partner BIURO PROJEKTOWE BUDOWNICTWA
90-030 Łódź , ul. Nowa 29/31 tel./fax. +42/ 6741328
www.architekci–projekty.pl NIP 728-000-45-91
e-mail: partner@architekci-projekty.pl Regon 470588607

PROJEKT BUDOWLANO-WYKONAWCZY

PROJEKT TECHNOLOGII ZESPOŁU ŻYWIENIA

Nazwa obiektu: **Żłobek 4-ro oddziałowy w Koluszkach**

Adres: **Koluszki -działka nr 260/2, 260/4, 260/5, 257 oraz część działki 258- obr 4, jednostka ewid. 100607_4 m. Koluszki położone między ul. Staszica i ul. Brzezińską**

Inwestor: **Gmina Koluszki ul. 11 Listopada 65, Koluszki**

Jednostka projektowa: **BPB „Partner" s.c. ul. Nowa 29/31, 90-030 Łódź**

Projektant: **mgr inż. arch. Tadeusz Bronowicki**
upr. nr 6/88/WŁ w specjalności architektonicznej

Data: 16 stycznia 2017

Urządzenia, które stanowią wyposażenie pomieszczeń zespołu żywienia oprócz cech podanych na rysunkach i w wykazie powinny spełniać następujące warunki:

KUCHNIA GAZOWA:
-Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyty podpalnikowe wykonane z tłoczonej blachy kwasoodpornej
- Ruszty żeliwne pokryte emalią ceramiczną matową
- Palniki nawierzchniowe (do gotowania) stojące składają się z dyszy gazowej, korpusu mieszalnika, tulei regulacyjnej powietrza pierwotnego i głowicy płomieniowej wielootworowej. Wyposażone są w palniki pilotowe jednopłomieniowe z regulacją mocy cieplnej i z czujnikiem płomienia - termoparą
- Instalacja gazowa kuchni zbudowana z zespołu kolektora z króćcem dolotowym R1/2", rurek gazowych ø 4 i ø10 mm, kurków gazowych z zabezpieczeniami przeciwwypływowymi.
- Ruszt do gotowania: 335 mm x 300 mm

BEMAR WOLNOSTOJĄCY:
- 2 moduły GN 1/1
- ilość wody w jednym zbiorniku – 2dm3
- zakres regulacji temperatury – 30-95°C
- W górnej części urządzenia znajdują się niezależnie ogrzewane elektrycznie zbiorniki.
Pod każdym zbiornikiem znajduje się panel z grzałką przeznaczoną do pracy w powietrzu. Zbiorniki dostosowane są do pojemników funkcjonalnych GN 1/1 lub ich pochodnych o maksymalnej wysokości 200 mm. Pojemniki są ogrzewane za pośrednictwem wody znajdującej się w każdym zbiorniku w ilości około 2 dm^3 (2 litrów). Regulowany układ grzewczy umożliwia utrzymanie w zbiorniku temperatury w zakresie od 30 do 95°C. Instalacja spustowa z zaworami umożliwia łatwy spust wody z każdego ze zbiorników oddzielnie.

WARNIK DO MAKARONU:
- ilość modułów GN1/3: 3
- ilość koszy do makaronu: 4
- wymiary kosza: 100 x 260 x 135 mm
- pokrywka
- ociekacz
- 3-stopniowa regulacja mocy
- ogranicznik temperatury (wyłącznik termiczny)
- zawór spustowy z wylewką

PATELNIA ELEKTRYCZNA:
- zbudowane są z przechylnego zbiornika zawieszonego na zawiasach w sztywnej, zabudowanej ze wszystkich stron ramie. Przechylanie zbiornika patelni odbywa się poprzez obracanie pokrętłem (ręcznym kołem napędowym). Zbiornik wyposażony jest w pokrywę, której przeciwwaga umożliwia utrzymanie jej w dowolnym położeniu. W dolnej części ramy znajduje się króciec przyłączeniowy i nstalacji wodnej. Zalewanie zbiornika wodą następuje poprzez rurkę zalewającą.
- Zbiornik kompletny którego głównym elementem jest zbiornik /misa/. Zbiornik wykonany jest jako spawany o bokach z blachy nierdzewnej i dnie z grubej płyty grzewczej również ze stali nierdzewnej. Pod dnem zbiornika znajduje się dodatkowa płyta przewodząca ciepło pod którą umieszczone są grzałki elektryczne.
-Ogranicznik temperatury zabezpieczający przed nadmiernym wzrostem temperatury pyty grzewczej w przypadku awarii regulatora temperatury.
-Regulator temperatury zapewniający płynną regulację temperatury oleju.

-Pojemność misy zbiornika 45dm3
- Głębokość zbiornika całkowita 200 mm
- Głębokość zbiornika użytkowa 135 mm
- Powierzchnia płyty grzewczej 0,30m²
- Wymiary płyty grzewczej 680 x 430 mm
- Temperatura płyty grzewczej - Regulowana w zakresie 50÷270 ºC
- Napęd mechanizmu przechyłu - Ręczny
- Stopień ochrony IP- IP32
- Zabezpieczenie. przed prądem - Klasa I

ZMYWARKA DO GARNKÓW I TAC:
- wykonana ze stali nierdzewnej
- pompa wspomagająca płukanie
- czas trwania cyklu 60/120/180/480/180H sek.
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- rozmiar kosza 570x620 mm
- otwór wsadowy h=620 mm
- dozownik płynu myjącego i nabłyszczającego
- 3 kosze w zestawie

PIEC KONWEKCYJNY Z ZAPAROWANIEM:

- idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach,stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
– dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
– bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
– pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
– czytelny i łatwy w obsłudze panel
– lampki kontrolne poszczególnych funkcji
– obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
– komora z oświetleniem halogenowym
– drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
– demontowane prowadnice w komorze

- zakres regulacji temperatury - 50-275°C