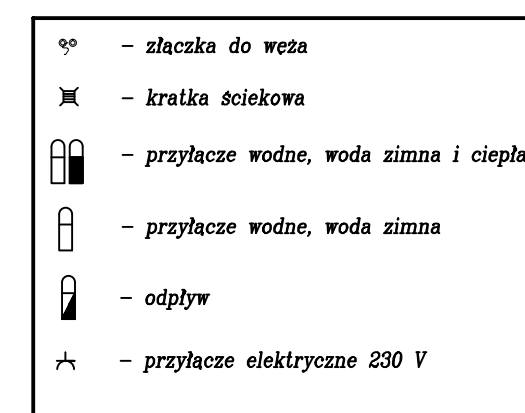


1. Stół z półką 500x700x850 2 szt.
2. Suszarka rozpyłowa 600x500x1100 230V/2,9kW
3. Stół 700x600x850
4. Generator azotu 440x1100x1300 230V/1,2kW 2 szt.
5. Szafa mroźnicza 700 L 700x860x2000 230V/0,57kW
6. Pojemnik na odpadki indyw. 2 szt.
7. Szafa chłodnicza 700 700x860x2000 L 4 szt. 230V/0,34kW
8. Zestaw komputerowy indyw. 2 szt.
9. Urządzenie do badania cząsteczek rozkładu Mastersizer 2000 wraz z przystawkami Hydro 2000 S i Scirocco 2000 230V/3 x 0,01 kW
10. Liofilizator Beta 2-8 Freeze Dryers 780x540x415 230V/2 x 0,051kW
11. Pompa E2M28 230V/0,9kW
12. Regał ze stali nierdzewnej z charakterystyką dopuszczalnego obciążenia półki 1200x600x2000 3 szt.
13. Regał magazynowy 800x600x2000 3 szt.
14. Zlewo- umywalka 500x700x850
15. Regał magazynowy 900x600x2000 3 szt.
16. Regał ze stali nierdzewnej z charakterystyką dopuszczalnego obciążenia półki 1000x600x1800 5 szt.
17. Stół z szafką i szufladą 1000x700x850 2 szt.
18. Stół z szafką 700x700x850
19. Stół załadowniczy ze zlewem 1.-komorowym (P) i blendą zabezpieczającą + handspra'y 1500x700x850
20. Maszyna do mycia naczyń 600x600x850 400V/6,7 kW
21. Stół z półką 1300x700x850
22. Szafa ze stali nierdzewnej 800x600x2000
23. Stojak pomiarowy 2000x700x850 2 szt.
24. Fotel komputerowy indyw. 3 szt.
25. Złączka do węzła indyw.
26. Umywalka z baterią kolanową 400x400x250 3 szt.
27. Stół ze zlewem dwukomorowym z szafką zamkniętą 1000x700x850
28. Stół z szafką 1500x700x850 3 szt.
29. Stół z szafkami 2000x700x850
30. Stół ze zlewem 1.-komorowym (P) i półką 1500x700x850
31. Stojak na tacę indyw.
32. Kuter 320x304x725 230V/0,7 kW
33. Waga indyw. 230 V/0,1 kW
34. Piec konwekcyjny - parowy 6 x 2/3 GN 515x599x732 400V/5,7 kW lub 230V/3,0 kW
35. Schładzarka - zamrażarka szokowa 3 x 2/3 GN 560x595x520 230V/0,96 kW
36. Podstawa pod schładzarkę szokową i piec konwekcyjny - parowy 600x700x850
37. Inkubator powietrzny 685x677x848 230V/0,5kW
38. Element neutralny na podstawie z szafką 400x700x850 2 szt.
39. Mieszadło magnetyczne 180x215x35 230/0,02 2 szt.
40. Mieszadło laboratoryjne 160x280x97 230/V/brak danych
41. Urządzenie do sous vide na podstawie 600x700x280 + 570 230V/2,4 kW
42. Indukcyjny trzon kuchenny 4.-płytkowy na podstawie 700x700x850 400V/14 kW
43. Kuchotka mikrofalowa 405x490x637 230V/1,8kW
44. Element neutralny 1200x700x850
45. Okap wentylacyjny nawiewno - wyciągowy 3000x900x555
46. Stół laboratoryjny z dolną zabudową z nadstawkami szafkowymi - dobór indywidualny 3800x750x850/2000 5 szt.
47. Stół z szafką 1700x700x850 3 szt.
48. Destylarka jonowymienna 230x450x580 230V/0,06kW
49. Homogenizator 300x350x880 230/brak danych 2 szt.
50. Młyn nożowy 440x340x440 230V/3,0kW
51. FOSS XD S Rapid Content Analyser 418x457x750 230V
52. Stół z półką 2000x700x850
53. Stół laboratoryjny z dolną zabudową z nadstawką szafkową 2500x750x850/2000 2 szt.
54. Suszarka laboratoryjna 570x620x656 230V/
55. Sterylizator gorącym powietrzem 605x460x480 230V/1,2 kW 2 szt.
56. Szafa 1200x600x2000 2 szt.
57. Stojak pomiarowy z dolną zabudową po lewej stronie i nastawkami szafkowym 3800x750x850/2000
58. Stół ze zlewem 1.-komorowym (P) i półką 1000x700x850
59. Waga analityczna 210x340x100 230V 6 szt.
60. Stół pod wagę analityczną 600x500x850 6 szt.
61. Wirówka z chłodzeniem 418x457x750 230V/1,3 kW
62. Spektrofotometr 261x475x182 230V/0,2kW
63. Łazienka wodna z wytrząsaniem 700x350x260 230V/brak danych
64. Dygestorium ze stali, wyłożone spiekami ceramicznym litym, z czujnikami przepływu, automatycznym sterowaniem okna, automatyką wentylacji 4 gniazdami 230V oraz 2 wlewkami wody i zlewikiem 1880x940x2575 230V/
65. Wyparka próżniowa z chłodzeniem 380x340x797 230V/0,04kW 4 szt.
66. Pompa próżniowa 260x360x350 230V/0,1kW 4 szt.
67. Mikroskop fluorescencyjny indyw. 230 V
68. Mikroskop polaryzacyjny indyw. 230V
69. Wyrząskarka Vortex indyw. 230V
70. pH-metr 230x159x93 230V
71. Termomikser 296x265x170 230V/0,125kW



Laboratorium technologiczne
ul. Janiszewska
WARSZAWA

Subject/Temat
**Układ funkcjonalny i projekt
ustawienia wyposażenia technologicznego
pomieszczeń laboratorium**

Scale/Skala 1:50 | Date/Data czerwiec 2015

Designer/Projektant _____ Podpis _____
dr inż. Wiesława Grzejska

Verified by/Sprawił _____

E.N.D. Wiesława Grzejska
Engineering Nutrition Designing
05-500 Piaseczno, ul. Warszawska 32D lok. 19
Biurowo:
05-515 Nowa Iwiczna
ul. Niezapominajki 4-1
tel./fax: (22) 715 35 45
tel.: 501 591 160

Field Branża	Purpose Faza	Layer Poziom	Number Numer	Revision Rewizja
Technologia PP		+1	1	05