

		<p style="text-align: center;"><b>Wykaz wyposażenia technologicznego Zaplecze gastronomiczne</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Centrum Hotelowo - Konferencyjne</b></p>								
L.P.	Nazwa	Szt.	W y m i a r y			Dane instalacyjne				
			Długość mm	Głębokość mm	Wysokość mm	Moc kW	Napięcie 230/400V	Gaz m3/h	Woda z,c, z-uzd.	Odplyw mm
	<b><u>Rzut parteru</u></b>									
<b>1.0</b>	<b><i>Przedmagazyn</i></b>									
1.1	Waga pomostowa (1-150kg)	1	600	600	850	0,2	230			
1.2	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
1.3	Kran ze złączką do węża	1							zimna, ciepła	Kratka
1.4	Kurtyna powietrzna	2					230			
1.5	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
1.6	Wózek transportowy	2	960	660	900					
<b>2.0</b>	<b><i>Pokój magazyniera</i></b>									
2.1	Szafa magazynowa	1	1200	500	1800					
2.2	Biurko	1								
2.3	Fotel obrotowy	1								
2.4	Zestaw komputerowy	1				0,1	230			
<b>3.0</b>	<b><i>Przygotownia wstępna ryb</i></b>									

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

3.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
3.2	Stół ze zlewem do obróbki ryb, bateria prysznicowa	1	1200	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
3.3	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
3.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
3.5	Stół z półką z lewej, z prawej miejsce na pojemnik na odpadki	1	1000	600	850					
3.6	Stół z półką	1	1080	600	850					
3.7	Urządzenie do sterylizacji noży UVA	1	575	173	622	0,1	230			
3.8	Waga stołowa (0,1-15kg)	1	352	389	104	0,1	230			
3.9	Szafa chłodnicza na ryby, przystosowana do pojemników na ryby, poj. 700L	1	700	900	2040	0,7	230			
4.0	<b>Pomieszczenie przechowywania i dezynfekcji jaj</b>									
4.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
4.2	Stół z półką	1	1100	600	850					
4.3	Urządzenie do sterylizacji jaj	1	402	572	292	0,1	230			
4.4	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
4.5	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z prawej strony miejsce na pojemnik na odpadki, bateria zlewozmywakowa	1	1100	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
4.6	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
4.7	Półka wisząca 1-poziomowa	2	1100	300	250					
4.8	Szafa chłodnicza na jaja, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
5.0	<b>Magazyn warzyw &amp; owoców</b>									

5.1	Regał magazynowy	2	900	600	1800					
5.2	Regał magazynowy	1	1000	600	1800					
5.3	Regał magazynowy	1	1100	600	1800					
5.4	Szafa chłodnicza na nowalijki, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
<b>6.0 Przygotowalnia wstępna warzyw &amp; owoców</b>										
6.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
6.2	Stół ze zlewem 2-komorowym z półką, bateria prysznicowa	1	1400	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
6.3	Stół szkieletowy, z prawej strony miejsce na pojemnik na odpadki	1	1200	600	850					
6.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
6.5	Paleta magazynowa (wykonana z polietylenu)	1	600	600	150					
6.6	Basen mobilny	1	800	600	850					
6.7	Obieraczka do ziemniaków, z łapaczem miążgi, wydajność 150kg/h	1	481	630	1209	0,8	400		zimna	Kratka
6.8	Stół ze zlewem 2-komorowym z półką, bateria prysznicowa	1	1100	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
6.9	Stół z półką	1	1100	600	850					
6.10	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
<b>7.0 Komora chłodnicza "czystych" warzyw &amp; owoców</b>										
7.1	Komora chłodnicza, grubość panela ( 80mm ). Podłoga komory (140mm - "budowlana" ). Komora połączona z komorą mięsa. Wymiary wewnętrzne: 2820x1640x2300mm	1	2980	1800	2300 + (zagł. 140) + (sufit 80) = 2520					

