

Projekt dla Szpitala Klinicznego PAM - Szczecin

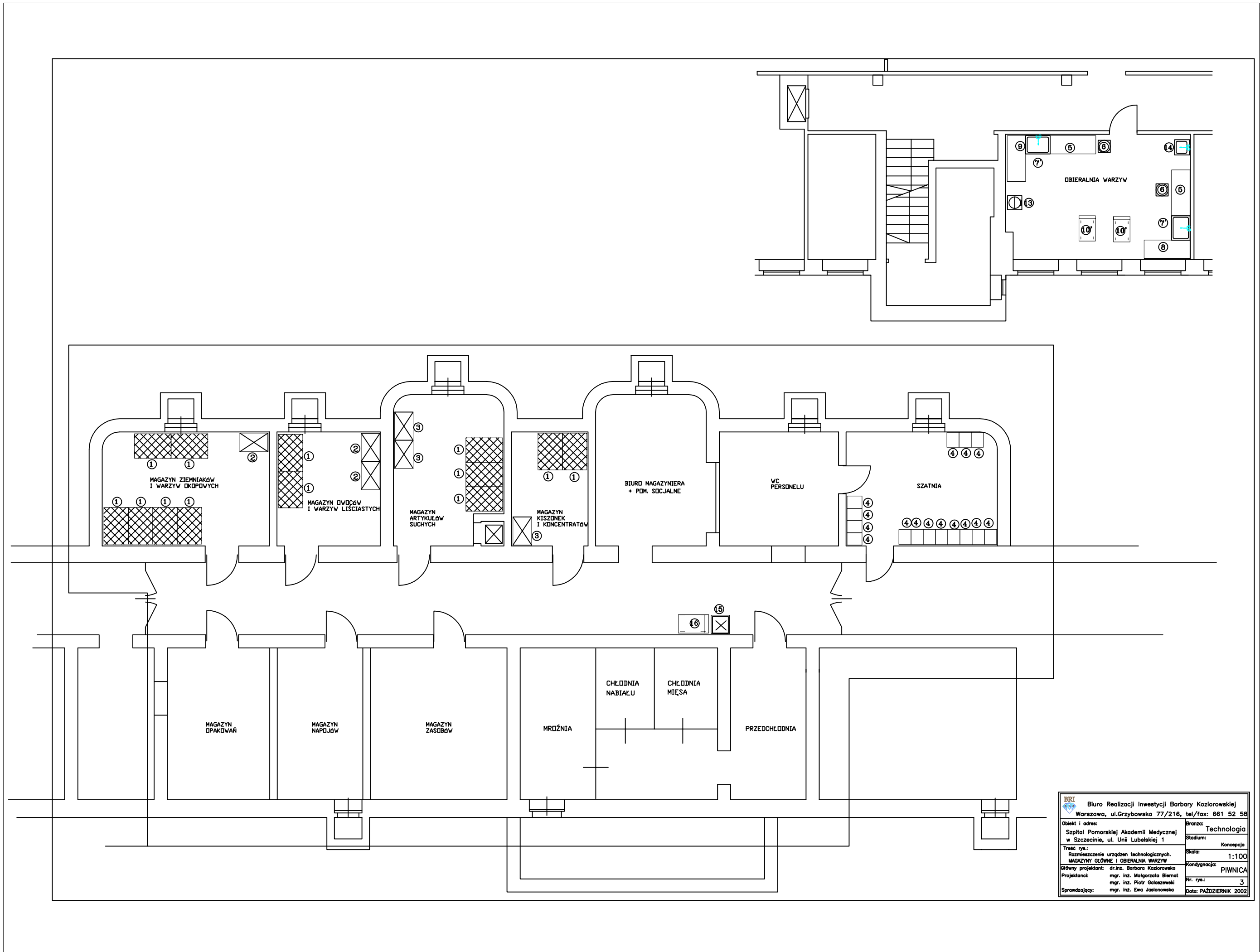
Opis	Wartość
Powierzchnia [m2]	1050
Liczba wydawanych posiłków	700
Gaz [kW]	brak
Moc Elektryczna [kW]	41,3
Ilość wody ciepłej [m3/dobę]	10,4
Ilość wody zimnej [m3/dobę]	10,4
Ścieki technologiczne [m3/dobę]	19,83


