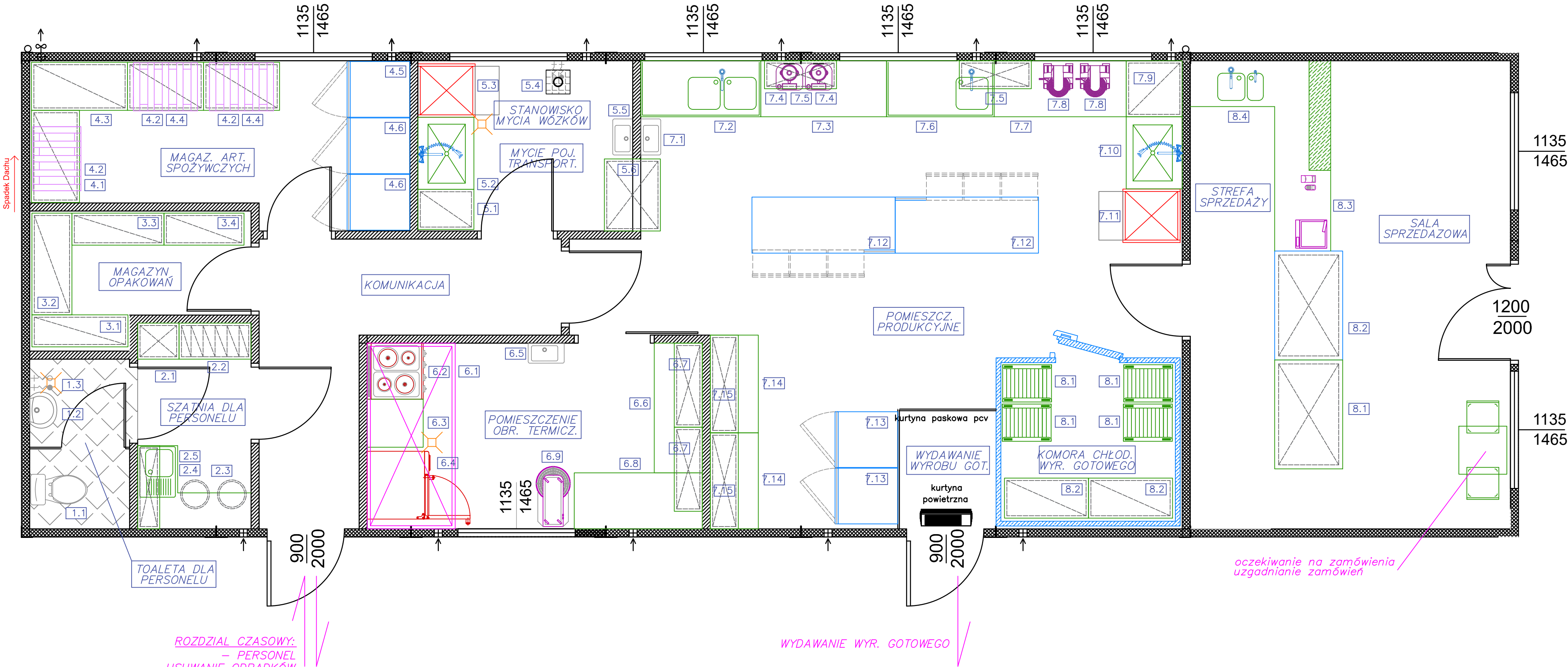




ROZDZIAŁ CZASOWY:
– PERSONEL
– USUWANIE ODPADKÓW
– DOSTAWY
– BRUDNE POJEMNIKI TRANSPORTOWE

WYDAWANIE WYR. GOTOWEGO

WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

1.1 muszla
1.2 umywalka
1.3 zawory czerpalne

2.1 szafa porządkowa
2.2 szafka ubraniowa dwudzielna
2.3 stol + krzesła
2.4 zlew agd
2.5 szafka agd