7.2	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	1				3,5	230			Kratka
7.3	Regał magazynowy, mobilny	5	800	500	1800					
<b>8.0</b>	<b>Magazyn zasobów</b>									
8.1	Regał magazynowy	1	800	600	1800					
8.2	Regał magazynowy	1	900	600	1800					
8.3	Regał magazynowy	1	1200	600	1800					
8.4	Regał magazynowy	1	700	600	1800					
<b>9.0</b>	<b>Pomieszczenie mycia wózków</b>									
9.1	Odwodnienie liniowe	1	800	600						
9.2	Kran ze złączką do węża	1							zimna, ciepła	Ruszt
9.3	Urządzenie do mycia wózków	1				4,5	400			
<b>10.0</b>	<b>Magazyn opakowań</b>									
10.1	Powierzchnia na opakowania zwrotne									
<b>11.0</b>	<b>Pomieszczenie na sprzęt porządkowy</b>									
11.1	Zlew 1-komorowy, porządkowy, h=500mm, bateria zlewozmywakowa	1	500	500	500				zimna, ciepła	Ø 50
11.2	Regał magazynowy na środki czystości	1	600	500	1800					
<b>12.0</b>	<b>Magazyn produktów suchych</b>									
12.1	Regał magazynowy	1	1100	600	1800					
12.2	Regał magazynowy	1	1200	600	1800					
12.3	Regał magazynowy	2	1000	600	1800					

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

12.4	Regał magazynowy	1	900	600	1800					
<b>13.0 Pomieszczenie urządzeń chłodniczych</b>										
13.1	Szafa chłodnicza na ryby, przystosowana do pojemników na ryby, poj. 700L	1	700	900	2040	0,7	230			
13.2	Szafa chłodnicza na drób, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
13.3	Szafa chłodnicza na wędliny, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
13.4	Szafa chłodnicza na nabiał, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
13.5	Stół z półką	1	1260	650	850					
<b>14.0 Komora mroźnicza</b>										
14.1	Komora mroźnicza, grubość panela ( 100mm ). Podłoga komory (160mm - "budowlana" ). Wymiary wewnętrzne: 3820x1580x2300mm	1	4020	1780	2300 + (zagł. 160) + (sufit 100) = 2560					
14.2	Osprzęt do komory mroźniczej, agregat, chłodnica	1				4,5	400			Kratka
14.3	Regał magazynowy	2	900	600	1800					
14.4	Regał magazynowy	2	1200	600	1800					
14.5	Regał magazynowy	1	1380	600	1800					
<b>15.0 Komora chłodnicza mięsa</b>										

15.1	Komora chłodnicza, grubość panela ( 80mm ). Podłoga komory (140mm - "budowlana" ). Komora połączona z komorą warzyw & owoców. Wymiary wewnętrzne: 2820x1640x2300mm	1	2980	1800	2300 + (zagł. 140) + (sufit 80) = 2520					
15.2	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	1				3,5	230			Kratka
15.3	Regał magazynowy, mobilny	5	800	500	1800					
<b>KUCHNIA GŁÓWNA</b>										
<b>16.0 Pomieszczenie obróbki "czystej" mięsa i drobiu</b>										
16.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
16.2	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
16.3	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z lewej strony miejsce na pojemnik na odpadki, bateria zlewozmywakowa	1	1550	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
16.4	Pień do mięsa	1	600	600	750					
16.5	Stół z półką	1	1200	600	850					
16.6	Urządzenie do sterylizacji noży UVA	1	575	173	622	0,1	230			
16.7	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z blokiem 3-szuflad z prawej, bateria zlewozmywakowa	1	1400	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
16.8	Wilk do mięsa	1	345	345	470	0,9	400			
16.9	Stół z półką	1	1200	600	850					
<b>17.0 Stanowisko rozdrabniania warzyw</b>										

