

tel./ fax. ( 0-32 ) 256-56-15  
kom.0601-68-87-87  
e-mail:  
hirszberg@poczta.onet.pl.  
NIP: 634-107-47-64

**P R A C O W N I A   P R O J E K T O W A**

**A R C H I T E K T**

mgr inż. Halina Piotrowska- Hirszberg  
40- 026 KATOWICE UL.WOJEWÓDZKA 25/15

**OBIEKT:** Budynek żłobka miejskiego i MOPS-u  
Dąbrowa Górnicza ul. Jaworowa 4

**RODZAJ  
OPRACOWANIA:** PROJEKT WYKONAWCZY TERMOMODERNIZACJI  
I ROZBUDOWY- *TECHNOLOGIA KUCHNI*

**INWESTOR:** Gmina Dąbrowa Górnicza  
41-300 Dąbrowa Górnicza, ul. Graniczna 21

**AUTOR:** mgr inż. Krystyna Mędrek  
nr upr. 284/87

Katowice, 05.2008r.

**Opracowanie zawiera:**

I. Część opisowo-obliczeniowa

II. Zestawienie wyposażenia kuchni

III. Rysunki

- |                              |   |                  |   |       |
|------------------------------|---|------------------|---|-------|
| - projekt technologii kuchni | - | rzut parteru     | - | rys 1 |
| - projekt technologii kuchni | - | rzut I-go piętra | - | rys 2 |

## **I. Część opisowo-obliczeniowa**

**Do projektu technologii kuchni w budynku żłobka miejskiego i MOPS-u w Dąbrowie Górniczej, ul. Jaworowa 4.**

### **1. Podstawa opracowania**

---

- a) Zlecenie Inwestora
- b) Projekt budowlano-architektoniczny wyk. Równolegle
- c) Uzgodnienia z Użytkownikiem
- d) Obowiązujące normy i wytyczne:
  - Rozporządzenie MZ z dn. 22 czerwca 2005 w sprawie wymagań jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej Dz.U.nr. 116/2005 poz 985,
  - Rozporządzenie MZ z dn. 28 lutego 2000r w sprawie warunków sanitarnych oraz zasad przestrzegania higieny przy produkcji i obrocie środkami spożywczymi Dz.U.nr 30/2000 poz. 377,
  - Rozporządzenie MZ z 26 kwietnia 2004 w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze Dz.U nr 40/2004 poz. 1096,
  - Zarządzenie MZ i OS z dn. 24 czerwca 1974r. w sprawie racji pokarmowych w codziennym wyżywieniu grup społecznych Dz. U nr 16/74.
- e) Katalogi producentów.

### **2. Dane ogólne**

---

Projektowana kuchnia właściwa z zapleczem zlokalizowana będzie na parterze nowobudowanego segmentu. Na parterze znajdować się będą 2 zespoły wydawalni ze zmywakami (przy salach zabaw). Na I piętrze znajdować się będzie trzeci zespół wydawalni ze zmywalnią oraz kuchnia mleczna ze zmywalnią.

### **3. Program i profil produkcji kuchni**

---

#### **3.1. Kuchnia właściwa**

Dane do obliczeń wielkości kuchni właściwej

- Ilość dzieci – 60
- Ilość personelu żywionego – 0
- Rodzaj posiłków przygotowywanych: śniadania, obiad, podwieczorek.

W zakres procesu produkcyjno-technologicznego wchodzi: przyjęcie towaru, kontrole jego ilości i jakości, magazynowanie, wstępna obróbka surowców, obróbka czysta, przygotowanie potraw, wydawanie, mycie i zabezpieczenie odpadów. W kuchni właściwej przygotowywane będą również półprodukty dla kuchni mlecznej.

**Kuchnia właściwa** będzie miejscem przygotowania półproduktów na 3 stanowiskach (mięsa, jarzyn i produktów mącznych), obróbki termicznej i wykończenia dań. W kuchni znajduje się wydzielony boks mycia naczyń kuchennych. W kuchni właściwej potrawy będą rozdzielane dla 3 wydawalni – nakładane do pojemników GN (dania zimne) lub do pojemników GN i termosów „walizkowych” (dania gorące) lub do termosów szczelnych (zupy, płyny).

Przy kuchni właściwej zlokalizowane będzie

**Zmywalnia Naczyń GN i termosów** powracających do kuchni z rozdzielni. Umyte i wyparzone naczynia składowane są w kuchni.