3.1 regał 120x40x180cm
3.2 regał 130x50x180cm
3.3 regał 115x40x180cm
3.4 regał 100x40x180cm

4.1 regał 115x60x180cm, z miejscem na palete pod spodem
4.2 paleta 80x60x15cm
4.3 regał 120x60x180cm
4.4 regał 95x60x180cm, z miejscem na palete pod spodem
4.6 szafa mroźnicza 700l
4.7 szafa chłodnicza 700l

5.1 regał ociekowy 50x70x180cm
5.2 basen 90x70cm
5.3 zmywarka do termosów
5.4 zawory/ kratka – mycie wózków

5.5 umywalka
5.6 szafa przelotowa na czyste termosy 90x70x180cm

6.1 okap 230x110cm
6.2 kuchnia ceramiczna lub ind, 4 palnikowa
6.3 blat na szafce 60x70cm
6.4 piec konwekcyjno-parowy (2 szt. – jeden na drugim) plus niska podstawa
6.5 umywalka
6.6 szafka robocza 162x60cm
6.7 szafka ścienna 105x35x60cm
6.8 stol z dwoma blokami prowadnic na blachy, 160x70cm
6.9 mikser

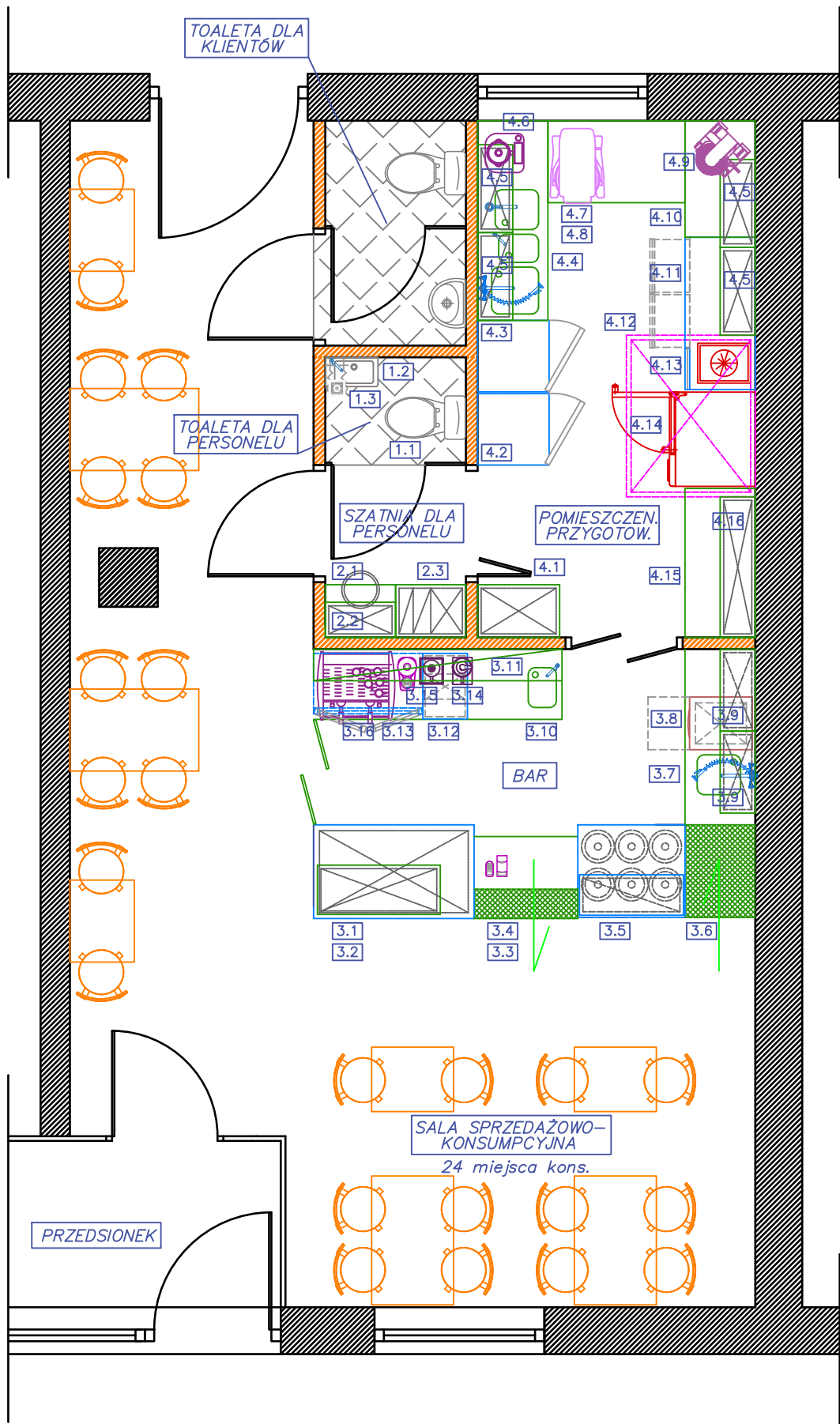
7.1 umywalka
7.2 zlew 2-kom. 150x70cm z polką
7.3 szafka robocza 160x70cm