Wykaz urządzeń - Szpital kliniczny PAM Szczecin

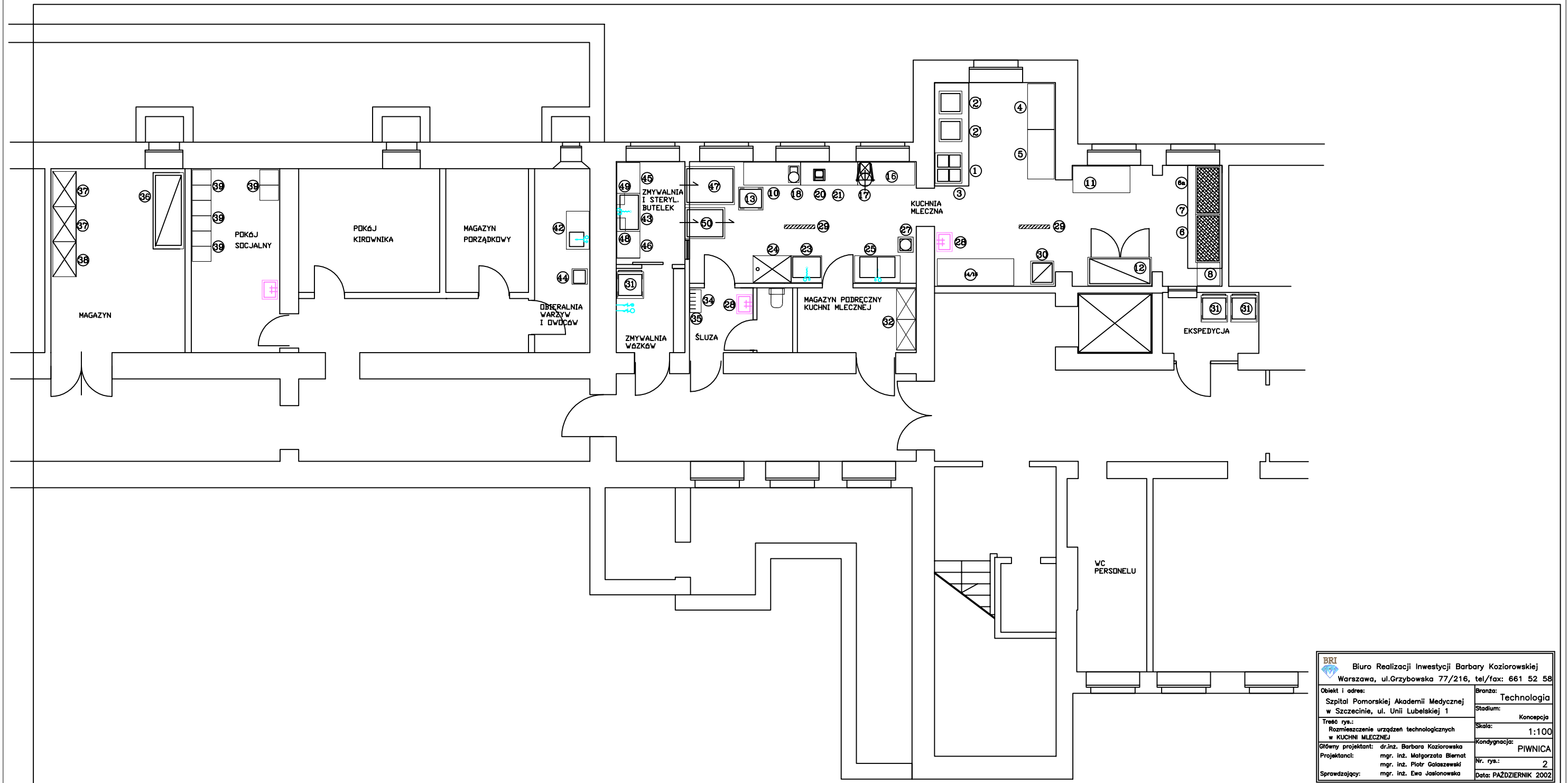
L.p.	Nazwa urządzenia	Szt
PARTER - KUCHNIA GŁÓWNA		
1	Kocioł warzelny 200 l	1
2	Kocioł warzelny 150 l	6
3	Patelnia uchylna	2
4	Trzon 4-palnikowy bez piekarnika (elektryczny)	1
4a*	Taboret elektryczny	2
5	Regał na sprzęt porządkowy	2
6	Okap centralny + oświetlenie + filtry	1
7	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN + podstawa, + komplet pojemników GN + zmiękcacz wody	2 2 2 2
8	Zlew 1-komorowy + bateria sztorcowa	1
9	Okap przyścienny + oświetlenie + filtry	1
10	Maszyna komorowa do mycia naczyń kuchennych i pojemników GN + zmiękcacz wody	1 1
11	Młynek koloidalny	1
12a	Wózek bemaowy 3x1/1GN z szafką grzejną	2
12	Wózek bemaowy 3x1/1GN z szafką grzejną + pojemników 1/3 GN h=200mm z pokrywami i uchwytami + pojemniki 1/3 GN h=200 z pokrywami i uchwytami, uszczelkami	12 100 26
13	Szafa chłodnicza 700 l, emaliowana	1
13a	Szafa chłodnicza 1400 l, emaliowana	1
14	Waga stołowa - obciążenie max. 6 kg	2
15	Maszyna wieloczynnościowa + stojak (z łapami i nóżkami) + przystawka do mielenia mięsa nierdzewna, wyd. 110 kg/h + przystawka do rozdrabniania jarzyn, wydajność 40-80 kg/h + przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta + misa nierdzewna kompletna (pojemność 25 l)	1 1 1 1 1 1
16	Krajalnica uniwersalna do wędlin, serów itp. grubość krojonych plastrów 0-25 mm średnica obrotowego noża krojącego 300 mm	1
17	Krajalnica pieczywa	1
18	Stół chłodniczy	2
18'	Stół z półką	2
20	Maszyna do rozdrabniania jarzyn o wydajności 150 kg/h, z pełnym zestawem tarcz do krojenia i rozdrabniania jarzyn /plastry, wiórki, miazga/	1
21	Dezynfektor do jaj	1
22	Lodówka na próbki	1
23	Szafa biurowa	3
24	Stół na kółkach	2
25	Szafa chłodnicza 500 l, emaliowana	1
25a	Szafa chłodnicza 1400 l, emaliowana	1
26	Stół z półką	2
27	Umywarka + bateria sztorcowa	6
28'	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową	4
30	Zamrażarka skrzyniowa 400 l	1
31	Stół bez półki	1
32	Regał magazynowy	3
32'	Regał magazynowy	6


