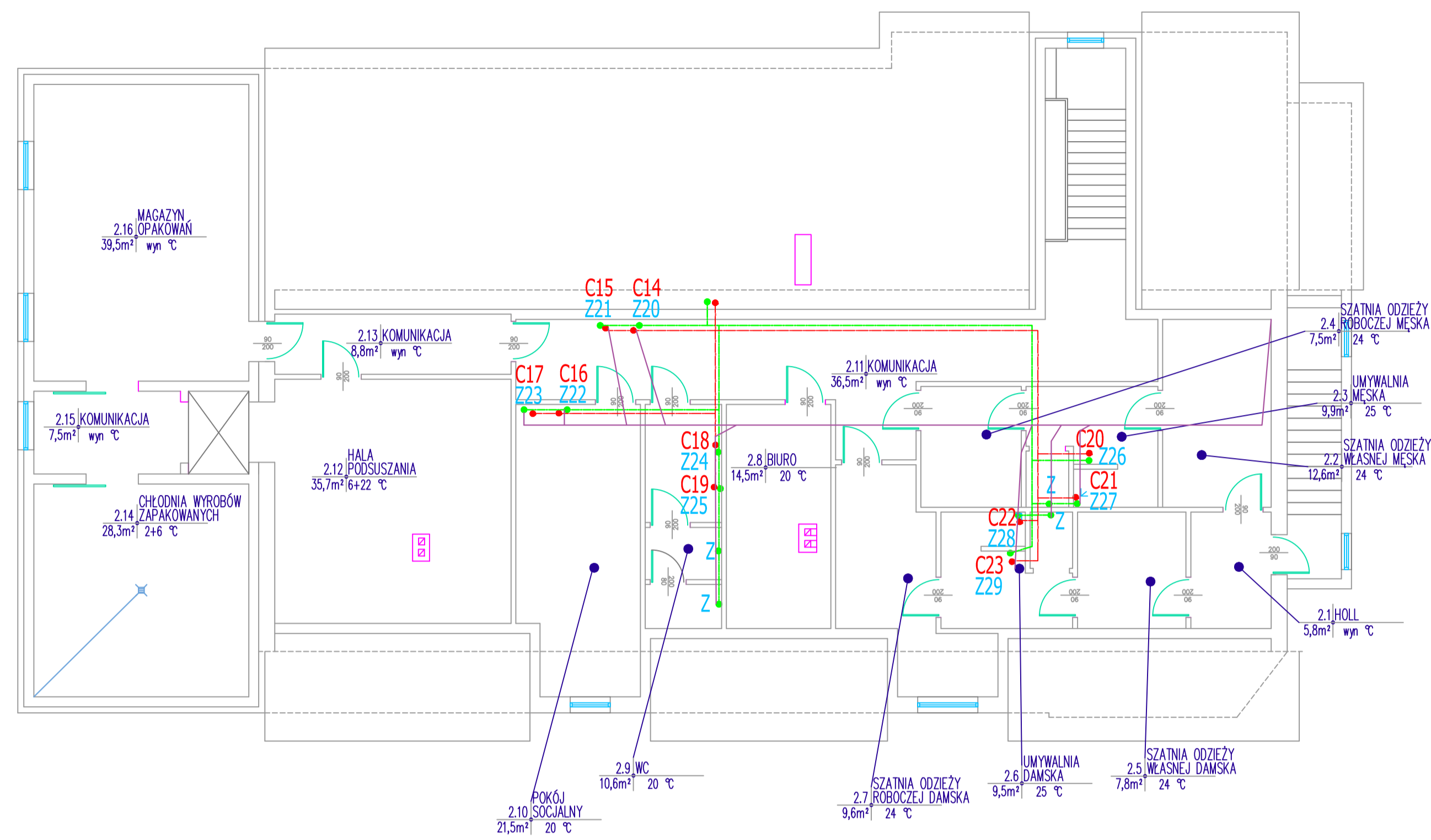