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

17.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400					zimna, ciepła	Ø 50
17.2	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, obok komory miejsce na pojemnik na odpadki, z lewej szafka 800mm, bateria zlewozmywakowa	1	2000	700	850					zimna, ciepła	Ø 50
17.3	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605						
17.4	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	1	1400	700	850	0,6	230				
17.5	Półka wisząca 1-poziomowa	1	1400	300	250						
17.6	Szatkwonica do warzyw	1	385	522	590	0,6	400				
17.7	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230				
18.0	<b>Stanowisko wyrobów mącznych</b>										
18.1	Szafa mroźnicza, poj. 700L	1	700	900	2040	1,1	230				
18.2	Szafa chłodnicza, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230				
18.3	Stół chłodniczy z 2-drzwiami, poj. 280L	1	1400	700	850	0,6	230				
18.4	Półka wisząca 1-poziomowa	2	1400	300	250						
18.5	Miesiarka do ciasta	1	381	264	432	0,4	230				
18.6	Stół z blatem granitowym z półką z prawej, miejsce na pojemniki na produkty sypkie	1	1500	700	850						
18.7	Pojemniki mobilne na produkty sypkie	2	350	600	720						
18.8	Waga stołowa (0,1-15kg)	1	352	389	104	0,1	230				
18.9	Stół ze zlewem 1-komorowym z blokiem 3-szuflad, bateria zlewozmywakowa	1	1400	700	850					zimna, ciepła	Ø 50

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

18.10	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
<b>19.0 Blok urządzeń grzewczych nr 1</b>										
19.1	Odwodnienie liniowe	2	3300	300						
19.2	Warnik do makaronu elektryczny, podstawa - szafka	1	400	700	850	6,0	400		zimna	Ø 50
19.3	Element neutralny, podstawa - szafka	4	400	700	850					
19.4	Grill 1/2 ryflowany, 1/2 gładki, elektryczny, podstawa - szafka	1	700	700	850	8,5	400			
19.5	Grill ryflowany na lawę wulkaniczną, gazowy, podstawa - szafka	1	700	700	850			1,5		
19.6	Frytownica 2-koszowa, elektryczna, podstawa - szafka	1	700	700	850	18,0	400			
19.7	Solid top, gazowy, podstawa - szafka	1	700	700	850			2,5		
19.8	Okap wentylacyjny centralny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	1	3700	2000	550	1,0	230			
19.9	Trzon kuchenny 4-płytkowy, elektryczny, podstawa - szafka	1	700	700	850	8,5	400			
19.10	Trzon kuchenny 4-palnikowy, gazowy, podstawa - szafka	1	700	700	850			2,5		
19.11	Bemar elektryczny, podstawa - szafka	1	400	700	850	1,5	230		zimna	Ø 50



Centrum Hotelowo - Konferencyjne

19.12	Nadstawka nad blokiem grzewczym - wzmocniona, półka na salamander	1	3300	300 / 600						
19.13	Salamander elektryczny	1	570	500	520	4,5	400			
<b>20.0 Blok urządzeń grzewczych nr 2</b>										
20.1	Okap wentylacyjny przyścienny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	1	2300	900	550	0,5	230			
20.2	Odwodnienie liniowe	1	800	600						
20.3	Odwodnienie liniowe	1	1100	300						
20.4	Patelnia przechylna, elektryczna	1	800	700	850	9,0	400		zimna, ciepła	Ruszt
20.5	Element neutralny, podstawa - szafka	1	400	700	850					
20.6	Kocioł elektryczny, poj 50L	1	700	700	850	9,0	400		zimna, ciepła, zimna-uzd.	Ruszt
<b>21.0 Stanowisko cook&amp;chill</b>										
21.1	Piec konwekcyjno parowy 10x1/1GN, elektryczny	1	847	771	1017	19,0	400		zimna- uzd.	Ø 50
21.2	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnicami na poj. GN	1	847	771	750					
21.3	Element neutralny, podstawa - szafka	1	400	700	850					