33	Biurko	1
34	Zlew porządkowy 2-poziomowy	1
34'	Zlew porządkowy	1
36	Stół bez półki	5
37	Basen + bateria prysznicowa	1
38	Stół bez półki	2
39	Termos do napojów 9,4 l	20
42	Termos do zup 13 l	20
43	Termos 1/1GN	15
	+ pojemniki 1/3 GN h=200 z pokrywami i uchwytami	18
	+ pojemniki 1/1 GN h=200 z pokrywami i uchwytami	2
44	Regał magazynowy	5
45	Mały robot z przystawkami	1
45'	Cutter	1
47	Stół z półką	2
48	Regał jezdny na pojemniki GN	5
49	Stół z półką, z deską do krojenia i szufladą	2
50	Pień do mięsa	1
51	Stół z półką, z deską do krojenia i szufladą	1
52	Basen + bateria prysznicowa	1
52'	Basen + bateria prysznicowa	1
53	Regał na naczynia kuchenne	1
53'	Regał na naczynia kuchenne	1
54	Regał magazynowy	3
55	Stół bez półki	1
55'	Stół ze zlewem 1-komorowym	1
57	Szafka wisząca, domowa	1
58	Szafka wisząca, domowa	2
59	Szafka stojąca, domowa	2
60	Stolik śniadaniowy	1
61	Krzesło	3
62	Biurko	2
63	Fotel biurowy	4
64	Biurko	1
KUCHNIA MLECZNA		
1	Trzon 4-płytowy bez piekarnika	1
2	Zestaw kociołków przechyłnych 3x30l	1
2'	Taboret elektryczny	2
4	Stół z półką	1
5	Stół z półką	1
6	Pasteryzator - jednorazowy wsad 120 butelek	1
6a	Pasteryzator - jednorazowy wsad 120 butelek	1
7	Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem	1
8	Stół z półką	1
9	Basen , głębokość komory 350 mm + bateria sztorcowa	2
10	Stół z półką	1
12	Szafa chłodnicza o poj. 1400 l	1
13	Wózek koszowy otwarty do transportu butelek na terenie kuchni mlecznej + kosze o wymiarach 575x280x260 (6 szt. / wózek)	1
14/15	Stół z półką	1
16	Stół z półką	1
17	Maszyna wieloczynnościowa z przystawkami do: - rozdrabniania jarzyn - przecierania zup	1
18	Malakser	1
20	Waga stołowa do 3 kg	1
21	Stół z półką	1
22	Basen , głębokość komory 350 mm + bateria sztorcowa	1