Przy każdej z trzech sal zabaw znajduje się rozdzielnia gdzie następuje porcjowanie dań i wydawanie do jadalni.

**Zmywalnia** – to miejsce odbioru brudnych naczyń z jadalni, ich zmywalnia i wyparzania. Umyte naczynia składane są w szafie przelotowej zainstalowanej między zmywalnią a rozdzielnią.

### 3.2. Kuchnia mleczna

Dane do obliczeń:

- ilość dzieci do 1 roku – 15
- rodzaj posiłków: mieszanki mleczne, przeciery, zupy (papki jarzynowe z dodatkiem mięsa)

**W kuchni mlecznej** przygotowywane będą wszystkie posiłki dla niemowląt i dzieci do 1 roku życia, tutaj następuje porcjowanie i wydawanie.

Brudne naczynia trafiają do **zmywalni** gdzie będą myte i sterylizowane w sterylizatorze przelotowym (w sprzedaży są dostępne butelki z tworzyw przystosowane do sterylizacji).

### 3.3. Zatrudnienie

Przewiduje się następujące zatrudnienie:

- Kierownik – 1 osoba
- Dietetyczka – 1
- Kuchnia – 2
- Kuchnia mleczna – 1

## 4. Wytyczne branżowe:

---

### 4.1. Budowlane:

- posadzki z materiałów łatwo zmywalnych, nieprzepuszczalnych,
- ściany w kuchni właściwej i zmywalni wyłożone glazurą do sufitu lub co najmniej do 2m wysokości,
- narożniki ścian zaokrąglone,
- ramy okienne łatwe do mycia, okna z otwieralnymi górnymi skrzydłami lub wywietrznikami,
- drzwi szczelne, dostosowane do zmywania wodą.

### 4.2. Wod-kan:

- na odpływie ze zlewów zainstalowane będą młynki koloidalne,
- instalacje wodne i kanalizacyjne prowadzone w brzdach kryte lub obudowane,
- w pomieszczeniach produkcyjnych na kanalizacji nie projektować otworów rewizyjnych.

#### 4.3. Instalacja co:

- temperatury w pomieszczeniach zgodnie z normą PN-82/B-02402
- przewody instalacji co kryte, grzejniki łatwe do mycia.

#### 4.4. Instalacja gazu:

- doprowadzenie gazu do urządzeń wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami i DTRkami urządzeń.

#### 4.5. Wentylacja mechaniczna:

- dla zespołu kuchni przewidzieć wentylację mechaniczną wyciągową
- orientacyjna krotność wymian: kuchnia właściwa – 15x/h (-10%); zmywalnia 5-10x/h; obieralnia 4x/h; magazyny 1,5x/h; wydawalnia 2x/h.
- nad urządzeniami grzewczym zainstalować okap ze stali nierdzewnej z filtrem tłuszczowym, wysokość instalowania 2m nad posadzką, okap – 70% ilości powietrza wywiewanego, pozostały wyciąg wentylacją ogólną,
- nie stosować recyrkulacji powietrza.

#### 4.6. Wytyczne w zakresie instalacji elektrycznych:

- we wszystkich pomieszczeniach kuchni wykonać instalację bryzgoszczelną IP55
- należy doprowadzić energię elektryczną do wszystkich wskazanych w zestawieniu urządzeń
- pomieszczenia muszą być wyposażone w naturalne lub sztuczne oświetlenie dostosowane do wymagań BHP.
- oświetlenie winno posiadać nietłukące się osłony, łatwe do czyszczenia
- każde stanowisko pracy powinno posiadać właściwe oświetlenie.

