



1	BEMARY	Wykonany ze stali nierdzewnej Pojemność 3 x GN1/1 (530 x 325 mm) Głębokość GN1/1 (co najmniej 200 mm) Bemar wodny Regulacja temperatury w komorze Zasilanie elektryczne nie mniej niż 230V	
2	UMYWALKA	Wykonana ze stali nierdzewnej	
3	STÓŁ ROBOCZY	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie (+/- 10mm) Błat nie mniej niż gr. 1 mm Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną lub profilem stalowym Stopki regulowane Błat stołu wykończony rantem o wysokości 40 mm (+/- 10 mm)	
4	BASEN	Wykonany ze stali nierdzewnej	
5	SZAFKA PRZELOTOWA	Wykonana ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie; wys.: 200mm (+/-20mm) Konstrukcja spawana Ilość drzwi na zawiasach -4	
6	STÓŁ ROBOCZY Z OTWOREM NA ODPADKI	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie (+/- 10mm) Błat nie mniej niż gr. 1 mm Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną lub profilem stalowym Stopki regulowane Błat stołu wykończony rantem o wysokości 40 mm (+/- 10 mm)	
7	ZMYWARKA PRZEMYSŁOWA	Z funkcją wyparzania Kosz co najmniej 500 mm x 500 mm Wysokość: do talerzy, kubków i szklanek co najmniej 340 mm Drocznik płyty do mycia Zmywarka przystosowana do mycia, tac i pojemników GN 1/1 Zużycie wody nie więcej niż 3,5 l na 1 cykl zmywania Wykonany ze stali nierdzewnej Zasilanie 400V	
8	9	ZLEWOZMYWAK	Wykonany ze stali nierdzewnej
10	STÓŁ ROBOCZY	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie (+/- 10mm) Błat nie mniej niż gr. 1 mm Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną wodoodporną Stopki regulowane Błat stołu wykończony rantem o wysokości 40 mm (+/- 10 mm)	
11	OKAP	Zasilanie okapu nie mniej niż 230V Wymiary okapu na rzucie (+/- 20mm) Okapy wykonane ze stali nierdzewnej	
11	KUCHNIA ELEKTRYCZNA	Z płytą ceramiczną o szer. 60cm Piekarnik z termoobiegiem Piekarnik z funkcją grilla W klasie energetycznej co najmniej A Napięcie nie mniej niż 230 V Piekarnik elektryczny Kolor inox	
13	SZAFKA Z PÓLKĄ GETINGOWĄ	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie; wys.:2000mm (+/- 20mm) Konstrukcja spawana Ilość półek -3 Ilość drzwi przesuwnych lub na zawiasach - 2	
14	BASEN DO PŁUKANIA NACZYŃ	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie; wys.:450mm (+/- 20mm) W dnie komory otwór pod syfon (średnica 52 mm) Z rantem o wysokości 40 mm (+/- 10 mm)	
15	BASEN -DETERGENTY		
16	TERMOSY	Wykonany ze stali nierdzewnej Pojemność min. 35l 4 sztuki	
17	SZAFY MAGAZYNOWE STAŁOWE	Wymiary na rzucie; wys.:1800mm (+/- 20mm) Ilość pulek -5 Nośność minimalna 200kg Certyfikat bezpieczeństwa	
18	BASEN	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie; wys.:450mm (+/- 20mm) W dnie komory otwór pod syfon (średnica 52 mm) Z rantem o wysokości 40 mm (+/- 10 mm)	
19	SZAFKA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI	Wykonany ze stali nierdzewnej Wymiary na rzucie; wys.:1800mm (+/- 20mm)	

BIURO INŻYNIERSKIE

Michał Izydorek

ul.Leszczyńska 53d/4

64-115 Świeciechowa

tel:502-721-715

email: izydorek.michal@gmail.com

PROJEKT MODERNIZACJI OBIEKTU I PROJEKT NOWEJ  
SALI GIMNASTYCZNEJ W GIMNAZJUM NR 1 W LESZNIE

Temat :

KUCHNIA TYPU CATERINGOWEGO

Nazwa rysunku :

Skala : -

Branża : ARCHITEKTURA

Nr rys. : -

Lokalizacja : PL. Komenskigo 1; 64-100 Leszno

05.10.2017

MIASTO LESZNO

Data : -

Inwestor : -

Konstrukcja - Projektant:

mgr inż. arch. Grzegorz Tatarka  
uprawnienia budowlane  
do projektowania bez ograniczeń  
nr ewid. 7131/11/P/2003

Konstrukcja - Sprawdzający:

mgr inż. arch. Monika Szumielska  
uprawnienia budowlane  
do projektowania bez ograniczeń  
nr 16/WPOKK/2012

Asystenci:

mgr inż. arch. EMILIA BOROWIAK  
mgr inż. arch. PRZEMYSŁAW OLEJNIK

TREŚĆ ZMIAN

USZCZEGÓLNIENIE PARAMETRÓW  
WYPOSAŻENIA KUCHNI

DATA

23.09.18

REWIZJA

01