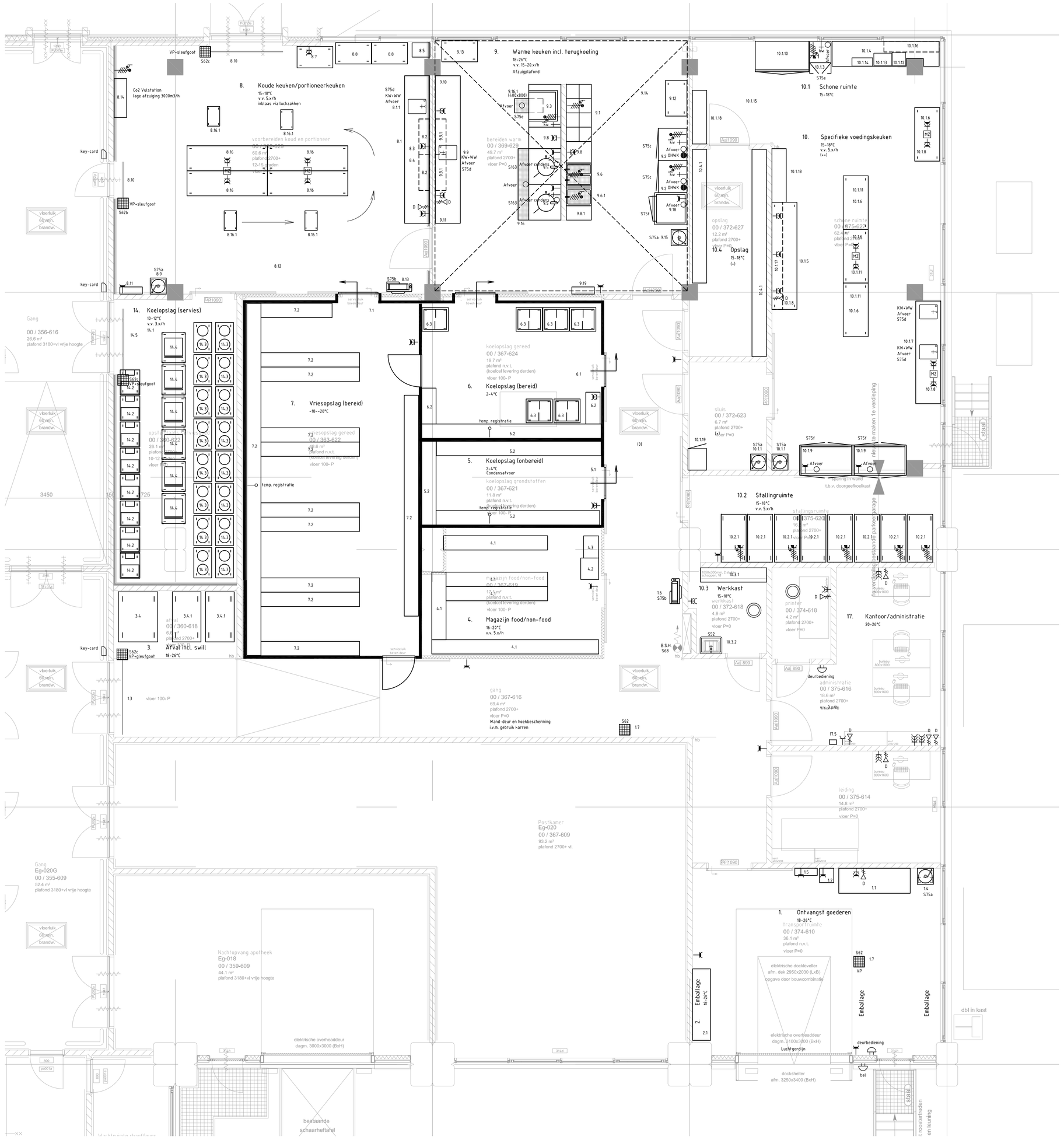

Rennoi Compactkeuken, incl. Specifieke voedingskeuken

1.	**Ontvangst goederen**	**18 - 26°C**
1.1	Werktafel	
1.2	Weegschaal op consoletiame	dHKnFB
1.3	Sleutgoot met schotput	WTB
1.4	Handenwastak	
1.5	Insecten	
1.6	Slangnaspel met thermostatische kraan	
1.7	Schrobtuig, 2 stuks	WTB
2.	**Embalage**	**18 - 26°C**
2.1	Krattenwasbig	
3.	**Afval**	**18 - 26°C**
3.1	Vloergoot	vervallen
3.2	Slangnaspel	vervallen
3.3	Koelkast	vervallen
3.4	Afvalcontainer	dHKnFB
3.4.1	Afvalcontainer	dHKnFB
4.	**Magazijn (food en non-food)**	**16 - 20°C**
4.1	Magazijninrilling	
4.2	Vloeiber	
4.3	Voorraadstiis	
5.	**Koeloslag (onbereid)**	**2 - 4°C**
5.1	Koelkast grondstoffen	levering koeltleveranier
5.2	Koelcabinetbig	
6.	**Koeloslag (bereid)**	**2 - 4°C**
6.1	Koelkast gereed product	levering koeltleveranier
6.2	Koelcabinetbig 3 stuks	
6.3	Regaalwagens 6 stuks	
6.4	Vertraal en dikfiets/liewagens	vervallen
7.	**Vriesopslag (bereid)**	**-18 - -20°C**
7.1	Vriesvat gereed product	levering koeltleveranier
7.2	Vriescabinetbig	
8.	**Koude keuken / portioneerkeuken**	**15 - 18°C**
8.1	Werktafel	vervallen
8.1.1	Spoeltafel	
8.2	Bovenkast 2 stuks	
8.3	Weegschaal	dHKnFB
8.4	Mixer	dHKnFB
8.5	Menger, 20 liter (vishélmoot)	
8.6	Vacumer machine	vervallen
8.7	Sealapparaat op verfijtbaar onderstell	
8.8	Serwerwagen, 2 stuks	
8.9	Handenwastak	
8.10	Slangnaspel met schotput, 2 stuks	WTB
8.11	Insecten	
8.12	Ruimtekoelbig	WTB
8.13	Slangnaspel met thermostatische kraan	
8.14	CO2 vulstation	levering Air Liquide, n.t.b.
8.15	Gasfles	levering Air Liquide, bullen
8.16	Verrijdbare werktafel 4 stuks	
8.16.1	Dienbladenwagen 4 stuks	
9.	**Warme keuken incl. terugkoeling**	**18 - 26°C**
9.1	Combisteamer, 2 stuks	
9.2	Combisteamer, 2 stuks 10 11 GN	
9.3	Braadslede	
9.4	Kookketel, 2 stuks met nemwrk	vervallen
9.5	Kookketel 60 liter met nemwrk en terugkoeling, 2 stuks	
9.6	Fritteuse, 1 tafel 20 ltr.	
9.6.1	Fitteuse, 1 tafel 20 ltr.	
9.7	Sokkelbinnenbig	vervallen, rvs plintafwerking