### 5. Obliczenia

---

#### 5.1. Kuchnia właściwa

##### 5.1.1. Założenia:

Ilość dzieci – 60

3 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek)

##### 5.1.2. Zużycie surowców:

Zupa:  $V = 0,25 \text{ l/o} \times 60 = 15\text{l}$

Ziemniaki:  $V = 0,15\text{l/o} \times 60 = 9\text{l}$

Jarzyzny:  $V = 120 \text{ g/o} \times 60 = 7,2\text{kg}$

Owoce:  $V = 150 \text{ g/o} \times 60 = 9\text{kg}$

Kompot:  $V = 0,3\text{l/o} \times 60 = 18\text{l}$

Mleko:  $V = 0,3\text{l/o} \times 60 = 18\text{l}$

Mięso lub ryby:  $V = 50\text{g/o} \times 60 = 3\text{kg}$

##### 5.1.3. Urządzenia do obróbki termicznej:

- gotowanie zupy  $V_u = V \times 1,2 = 15 \times 1,2 = 18\text{L}$

Garnek 20l – trzon kuchenny lub taboret

- gotowanie ziemniaków  $V_u=9 \times 1,2=10,8\text{L}$

Garnek 15l – trzon kuchenny

- gotowanie jarzyn  $V_u=7,2 \times 1,2=8,6\text{l}$

Garnek 10l – trzon kuchenny

- gotowanie kompotu i wrzątku  $V_u=18 \times 1,2=21,6\text{L}$

Garnek 25l –taboret

- gotowanie mleka  $V_u= V_u=18 \times 1,2=21,6\text{L}$

Garnek 25l –taboret

- smażenie mięsa lub ryb  $V_u=3\text{kg}$  – 60 porcji, przyjęto patelnię elektryczną

#### 5.1.4. Urządzenie do przygotowania surowców:

Płuczko-obieraczka – ziemniaki, jarzyny ( $170+120\text{g/o} \times 60= 17,4\text{kg}$ )

Przyjęto najmniejszą obieraczkę o wydajności max 100kg/h – wsad jednorazowy 5kg

### 5.2.Kuchnia mleczna – kuchnia niemowlęca

#### 5.2.1. Założenia:

- kuchnia mleczna będzie przygotowywać mieszanki mleczne, mleko, przeciery, soki, zupki dla niemowląt i dzieci do 1 roku życia

Ilość dzieci – 15

Czas przebywania – 8-10h/ 5 posiłków – co stanowi 75% całodiennej racji pokarmowej.

#### 5.2.2. Ilość potraw do przygotowania w kuchni mlecznej.

Lp	Rodzaj potraw	Ilość na 1 dziecko	Ilość dzieci	Ogółem
1	Mleko początkowe, mieszanki, kleiki	2x180 ml	15	5,4 l
2	Zupy – papki jarzyn z dodatkiem mięsa	180÷220 ml	15	3 l
3	Kaszki z owocami	180 ml	15	2,7 l
4	Przecier owocowy, sok	140g	15	2,1 kg
5	Jajko, twaróg, sucharek	100g	15	1,5 kg

- Produkty gotowe do spożycia: płynne mleko, zupy jarzynowe z dodatkiem mięsa, przetarte warzywa, przetarte owoce, desery i dania na podwieczorek.

- Produkty sypkie wymagające regeneracji (tj. połączenia z wodą lub mlekiem): mleko, mieszanki mleczne, kleiki, kaszki, herbatki.

- Korzystanie z gotowych przetworów eliminuje gotowanie, podawane bezpośrednio eliminuje konieczność pasteryzacji. Każdy inny sposób postępowania wymaga specjalnej procedury.

## II. Zestawienie wyposażenia kuchni

Nr urz.	Urządzenie		Producent/ Dystrybutor	Wymiary[mm] dł.xgłęb.xwys.	Zapotrzebowanie mediów			Ilość [szt]	Uwagi
	Nazwa	Symbol			En. el. [kW/V]	gaz [kW]	woda/kan		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
p. 0,31 1	KUCHNIA WŁAŚCIWA Piec gazowy 6-cio palnikowy z piekarnikiem el	700 KG- 6/PE-2	KROMET/COMBI GLIWICE Tel 2794950	1200x700x850	6,5/ 3NPE 230/400	27/R ½ ”	-	1	
2	Patelnia el. z podstawą otwartą	700 PE-015T	KROMET/COMBI GLIWICE Tel 2794950	400x700x850	4,5/3NPE 230/400	-	-	1	
3	Taboret gazowy	000.TG-1F	KROMET/COMBI GLIWICE Tel 2794950	580x580x400	-	9/R ½ ”	-	1	
4	Maszyna kuchenna wieloczynnościowa z napędem i stojakiem przesuwym i przystawkami: maszynka do mielenia, rozdrabniarka warzyw, mieszarka ciast	NMK110 lub P402	DELTA-TECH/ COMBI GLIWICE (Stalgast)	500x270x315	1,1/400	-	-	1	
5	Krajalnica żywności	RFM 301 CE	DELTA-TECH COMBI GLIWICE (Stalgast)	530x510x430	0,19/230	-	-	1	
6	Szafa chłodnicza (próbki i sałatki)	DM-P-9215	DORA-METAL COMBI GLIWICE	640x720x2000	0,32/230	-	-	1	
7	Stół ze zlewem	DM-P-3200	DORA-METAL	800x600x850	-	-	zw, cw – φ15, kan - φ50	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
8	j.w.	DM-P-3200	DORA-METAL	600x600x850	-	-	zw, cw – φ15, kan - φ50	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
9	Stół ze zlewem, szufladami i półką	DM-P-3203	DORA-METAL	1400x600x850	-	-	zw, cw – φ15, kan - φ50	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
10	Stół z szufladami (P)	DM-P-3112	DORA-METAL	1100x600x850	-	-	-	1	
11	Stół z szufladami i półką (P)	DM-P-3114	DORA-METAL	1600x600x850	-	-	-	1	
12	Stół narożny z półką	DM-P-3100	DORA-METAL	700/868x600/968x850	-	-	-	1	
13	Stół z szufladami	DM-P-3109	DORA-METAL	400x700x850	-	-	-	1	

