

Kwestionariusz informacyjny pracowni

Nr pomieszczenia	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m ² /wysokość m	STREFA PRACY
1.09 01	Laboratorium projektowania nowoczesnych systemów gastronomicznych	43,3 / 3,4	Analityka żywności

Procedury realizowane w pomieszczeniu:

Wstępna obróbka termiczna.

Standard wykończenia pomieszczenia

Podłoga	Ściany	Ściana za urządzeniami	Ściana w obrysie umywalek/zlewów przyściennych	Sufit	Grzejnik naścienny
PVC, klejona do podłoża z wywinięciem na ścianę	Powłoka malarska zmywalna, szorowalna	Powierzchnia zmywalna szorowalna – ceramika naścienna lub monolityczna o porównywalnych parametrach – okładzina polimerowa lub szkło bezpieczne.	Powierzchnia zmywalna szorowalna – ceramika naścienna lub monolityczna o porównywalnych parametrach – okładzina polimerowa lub szkło bezpieczne.	Podwieszany, systemowy o konstrukcji rastrowej.	Brak zaleceń

Maksymalna ilość osób jednocześnie przybywających	Temperatura °C/ wilgotność względna % (niezależnie od pory roku)	Natężenie światła na pow. blatów roboczych H-900 mm lx	Krotność wymian powietrza /h	Stopień oczyszczenia powietrza na wejściu do pomieszczenia wg PN-EN ISO 14644-1
6	19-25 / 35-75 akceptowalny chwilowy wzrost temp. i wilg. w obrębie urządzeń grzewczych	700	5-7	ISO 8

Uwagi ogólne:

Ze względu na dużą powierzchnię okapu kuchennego minimalizujących skuteczność oświetlenia sufitowego zaleca się wprowadzenie dodatkowego oświetlenia punktowego w strefie ciągów stołów i urządzeń gastronomicznych pod okapami. Inwestor ustanowił w tym miejscu wprowadzenie okapu o konstrukcji nawiewno-wewiewnej – parametry wentylacji urządzenia dobrać na etapie PW w kontekście konkretnego modelu. W pierwotnej dokumentacji Inwestora mowa jest o pakowarce wymahającej CO₂ oraz N₂. Na etapie technologii urządzenia takiego nie stwierdzono.