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

21.4	Piec konwekcyjno parowy 6x1/1GN, elektryczny	1	847	771	757	10,0	400		zimna- uzd.	Ø 50
21.5	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnicami na poj. GN	1	847	771	750					
21.6	Okap wentylacyjny, przyścienny nad piece konwekcyjno parowe, z filtrami i oświetleniem	1	2300	1100	550	0,5	230			
21.7	Schtadzarka szokowa 10x1/1GN	1	850	950	1950	2,5	400			Kratka
21.8	Komora chłodnicza wyrobów gotowych, grubość panela ( 80mm ). Podłoga komory (140mm - "budowlana" ). Wymiary wewnętrzne: 2040x2460x2300mm	1	2200	2620	2300 + (zagł. 140) + (sufit 80) = 2520					
21.9	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	1				3,5	230			Kratka
21.10	Regał magazynowy, mobilny	6	800	500	1800					
21.11	Regał mobilny na poj. GN	4	470	610	1750					
22.0	<b>Stanowisko mycia naczyń kuchennych</b>									
22.1	Regał z półkami perforowanymi	2	1400	700	1800					
22.2	Zmywarka do mycia naczyń kuchennych, otwierana z przodu	1	780	780	1930/2200	8,0	400		zimna- uzd.	Ø 50
22.3	Okap kondensacyjny nad zmywarką, wieszany na wysokości 2250mm	1	1100	1000	550					
22.4	Basen h1=400mm, bateria prysznicowa	1	800	700	850				zimna, ciepła	Ø 50

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

22.5	Eliminator odpadków z wyłącznikiem pneumatycznym zainstalowanym w basenie	1				1,1	230			
22.6	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
22.7	Stół szkieletowy, miejsce na pojemnik na odpadki	1	1000	700	850					
22.8	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
<b>23.0</b>	<b>Szef kuchni</b>									
23.1	Szafa magazynowa	2	935	500	1800					
23.2	Biurko	1								
23.3	Fotel obrotowy	1								
23.4	Zestaw komputerowy	1				0,1	230			
<b>24.0</b>	<b>Stanowisko ekspedycji kuchni gorącej</b>									
24.1	Stół ekspedycyjny, grzewczy, przelotowy	1	1800	700	850	3,0	230			
24.2	Nadstawka 2-poziomowa, grzewcza	1	1800	350	700	2,0	230			
24.3	Stół ekspedycyjny, neutralny	1	1200	700	850					
24.4	Nadstawka 2-poziomowa, neutralna	1	1200	350	700					
<b>25.0</b>	<b>Kuchnia zimna</b>									
25.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
25.2	Szafa chłodnicza, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
25.3	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, bateria zlewozmywakowa	1	2200	700	850				zimna, ciepła	Ø 50
25.4	Waga stołowa (0,1-15kg)	1	352	389	104	0,1	230			
25.5	Krajalnica uniwersalna	1	670	610	400	0,4	230			

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

25.6	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	1	1400	700	850	0,6	230			
25.7	Półka wisząca 2-poziomowa	1	2100	300	600					
25.8	Stół ekspedycyjny, chłodniczy, przelotowy	1	2340	700	850	0,8	230			
25.9	Nadstawka 2-poziomowa, neutralna	1	2340	350	700					
26.0	<b>Rozdzielnia kelnerska</b>									
26.1	Szafa chłodnicza, poj. 700L	1	700	900	2040	0,6	230			
26.2	Półka wisząca 2-poziomowa	1	1400	300	600					
26.3	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	1	1400	700	900	0,6	230			
26.4	Kostkarka podblatowa, chłodzenie wodą	1	540	540	830	0,6	230		zimna- uzd.	Ø 50
26.5	Ekspres do kawy 2-naparzaczowy	1	750	550	600	4,5	400		zimna- uzd.	Ø 50
26.6	Stół ze zlewem 1-komorowym z pojemnikiem wychylnym i szufladą na fusy, z prawej strony miejsce na kostkarkę, bateria zlewozmywakowa	1	2100	700	900				zimna, ciepła	Ø 50
26.7	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	1	400	700	900				zimna, ciepła	Ø 50
26.8	Wózek kelnerski mobilny z trzema półkami	2	910	610	900					
27.0	<b>Show cooking</b>									