14	Stół do pracy	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	600x700x850	-	-	-	2	
15	Kłoc do mięsa z podstawą	DM-P-3150, DM-P-3152	<i>DORA-METAL</i>	400x400x150 400x400x650	- -	- -	-	1 1	
16	Szufladki wiszące (zamykane)	DM-P-3314	<i>DORA-METAL</i>	800x300x600	-	-	-	2	
17	Szafka wisząca	DM-P-3313	<i>DORA-METAL</i>	1100x300x600	-	-	-	1	
18	Stół centralny z szufladami	DM-P-3106	<i>DORA-METAL</i>	1500x700x850	-	-	-	1	
19	Stół z basenem dwukomorowym	DM-P-3249	<i>DORA-METAL</i>	1200x600x850	-	-	zw, cw –φ15, kan - φ50	1	2 syfony wg PW wod-kan
20	Stół z 2-ma zlewami	DM-P-3009	<i>DORA-METAL</i>	1000x600x1800	-	-	zw, cw – φ15, kan - φ50	1	bateria stojąca z długą wylewką i 2 syfony wg PW wod-kan
21	Regał	DM-P-3319	<i>DORA-METAL</i>	1000x500x1800	-	-	-	1	
22	Regał z półkami perforowanymi	DM-P-3320	<i>DORA-METAL</i>	800x400x1800	-	-	-	1	
23	Ruszt drewniany	-	<i>Wyk. Indywidualne</i>	600x600x200	-	-	-	1	
24	Regał jezdy	DM-P-3322	<i>DORA-METAL</i>	400x550x1600	-	-	-	1	
K	Pojemnik na odpadki	DM-P-3415	<i>DORA-METAL</i>	φ375x 410	-	-	-	2	
U	Umywalka nierdzewna	DM-P-3253	<i>DORA-METAL</i>	400x400x150	-	-	-	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
MK	Młynek koloidalny - rozdrabniacz odpadków	PTM75	<i>ISE</i>	-	0,75/230	-	-	2	montaż na odpływie ścieków przed syfonem
PG	Stojący prysznic gastronomiczny z wylewką	AZ101	-	-	-	-	-	1	
Kr	Odwodnienie liniowe, krata nierdzewna	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
O	Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wentylacji
<b>p. 0,27</b>	<b>ZMYWALNIA TERMOSÓW I NACZYŃ</b>								
1	Zmywarka do naczyń	LP-60	<i>FAGOR</i>	720x780x1700	7,4/400	-	zw – φ15 kan – φ 50	1	
2	Stół z basenem dwukomorowym	DM-P-3249	<i>DORA-METAL</i>	1200x700x850	-	-	zw – φ15 kan – φ 50	1	2 syfony wg PW wod-kan
3	Stół do pracy	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	900x700x850	-	-	-	2	