9.8	Werktafel, 2 stuks 600	
9.8.1	Werktafel 400	
9.9	Bovenkast	
9.9.1	Bovenkast, 2 stuks	
9.10	Blender	
9.11	Weegschaal	dHKnFB
9.12	Gerechschepwagen	
9.13	Handenwastak	
9.14	Afzuigplafond/koelplafond	WTB
9.15	Handenwastak	
9.16	Vloergoot	
9.16.1	Vloergoot	
9.17	Slangnaspel met thermostatische kraan	vervallen
9.18	Bleeschkerfreezer, 90 liter	
9.19	Insecten	
10.	**Specifieke voedingskeuken**	**15 - 18°C**
10.1	Schone ruimte	
10.1.1	Werktafel, 2 stuks	
10.1.2	Vloergoot	vervallen
10.1.3	Deaérector	
10.1.4	Werktafel (hoogtebig)	
10.1.5	Verrijdbare werktafel 4 stuks	
10.1.6	Dienbladenwagen 4 stuks	
10.1.7	Spoeltafel, gesoeld water (1 spoeltuig)	
10.1.8	Weegschaal, 3 stuks	dHKnFB
10.1.9	Koelkast dubbeldeurs doorgeef, 2 stuks	
10.1.10	Koelkast dubbeldeurs	
10.1.11	Bovenkast, 2 stuks	
10.1.12	Computer	dHKnFB
10.1.13	Printer	dHKnFB
10.1.14	Etikettenprinter	dHKnFB
10.1.15	Ruimtekoelbig	WTB
10.1.16	Wandschap	
10.1.17	Wandschap	
10.1.18	OK kast, 2 stuks	
10.1.19	Locker, 4 stuks op sikser	dHKnFB
10.2	Stallingruimte	
10.2.1	Plexiwagen, 8 stuks	dHKnFB
10.3	Werkkast	
10.3.1	Wandschap	
10.3.2	Uitkomgoodsteen	WTB
10.4	Opslag	
10.4.1	Magazijninrilling	
11.	**Moodermelkbank**	**vervallen**
12.	**Wagenstalling**	**18 - 26°C**
12.1	Regenererswagen, 62 stuks	dHKnFB
12.2	Sleutgoot met schotput, 2 stuks	WTB
12.3	Slangnaspel met thermostatische kraan	
13.	**Wagenstalling Sophia**	**18 - 26°C**
13.1	Buffetwagen, 8 stuks	dHKnFB
13.2	Broodbuffetwagen, 2 stuks	dHKnFB
14.	**Koeloslag (servies)**	**10 - 12°C**
14.1	Dienbladen, 6 stuks	WTB
14.2	Dienbladen bovenstor, 8 stuks	
14.3	Bordenrieksel bovenstor, 16 stuks	
14.4	Kornen bovenstor, 6 stuks	
14.5	Sleutgoot met schotput	WTB
15.	**Vaatwasseksen**	**18 - 26°C**
15.1	Spoeltafel	
15.2	Voorsortiersystesm	
15.3	Vaatwasmachine (kurventransportmachine)	
15.4	Zeepvrijgaleinsteenvrijf	levering zeepleveranier
15.5	Uitvoertafelrollerbaan	
15.6	Afzuigkapvenrollbeplafond	WTB
15.7	Korrenrolbig, 2 stuks	
15.8	Slangnaspel met thermostatische kraan	