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

<b>27.1</b>	Piec konwekcyjno parowy 6x1/1GN, elektryczny	1	847	771	757	10,0	400		zimna- uzd.	Ø 50
<b>27.2</b>	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnicami na poj. GN	1	847	771	750					
<b>27.3</b>	Okap wentylacyjny przyścienny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	1	3500	1100	550	1,0	230			
<b>27.4</b>	Element neutralny, podstawa - szafka	1	800	700	850					
<b>27.5</b>	Bemar elektryczny, podstawa - szafka	1	400	700	850	1,5	230		zimna	Ø 50
<b>27.6</b>	Trzon - płyta ceramiczna 2-płytowy, elektryczny, podstawa - szafka	1	400	700	850	5,0	400			
<b>27.7</b>	Element neutralny, podstawa - szafka	1	400	700	850					
<b>27.8</b>	Frytownica 2-koszowa, elektryczna, podstawa - szafka	1	400	700	850	11,0	400			
<b>27.9</b>	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	1	900	700	850				zimna, ciepła	Ø 50
<b>27.10</b>	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	1	400	700	850				zimna, ciepła	Ø 50
<b>27.11</b>	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	1	1400	700	850	0,6	230			

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

27.12	Okap wentylacyjny centralny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	1	1800	1100	550	0,5	230			
27.13	Grill 1/2 ryflowany, 1/2 gładki, elektryczny, podstawa - szafka	1	700	700	850	8,5	400			
27.14	Grill ryflowany na lawę wulkaniczną, gazowy, podstawa - szafka	1	700	700	850			1,5		
27.15	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	1	1400	700	850	0,6	230			
27.16	Stół korpusowy z szafkami, modułem 3-szuflad	1	1550	700	850					
27.17	Zabudowa dekoracyjna	1								
<b>28.0</b>	<b>Bufet</b>									
28.1	Bufet ekspedycyjny grzewczy, neutralny, chłodniczy	1	4000 + 3500	850	850					
28.2	Dystrybutor do talerzy, podgrzewczy, wpuszczany w blat bufetu	1				1,5	230			
28.3	Podgrzewacz do potraw	3				2,5	230			
28.4	Płyta chłodnicza wbudowana w blat bufetu ekspedycyjnego	1	1200	750		0,6	230			Ø 50
28.5	Dystrybutor do talerzy, neutralny, wpuszczany w blat bufetu	1								
<b>29.0</b>	<b>Drink bar</b>									
29.1	Zabudowa meblowa wg projektu wnętrz	1								

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

29.2	Hokery wg projektu wewnątrz									
29.3	Konstrukcja barowa	1								
29.4	Zamrażarka podblatowa	1	600	600	850	0,4	230			
29.5	Stanowisko barmańskie, wanna na lód, półka na alkohole, zlew, bateria zlewozmywakowa	2	800	750	900				zimna, ciepła	Ø 50
29.6	Stanowisko piwa, dystrybutory do piwa, schładzarka, kegi i osprzęt do instalacji piwa	1	1144	750	900	2,0	230		zimna- uzd.	Ø 50
29.7	Chłodziarka podblatowa	1	600	600	850	0,4	230			
29.8	Szafka wbudowana	1	1452	750	850					
29.9	Szafka wbudowana	1	1398	750	850					
29.10	Kostkarka podblatowa, chłodzenie wodą	1	540	540	830	0,6	230		zimna- uzd.	Ø 50
29.11	Stół chłodniczy przeszklony na napoje	1	1140	577	850	0,5	230			
29.12	Młynek do mielenia kawy	1	230	330	640	1,5	230			
29.13	Ekspres do kawy 2-naparzaczkowy	1	750	550	600	4,5	400		zimna- uzd.	Ø 50
29.14	Pojemnik wychylny i szuflada na fusy	1	400	700	850					
29.15	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	1	500	700	850				zimna, ciepła	Ø 50
29.16	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	1	400	700	850				zimna, ciepła	Ø 50
29.17	Maskownica	1	251	700	850					
30.0	<b>Zmywalnia drink baru</b>									
30.1	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