MK	Młynek koloidalny	PTM75	ISE	-	0,75/230	-	-	1	montaż na odpływie ścieków przed syfonem
PG	Prysznic gastronomiczny stojący z wylewką	AZ101	-	-	-	-	-	1	
Z. cz.	Zawór czerpalny ze złączką	-	-	-	-	-	zw, cw – $\phi 15$	2	wg PW wod-kan
Kr	Odwodnienie liniowe – kratka nierdzewna	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
<b>p. 0,28</b>	<b>OBIERALNIA</b>								
1	Obieraczka do ziemniaków i jarzyn z osadnikiem obierzyn	OZ01.1.	LOZAMET	420x420x1040	0,37/230/380	-	zw – $\phi 15$ kan – $\phi 50$	1	
2	Stół ze zlewem i szufladami	DM-P-3012	DORA-METAL	1200x600x850	-	-	zw – $\phi 15$ kan – $\phi 50$	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
3	Stół do pracy	DM-P-3100	DORA-METAL	1200x600x850	-	-	-	1	
4	Pojemnik na odpadki jezdny	DM-S-3415	DORA-METAL	$\phi 375 \times 410$	-	-	-	1	
5	Basen jezdny	DM-S-3252	DORA-METAL	700x580x850	-	-	-	1	
Kr	Wpust ściekowy – kratka nierdzewna	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
Z. cz.	Zawór czerpalny	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
U	Umywalka nierdzewna	DM-P-3253	DORA-METAL	400x400x150	-	-	-	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
<b>p. 0,29</b>	<b>MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH</b>								
1	Szafa chłodnicza poj. 500l – drzwi przeszkłone	DM-P-92116	DORA-METAL	640x720x2000	0,32/230	-	-	1	
2	Szafa mag.	DM-P-3307	DORA-METAL	1000x400x1800	-	-	-	1	
3	Regał mag.	DM-P-3316	DORA-METAL	1100x400x1800	-	-	-	1	
4	Stół odstawczy	DETAL	-	800x600x850	-	-	-	1	
5	Waga stołowa – do 30 kg	WPT/F30C	-	-	0,02/230	-	-	1	
<b>p. 0,30</b>	<b>PRZYGOTOWANIE JAJEK</b>								
1	Chłodziarko-zamrażarka 220l	CT2411	LIBHERR	550x610x1420	0,2/230	-	-	1	
2	Stół ze zlewem (L)	DM-P-3200	DORA-METAL	1200x600x850	-	-	zw – $\phi 15$ kan – $\phi 50$	1	bateria stojąca i syfon wg PW wod-kan
3	Stół do pracy	DM-P-3100	DORA-METAL	1200x600x850	-	-	-	1	
4	Naświetlacz do jaj	UV254	ZIÓŁKOWSKI	450x350x200	0,2/230	-	-	1	

<b>p. 0,32</b>	<b>MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW</b>								
1	Regał mag. 5 półek	DM-P-3321	<i>DORA-METAL</i>	700x400x1800	-	-	-	2	
2	Ruszt – paleta drewniana	-	-	800x600	-	-	-	1	
<b>p. 0,37</b>	<b>POMIESZCZENIE NA ŚRODKI CZYSTOŚCI</b>								
1	Regał mag. 4-półkowy	DM-P-3319	<i>DORA-METAL</i>	1000x500x1800	-	-	-	1	
<b>p. 0,38</b>	<b>POMIESZCZENIE ODPADÓW</b>								
1	Pojemnik na odpady jezdny	TU61		φ402x670	-	-	-	3	
Kr	Wpust ściekowy	-	-	-	-	-	kan – φ100	1	wg PW wod-kan
Z. cz.	Zawór czerpalny	-	-	-	-	-	zw – φ15	1	wg PW wod-kan
<b>p. 0,22; 0,39; 1,39</b>	<b>ROZDZIELNIA</b>								
1	Stół	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	1600x600x850	-	-	-	2	
2	Stół	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	2000x600x850	-	-	-	2	
3	Wózek	DM-P-3402	<i>DORA-METAL</i>	925x740x900	-	-	-	3	
K	Umywalka	-	-	-	-	-	-	3	wg PW wod-kan
<b>p. 0,21; 0,40; 1,38</b>	<b>ZMYWALNIA</b>								
1	Zmywarka podblatowa do naczyń z wyparzaniem i z podstawą	FI 60 PZ-2	<i>FAGOR</i>	600x600x820 600x600x400	6,65/400	-	zw – φ15 kan – φ 50	3 3	
2	Zlew 2-u komorowy	DM-P-3009	<i>DORA-METAL</i>	1000x600x850	-	-	zw, cw – φ15 kan – φ 50	3	bateria stojąca z długą wylewką, 2 syfony wg PW wod-kan
3	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi	DM-P-3309	<i>DORA-METAL</i>	800x600x1800	-	-	-	3	
4	Wózek transportowy	DM-P-3402	<i>DORA-METAL</i>	925x640x850	-	-	-	1	
5	Stół	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	600x600x850	-	-	-	2	
6	Stół	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	800x600x850	-	-	-	1	
7	Stół	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	1000x600x850	-	-	-	1	
U	Umywalka	-	-	-	-	-	-	3	wg PW wod-kan
MK	Młyniek koloidalny	PTM75	<i>ISE</i>	-	0,75/230			3	montaż na odpływie ścieków przed syfonem