7.4 thermomix
7.5 szafka ścienna 90x35x60cm
7.6 zlew 1-kom z polką 135x70cm
7.7 szafka robocza 160x70cm
7.8 mikser nablatowy
7.9 regał ociekowy 70x70x180cm, najniższa półka na wysokości blatu stołów obok
7.10 basen 90x70cm
7.11 zmywarka do garów
7.12 stol chłodniczy 175x70cm
7.13 szafa chłodnicza 700l
7.14 szafka robocza 120x60cm
7.15 szafka ścienna 120x35x60cm

8.1 witryna chłodnicza cukiernicza
8.2 witryna neutralna cukiernicza
8.3 lada kasowa
8.4 zlew i umywalka

- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego.
 - Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg oddzielnego opracowania i zaleceń.
 - Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć
 - Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
 - Podane wymiary mebli i urządzeń są przybliżone.
- Przed zamówieniem dokonać wizji lokalnej i pomiarów na obiekcie.

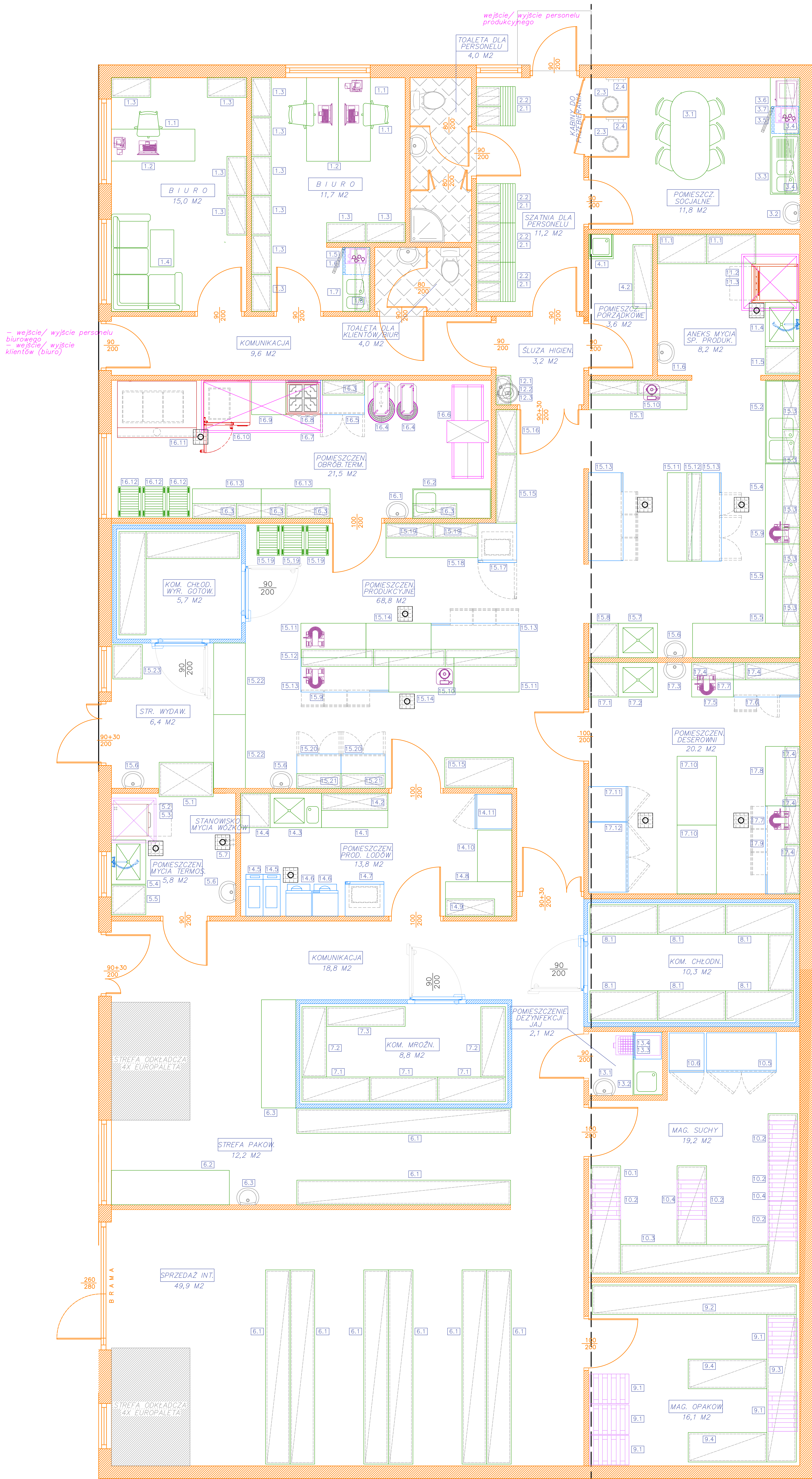