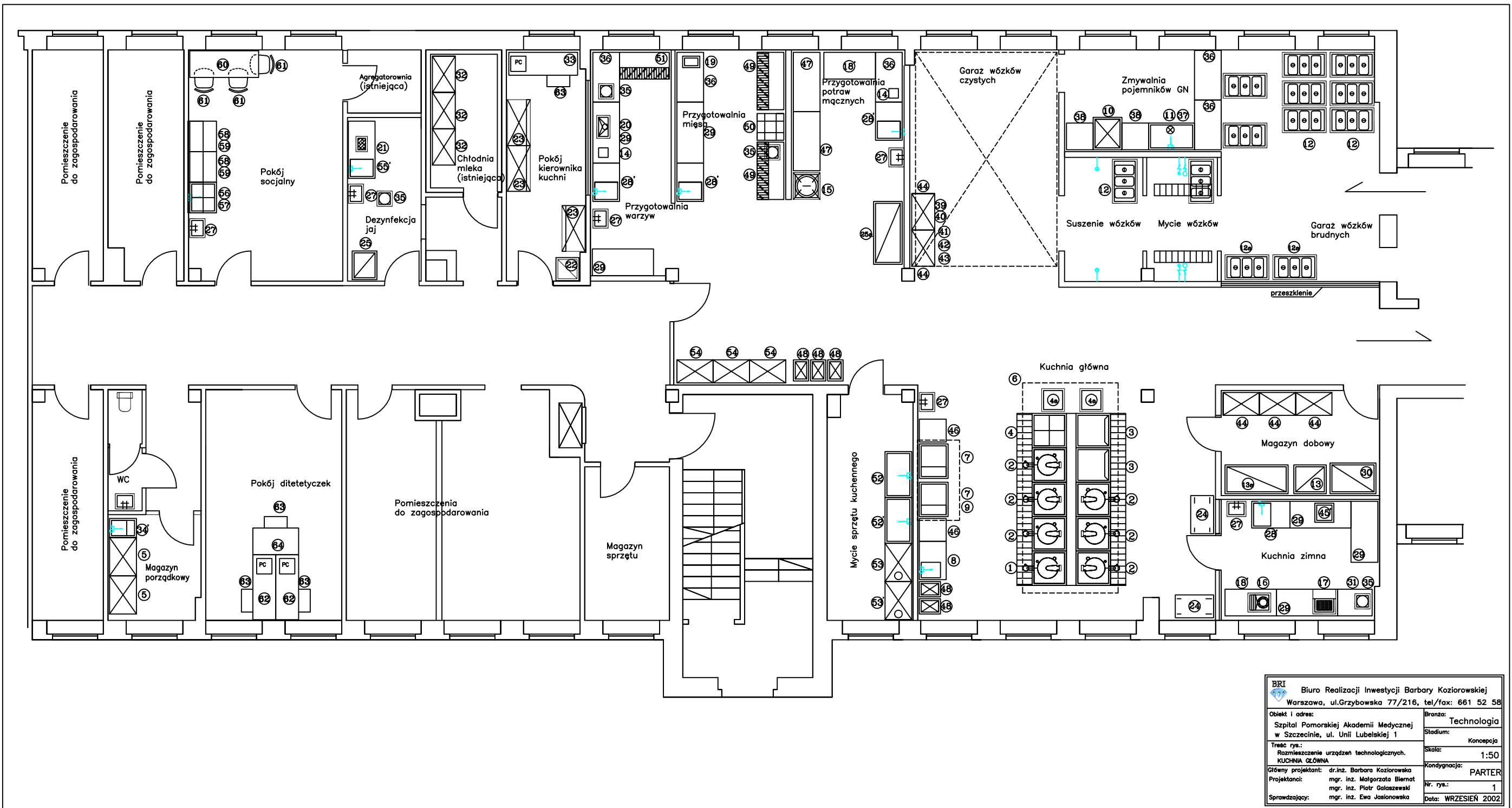
23	Basen , głębokość komory 350 mm	1
24	Regał na czyste naczynia kuchenne	1
25	Zlew 2-komorowy + bateria sztorcowa	1 1
26	Stół z półką	1
27	Pojemnik na odpadki, na kółkach, plastikowy	1
29	Lampa bakteriobójcza	2
30	Lodówka na próbki	1
31	Wózek koszowy zamknięty do transportu butelek na oddziały	3
32	Regał magazynowy z półkami pełnymi	2
33	Szafa chłodnicza o poj. 700 l	2
34	Szafka na buty	1
36	Zamrażarka	1
37	Regał magazynowy	2
38	Regał magazynowy	1
39	Szafka szatniowa 2-działowa	8
40	Stolik śniadaniowy	1
41	Krzesło + bateria sztorcowa z natryskiem	2
44	Obieraczka do warzyw	1
45	Stół z półką	1
46	Stół z półką	1
47	Sterylizator nieprzelotowy	1
48	Myjka do butelek	1
49	Płuczka do butelek	1
50	Sterylizator parowy przelotowy	1
51	Zlew porządkowy	1
MAGAZYNY		
1	Paleta magazynowa - drewniana	13
2	Regał magazynowy	3
3	Regał magazynowy	3
4	Szafka szatniowa 2-działowa	15
5	Stół bez półki	2
6	Pojemnik na odpadki, na kółkach, plastikowy	2
7	Basen , głębokość komory 350 mm	3
7'	Basen , głębokość komory 350 mm	2
8	Stół z półką	1
9	Stół z półką	1
10	Basen na kółkach	1
11	Basen na kółkach	2
13	Maszyna do obierania ziemniaków i warzyw korzeniowych	1
15	Waga magazynowa do 200 kg	1
16	Wózek transportowy	1
17	Zlew 1-komorowy + bateria sztorcowa	1
18	Szafa chłodnicza 700l, emaliowana	1
WYPOSAŻNIE DODATKOWE		
1*	Zmywarka do naczyń i szkła	6
2*	Zlew 1-komorowy	6
3*	Bateria prysznicowa	6
4*	Młynek koloidalny	1
5*	Drobny sprzęt	1



