt
22. Obieraczka do warzyw wsad 20kg,750x800x950mm, moc 0,55kW, zasilanie 400V

POMIESZCZENIE STERYLIZACJI JAJ

23. Stół ze zlewem 1-komorowy 1300x600x850mm,1szt
24. Naświetlacz szufladowy do jaj 360x530x245mm, zasilanie 230V
25. Lodówka na jajka, zasilanie 230V

POMIESZCZENIE OBRÓBKI WSTĘPNEJ MIĘSA

26. Stół ze zlewem 2-komorowym i półką 2000x700x850mm
27. Stół z półką i blokiem 2 szuflad 1800x700x850mm

POMIESZCZENIE MAGAZYNU PRODUKTÓW SUCHYCH I MROŹNICZYCH

28. Regał magazynowy 3800x600x1800mm, 1szt
29. Szafa mroźnicza poj.1400l, 1480x800x2010mm, moc 1kW, 230V, 1szt
30. Zamrażarka skrzyniowa poj.700l, 1930x720x900, moc 0,38kW, zasilanie 230V

SZATNIA PERSONELU

31. Szafki BHP, 5szt

ZMYWALNIA NACZYŃ

32. Stół ze zlewem 1-komorowym i miejscem na zmywarkę, 1000x600x850mm
33. Zmywarka podblatowa z funkcją wyparzania 600x600x830mm, zasilanie 400V, moc 6kW
34. Szafa przelotowa do wnęki wymiar 800x600x1000mm

POMIESZCZEMNIE WYDAWANIA POTRAW

35 .Kuchnia gazowa 4 palnikowa 600x600x850mm
36. Stół ze zlewem 1-komorowym 800x600x850mm

OBIEKT	PRZEBUDOWA WEWNĘTRZNA WYBRANYCH POMIESZCZEŃ CZĘŚCI PARTERU BUDYNKU ADMINISTRACYJNO-USŁUGOWEGO NA ZAPLECZE KUCHENNE Z JADALNIĄ (CATERING)		
LOKALIZACJA	dz. nr 51/17, 51/18, obr. Klęczany, gm. Chełmiec		
PRZEDMIOT RYSUNKU	RZUT PARTERU - INSTALACJA WEWNĘTRZNA GAZU		
TEMAT	PROJEKTANT	PODPIS	DATA
Instalacja wewnętrzna gazu	mgr inż. Tomasz TYRPAK nr.MAP/0344/POOS/07		lipiec 2011 r.
NR RYSUNKU	SPRAWDZAJĄCY		SKALA
02/S	mgr inż. Bogdan KMAK UAN.I.8340/A-82/90		1:50