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak		Podpis



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do rak
- 1.3 Zawory czerpalne
- 2.1 Stół /krzesło
- 2.2 Szafka ścienna
- 2.3 Szafa ubraniowo–porządkowa
- 3.1 Witryna chłodnicza
- 3.2 Witryna nastawna neutralna
- 3.3 Lada
- 3.4 Kasa
- 3.5 Konserwator do lodów
- 3.6 "Tunel" zwrotu naczyń
- 3.7 Zlew 1–kom.
- 3.8 Zmywarka barowa
- 3.9 Szafka ścienna
- 3.10 Umywalka
- 3.11 Espozycja
- 3.12 Kostkarka
- 3.13 Chłodziarka podblatowa na napoje
- 3.14 Wyciskarka
- 3.15 Blender
- 3.16 Ekspres do kawy
- 4.1 Szafa magazynowa
- 4.2 Szafa mroźnicza
- 4.3 Szafa chłodnicza
- 4.4 Basen/umywalka/zlew
- 4.5 Szafka ścienna
- 4.6 Thermomix
- 4.7 Stół
- 4.8 Mikser duży podblatowy
- 4.9 Mikser nablatowy
- 4.10 Stół
- 4.11 Stół chłodniczy
- 4.12 Okap
- 4.13 Indukcja
- 4.14 Piec konwekcyjny na podstawie
- 4.15 Szafka robocza
- 4.16 Szafka ścienna