30.2	Stół ze zlewem 1-komorowym, bateria prysznicowa	1	1200	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
30.3	Zmywarka do szkła	1	600	600	850	7,7	400		zimna- uzd.	Ø 50
30.4	Podstawa pod zmywarke	1	600	600	370					
30.5	Stół z półką	1	1000	600	850					
30.6	Szafa przelotowa na naczynia czyste	1	1200	600	2000					
30.7	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
31.0	<b>Magazyn napojów</b>									
31.1	Regał magazynowy	3	1200	600	1800					
31.2	Komora chłodnicza win, grubość panela ( 80mm ). Podłoga komory (140mm - "budowlana" ). Wymiary wewnętrzne: 2880x1870x2300mm	1	3040	2030	2300 + (zagł. 140) + (sufit 80) = 2520					
31.3	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	1				3,5	230			Kratka
31.4	Regał magazynowy	2	1200	600	1800					
31.5	Regał magazynowy	2	1420	600	1800					
32.0	<b>Magazyn alkoholi</b>									
32.1	Regał magazynowy	2	1000	600	1800					
32.2	Regał magazynowy	2	1200	600	1800					
32.3	Regał magazynowy	2	700	600	1800					
33.0	<b>Zmywalnia naczyń stołowych</b>									
33.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50



Centrum Hotelowo - Konferencyjne

33.2	Zmywarka podblatowa do szkła	1	600	600	850	7,7	400		zimna- uzd.	Ø 50
33.3	Stół sortowniczy, miejsce na zmywarkę, pojemnik na odpadki	1	2000	800	900					
33.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	1	Ø 380	-	605					
33.5	Stół ze zlewem 1-komorowym, załadowniczy do zmywarki, bateria prysznicowa	1	1150	730	900				zimna, ciepła	Ø 50
33.6	Eliminator odpadków z wyłącznikiem pneumatycznym zainstalowanym w stole ze zlewem	1				1,1	230			
33.7	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń	1	635	635	1510/1995	10,5	400		zimna- uzd.	Ø 50
33.8	Okap kondensacyjny nad zmywarką	1	1000	900	550					
33.9	Stół wyładowniczy ze zmywarki	1	1200	610	900					
33.10	Odwodnienie liniowe	1	800	300						
33.11	Szafa przelotowa na naczynia czyste	4	1200	700	2000					
33.12	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
33.13	Kran ze złączką do węża	1								
<b>34.0</b>	<b>Szatnia męska, damska</b>									
34.1	Szafka odzieżowa dwudzielna, ze skośnym daszkiem	16	400	490	1900					
<b>35.0</b>	<b>Pomieszczenie socjalne</b>									

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

35.1	Umywalka, bateria umywalkowa	1	400	400	400				zimna, ciepła	Ø 50
35.2	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	1	1000	600	850				zimna, ciepła	Ø 50
35.3	Stół z szafką	1	1000	600	850					
35.4	Szafka wisząca	2	1000	400	600					
35.5	Stół	2	1200	700	750					
35.6	Krzeseło	6								
<b>36.0 Pomieszczenie na odpadki</b>										
36.1	Odwodnienie liniowe	1	800	600						
36.2	Kran ze złączką do węża	1								
36.3	Pojemnik na odpadki z tworzywa sztucznego, mobilny	13								
36.4	Komora chłodnicza na odpadki, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana" ). Wymiary wewnętrzne: 3130x1420x230mm	1	3290	1580	2300 + (zagł. 140) + (sufit 80) = 2520					
36.5	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	1				3,5	230			Kratka
36.6	Lampa owadobójcza UV	1	360	140	260	0,2	230			
<b>łącznie zapotrzebowanie na moc elektryczną do proponowanych urządzeń</b>							<b>245,80</b>			<b>kW</b>
<b>łącznie zapotrzebowanie na gaz ziemny do proponowanych urządzeń</b>							<b>8,00</b>			<b>m3/h</b>