15.9	Sleutgoot met schotput, 3 stuks	WTB
15.10	Handenwastak	
15.11	Insecten	
16.	**Werkkastzeepopslag**	**18 - 26°C**
16.1	Uitkomgoodsteen	WTB
16.2	Werktafel, 2 stuks	
16.3	Magazijninrilling	
16.4	Liebakken (of in vaatwasseuken)	dHKnFB
16.5	Waterenthanter	n.t.b.
16.6	Warmwater boiler	n.t.b.
17.	**Kantoren**	**20 - 26°C**
17.1	Managementsysteem	dHKnFB
17.2	Kantoorinkrinbig	dHKnFB
17.3	Computers	dHKnFB
17.4	Printers	dHKnFB
17.5	Temperatuurregistratiesysteem	
17.6	E-wast	n.t.b.
18.	**Pauze/vergaderruimte**	**20 - 26°C, dHKnFB**
18.1	Koelkastbiks	
18.2	Koffiemachine	
18.3	Koelkast	
18.4	Magnetron	
19.	**Sanitair**	**dHKnFB**
20.	**Opstelruimte gasc@linders**	**dHKnFB**
21.	**Technische ruimte**	**18 - 26°C**
21.1	Koelcompressoren t.b.v.:	
	5.1 koelcel grondstoffen	levering koeltleveranier
	6.1 koelcel gereed product	levering koeltleveranier
	10.1.9 koelkast dubbeldeurs doorgeef, 3 stuks	
	10.1.10 koelkast dubbeldeurs	
	11.1.1 vriescel dubbeldeurs	
	11.1.5 koelkast dubbeldeurs, 2 stuks	
21.2	Vriescompressoren t.b.v.:	
	7.1 vriescel gereed product	levering koeltleveranier

B	Nieuwe bouwkundige onderlegger	PHOE		JWD	24-01-11
A	Diverse wijzigingen	PHOE		JWD	11-11-10
	Eerste uitgave	MSK		JWD	16-08-10
revisie	omschrijving	getek.	gecontr.	accoord	datum

opdrachtgever
Erasmus Medisch Centrum
Rotterdam
Erasmus MC

project
Erasmus MC, Nieuwbouw Tranche 1

omschrijving
Inrichting
Compactkeuken, deel 1
Begane grond, Logistiek Centrum

formaat: A0 | schaal: 1:50 | fase: Voorlopig Ontwerp

HASKONING NEDERLAND B.V.
Arcadiaweg 31

ROYAL HASKONING
Gebouwinstallaties & Constructies

Sylvestersveen 5
Postbus 8128
9700 AC Groningen
+31 (0)50-527 25 00 Telefoon
+31 (0)50-526 56 86 Fax
info.bie@groningen.royalhaskoning.com E-mail
www.royalhaskoning.com Internet

projectnummer: 5A6060C2 | tekeningnummer: I.0.CK.1

Rechten van toepassing op deze tekening, ontleend aan de Algemene Voorwaarden van Royal Haskoning, gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel te Arnhem onder nr. 09036021