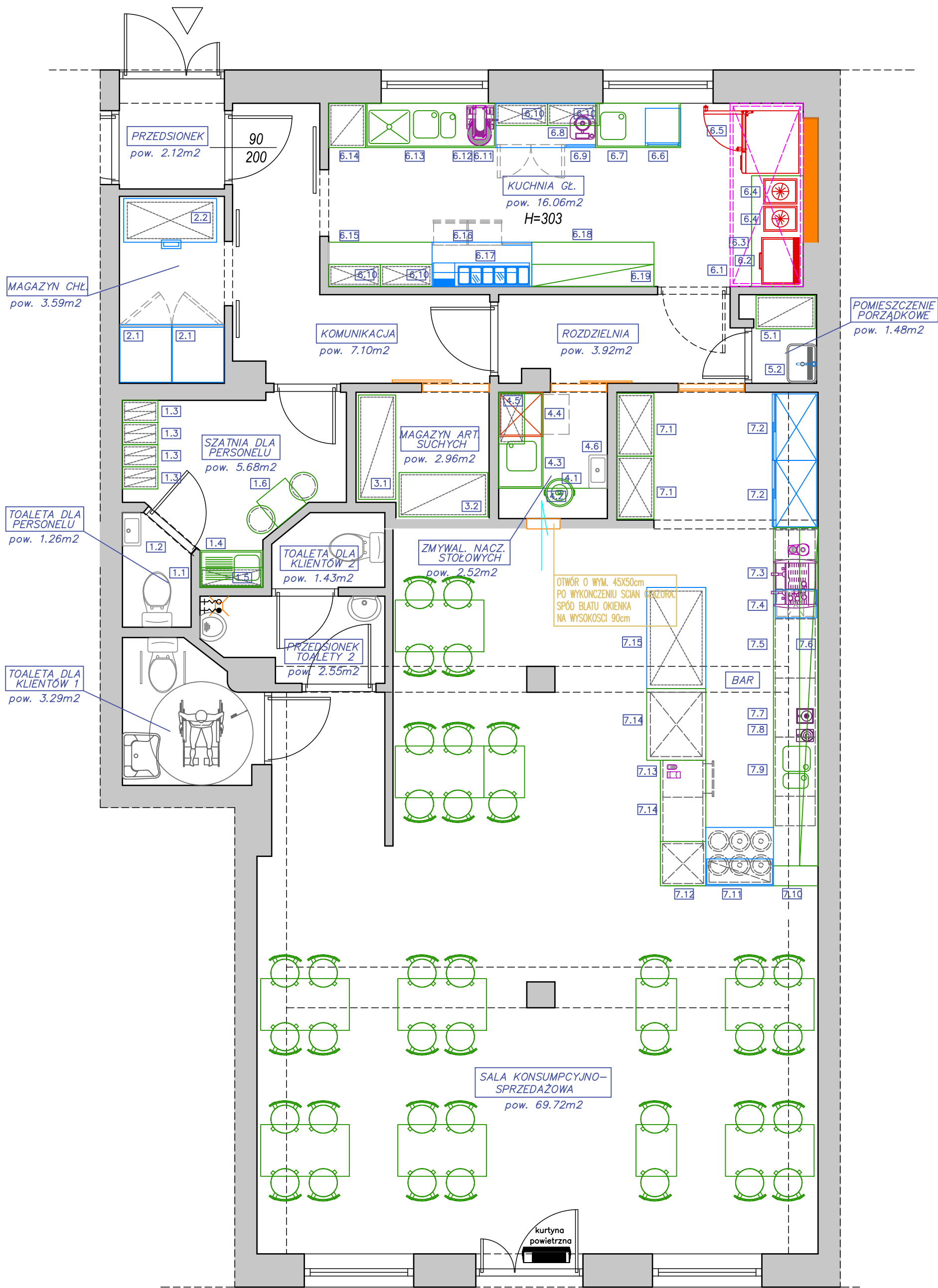
1. Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego. 2. Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg oddzielnego opracowania i zaleceń. 3.Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć 4. Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń. 5. Podane wymiary mebli i urządzeń są przybliżone. Przed zamówieniem dokonać wizji lokalnej i pomiarów na obiekcie.		
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak		Podpis