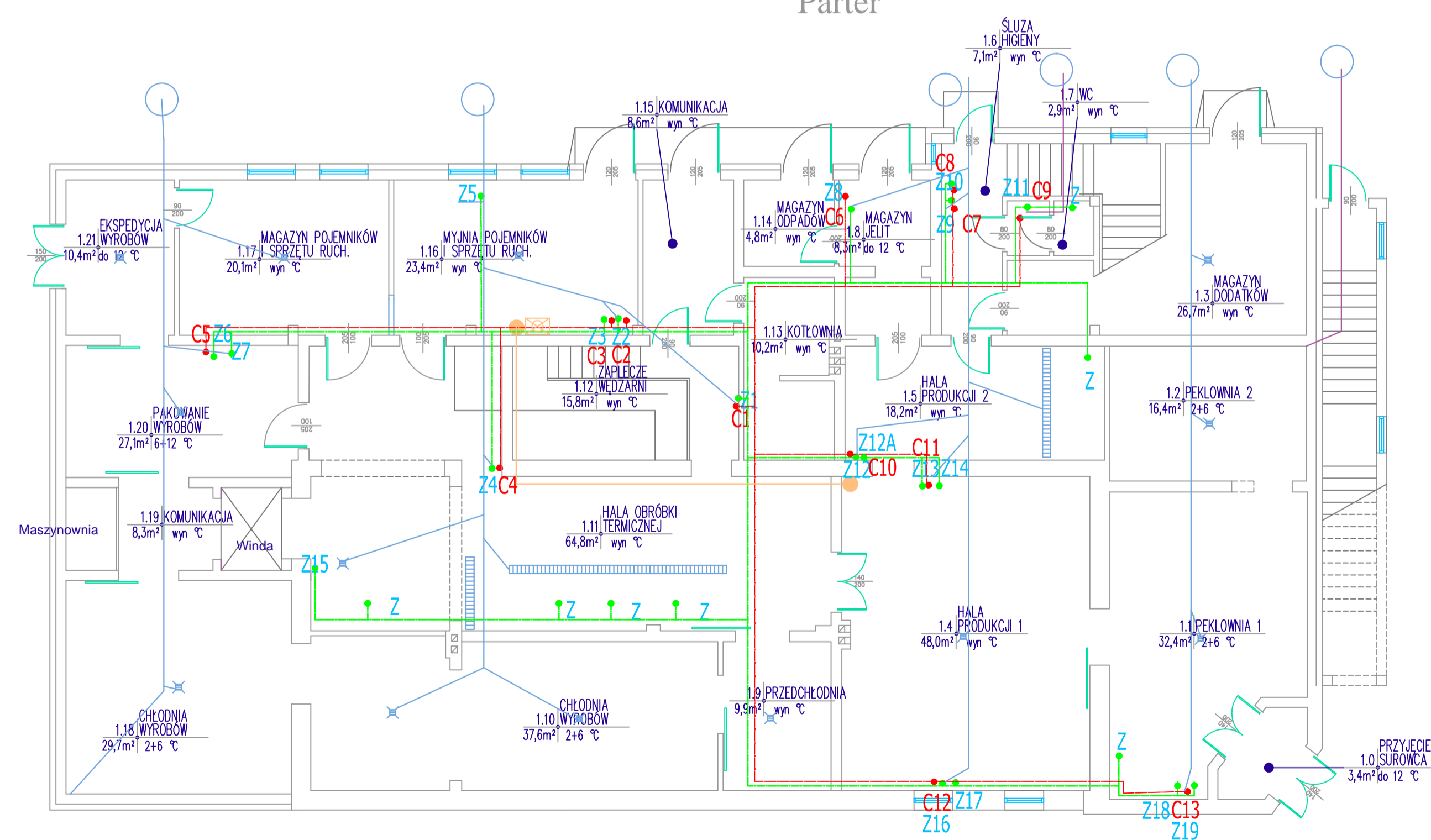