 Biuro Realizacji Inwestycji Barbary Koziorowskiej Warszawa, ul.Grzybowska 77/216, tel/fax: 661 52 58	
Obiekt i adres: Szpital Pomorskiej Akademii Medycznej w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1	Branża: Technologia
Treść rys.: Rozmieszczenie urządzeń technologicznych. MAGAZYN GŁÓWNE I OBIERALNIA WARZYW	Stadium: Koncepcja
Główny projektant: dr.inż. Barbara Koziorowska	Skala: 1:100
Projektanci: mgr. inż. Małgorzata Biernat mgr. inż. Piotr Golaszewski mgr. inż. Ewa Jasionowska	Kondygnacja: PIWNICA
Sprawdzający:	Nr. rys.: 3
	Data: PAŹDZIERNIK 2002



 Biuro Realizacji Inwestycji Barbary Koziorowskiej Warszawa, ul.Grzybowska 77/216, tel/fax: 661 52 58	
Obiekt i adres: Szpital Pomorskiej Akademii Medycznej w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1	Branża: Technologia
Treść rys.: Rozmieszczenie urządzeń technologicznych w KUCHNI MLECZNEJ	Stadium: Koncepcja
Główny projektant: dr.inż. Barbara Koziorowska	Skala: 1:100
Projektanci: mgr. inż. Małgorzata Biernat mgr. inż. Piotr Golaszewski	Kondygnacja: PIWNICA
Sprawdzający: mgr. inż. Ewa Jasionowska	Nr. rys.: 2
Data: PAŹDZIERNIK 2002	



BRI Biuro Realizacji Inwestycji Barbary Koziorowskiej Warszawa, ul.Grzybowska 77/216, tel/fax: 661 52 58	
Obiekt i adres: Szpital Pomorskiej Akademii Medycznej w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1	Branża: Technologia Stadium: Koncepcja
Treść rys.: Rozmieszczenie urządzeń technologicznych. KUCHNIA GŁÓWNA	Skala: 1:50 Kondygnacja: PARTER
Główny projektant: dr.inż. Barbara Koziorowska Projektanci: mgr. inż. Małgorzata Biernat mgr. inż. Piotr Golaszewski Sprawdzający: mgr. inż. Ewa Jasionowska	Nr. rys.: 1 Data: WRZESIEŃ 2002