p. 1,15 1	<b>MAGAZYN ZASOBÓW</b> Regał	DM-P-3319	<i>DORA-METAL</i>	900x500x1800	-	-	-	3	
p. 1,16	<b>MAGAZYN KUCHNI MLECZNEJ</b>								
1	Regał	DM-P-3319	<i>DORA-METAL</i>	1000x500x1800	-	-	-	1	
p. 1,17 U	<b>ŚLUZA</b> Umywalka	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
p. 1,20 1	<b>KUCHNIA MLECZNA</b> Kuchenka gazowa 4-ro palnikowa	DETAL	-	580x510x850	-	7,1kW/R½"	-	1	-
2	Chłodziarko-zamrażarka poj. 220 l	CT2411	<i>LIBHERR</i>	550x610x1420	0,2/230	-	-	2	-
3	Stół z 2ma zlewami	DM-P-3009	<i>DORA-METAL</i>	1000x600x850	-	-	zw, cw – φ15 kan – φ 50	1	bateria stojąca, syfon wg PW wod-kan
4	Robot kuchenny – mikser	-	<i>DORA-METAL</i>	-	0,4/230	-	-	1	-
5	Stół z szufladami i półką	DM-P-3114	<i>DORA-METAL</i>	1500x600x850	-	-	-	2	
6	Stół do pracy	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	1000x600x850	-	-	-	1	
7	Stół do pracy	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	600x600x850	-	-	-	1	
U	Umywalka nierdzewna	DM-P-3253	<i>DORA-METAL</i>	400x400x150	-	-	-	1	bateria i syfon wg PW wod-kan
K	Pojemnik na odpady	DM-P-3415	<i>DORA-METAL</i>	φ375x410	-	-	-	1	
p. 1,21 1	<b>ZMYWALNIA</b> Sterylizator przelotowy poj. 80l	ASHE/AP	<i>SMS W-WA TEL. 8432771</i>	810x1035x1610	13,6/230/400V	-	zw, cw – φ15 kan– nad kratkę	1	
2	Stół z basenem 2-u komorowym	DM-P-3249	<i>DORA-METAL</i>	1200x600x850	-	-	zw, cw – φ15 kan – φ 50	1	bateria stojąca, 2 syfony, wg PW wod-kan
3	Stół do pracy	DM-P-3100	<i>DORA-METAL</i>	800x600x850	-	-	-	2	
MK	Młyniek koloidalny	PTM 75	<i>ISE</i>	-	0,75/230V	-	-	1	montaż na odpływie ścieków przed syfonem
U	Umywalka	-	-	-	-	-	-	1	wg PW wod-kan
					Σ 60, 72 kW	Σ 43,1 kW			





<b>PRACOWNIA PROJEKTOWA</b> mgr inż. arch. <b>Helena Piotrowska - Hirsberg</b>		
<b>OBIEKT</b>	<b>BUDYNEK ŻŁOBKA MIEJSKIEGO I MOPS-u DĄBROWA GÓRNICZA UL. JAWOROWA 4</b>	
<b>RODZAJ OPRACOWANIA</b>	<b>PROJEKT TECHNOLOGII KUCHNI RZUT I PIĘTRA</b>	
<b>AUTOR</b>	<b>mgr inż. KRYSZYNA MEDREK</b>	<b>NR UP.28467</b>
<b>SPRAWDZAJĄCY</b>		
<b>DATA</b>	<b>SKALA</b>	<b>NR RYS.</b>
<b>20.05.2008</b>	<b>1:50</b>	<b>2</b>