Pietro



Parter



Numer	Nazwa pomieszczenia	Funkcja pomieszczenia	Powierzchnia m ²	Zakres Temperatur °C
1.0	Przyjęcie surowca	Komunikacja	3,4	do 12
1.1	Peklownia 1	Magazyn	32,4	2+6
1.2	Peklownia 2	Magazyn	16,4	2+6
1.3	Magazyn dodatków do produkcji	Magazyn	26,7	wynikowo
1.4	Hala produkcji 1	Produkcja	48	wynikowo
1.5	Hala produkcji 2	Produkcja	18,2	wynikowo
1.6	Słuzka higieny	Komunikacja	7,1	wynikowo
1.7	Węzeł sanitarny	Pomieszczenie socjalne	2,9	wynikowo
1.8	Magazyn jelit	Magazyn	8,3	wynikowo
1.9	Przedchodnia	Magazyn	9,9	wynikowo
1.10	Chłodnia wyrobów	Magazyn	37,6	2+6
1.11	Hala obróbki termicznej	Produkcja	64,8	wynikowo
1.12	Zaplecze wędzarni	Magazyn	15,8	wynikowo
1.13	Kotłownia	Pomieszczenie techniczne	10,2	wynikowo
1.14	Magazyn odpadów	Magazyn	4,8	wynikowo
1.15	Komunikacja	Komunikacja	8,6	wynikowo
1.16	Młynia pojemników i sprzętu ruchomego	Młynia	23,4	wynikowo
1.17	Magazyn pojemników czystych i sprzętu ruchomego	Magazyn	20,1	wynikowo
1.18	Chłodnia wyrobów	Magazyn	29,7	2 + 6
1.19	Komunikacja	Komunikacja	14,4	wynikowo
1.20	Pakowanie wyrobów	Produkcja	27,1	6+12
1.21	Ekspedycja wyrobów	Komunikacja	10,4	do 12

2.1	Holl	Komunikacja	5,8	wynikowo
2.2	Szatkia odzieży własnej męska	Pomieszczenie socjalne	12,6	24
2.3	Umywalnia męska	Pomieszczenie socjalne	9,9	25
2.4	Szatkia odzieży roboczej męska	Pomieszczenie socjalne	7,5	24
2.5	Szatkia odzieży własnej damskiej	Pomieszczenie socjalne	7,8	24
2.6	Umywalnia damska	Pomieszczenie socjalne	9,5	25
2.7	Szatkia odzieży roboczej damskiej	Pomieszczenie socjalne	9,6	24
2.8	Biuro	Biuro	14,5	20
2.9	Węzeł sanitarny	Pomieszczenie socjalne	10,6	20
2.10	Pokój socjalny	Pomieszczenie socjalne	21,5	wynikowo
2.11	Komunikacja	Komunikacja	36,5	wynikowo
2.12	Hala podsuszania	Magazyn	35,7	6+22
2.13	Komunikacja	Komunikacja	8,8	wynikowo
2.14	Chłodnia wyrobów zapakowanych	Magazyn	28,3	2+6
2.15	Komunikacja	Komunikacja	8,8	wynikowo
2.16	Magazyn opakowań	Magazyn	39,5	wynikowo
Łącznie			707,1	m ²

LEGENDA	
	POMPA SYSTEMU CENTRALNEGO MYCIA
	SATELITA PODŁĄCZENIOWA SYSTEMU CENTRALNEGO MYCIA
	INSTALACJA SYSTEMU CENTRALNEGO MYCIA

LEGENDA	
	WODA ZIMNA
	WODA GORĄCA +83 °C
	NR URZĄDZENIA POBIERAJĄCEGO WODĘ ZIMNĄ
	NR URZĄDZENIA POBIERAJĄCEGO WODĘ GORĄCĄ
	KRATKA ŚCIEKOWA ODPLYW LINIOWY
	KANALIZACJA PRODUKCYJNA
	KANALIZACJA SANITARNĄ
	STUDZIENKA KANALIZACYJNA
	DOSTAWA WODY DO ODBORNIKA BEZ MOŻLIWOŚCI KONTROLI BEZPOŚREDNIEJ

ASTERS
QUALITY MANAGEMENT

ASTERS
Andrzej Trziszko
ul Łódzka 3
PL: 41-218 Sosnowiec
tel: + 48 32 298 17 05
509 399 409
e-mail: biuro@asters.pl
www.asters.pl

PROJEKT TECHNOLOGICZNY
Zakłady Mięsne Świderscy
Kosów Lacki ul Radosna 6

Projekt jest własnością Firmy ASTERS i podlega ochronie zgodnie z prawem autorskim	Wykonany	Data	Podpis
		04.2016	TRZISZKA
	Skala	1:100	
	Arkusz	A1	

Dystrybucja wody i kanalizacja- schemat

Numer projektu
16.596.1

Numer rysunku
T-8