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

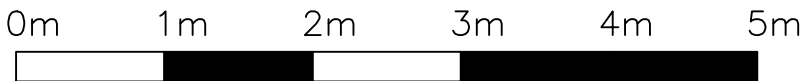
- 1.1 FOTEL BIUROWY
- 1.2 BIURKO
- 1.3 REGAŁ BIURKOWY
- 1.4 KANAPA
- 1.5 EKSPRES
- 1.6 CHŁODZIARKA AGD
- 1.7 ZLEW/ UMYWALKA NA SZAFCE AGD
- 1.8 SZAFKA ŚCIENNA AGD
- 2.1 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA
- 2.2 ŁAWECZKA SZATNIOWA
- 2.3 KRZESŁO
- 2.4 WIESZAK
- 3.1 STÓŁ Z KRZESŁAMI
- 3.2 UMYWALKA
- 3.3 ZLEW 2-KOM. NA SZAFCE AGD
- 3.4 SZAFKA ŚCIENNA AGD
- 3.5 CHŁODZIARKA AGD
- 3.6 KUCHENKA MIKROFALOWA
- 3.7 EKSPRES
- 4.1 ZLEW GOSPODARCZY
- 4.2 REGAŁ
- 5.1 SZAFKA Z ROLETAMI NA CZYSTE TERMOSY
- 5.2 ZMYWARKA DO TERMOSÓW
- 5.3 OKAP
- 5.4 BASEN
- 5.5 REGAŁ
- 5.6 UMYWALKA
- 5.7 ZAWORY ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA
- 6.1 REGAŁ
- 6.2 STÓŁ
- 6.3 UMYWALKA
- 7.1-7.3 REGAŁ
- 8.1-8.3 REGAŁ
- 9.1 PALETA
- 9.2 REGAŁ
- 9.3 REGAŁ
- 9.4 REGAŁ
- 10.1 REGAŁ
- 10.2 PALETA
- 10.3 REGAŁ
- 10.4 REGAŁ
- 10.5 SZAFKA CHŁODNICZA
- 10.6 SZAFKA MROŻNICZA
- 11.1 REGAŁ
- 11.2 ZMYWARKA DO GARÓW
- 11.3 OKAP
- 11.4 BASEN
- 11.5 REGAŁ
- 11.6 UMYWALKA
- 12.1 UMYWALKA
- 12.2 SZAFKA NA ODIĘŻ OCHRONNĄ JEDNORAZOWĄ
- 12.3 KOSZ NA ODPADKI
- 13.1 UMYWALKA
- 13.2 ZLEW 1-KOM.
- 13.3 CHŁODZIARKA NA JAJA
- 13.4 NAŚWIETLACZ JAJ
- 14.1 SZAFKA ROBOCZA
- 14.2 SZAFKA ŚCIENNA
- 14.3 BASEN/ UMYWALKA
- 14.4 REGAŁ OCIEKOWY
- 14.5 PASTERYZATOR
- 14.6 FREEZER
- 14.7 SZYBKOSCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKA
- 14.8 SZAFKA ROBOCZA
- 14.9 SZAFKA ŚCIENNA
- 14.10 SZAFKA ROBOCZA
- 14.11 SZAFKA MROŻNICZA NA KUWETY Z LODAMI
- 15.1 SZAFKA ROBOCZA
- 15.2 ZLEW 2-K.
- 15.3 SZAFKA ŚCIENNA
- 15.4 SZAFKA ROBOCZA
- 15.5 SZAFKA ROBOCZA
- 15.6 UMYWALKA
- 15.7 BASEN
- 15.8 REGAŁ OCIEKOWY
- 15.9 MIKSER NABŁATOWY
- 15.10 THERMOMIX
- 15.11 SZAFKA ROBOCZA
- 15.12 NADSTAWKA 2-POZ.
- 15.13 STÓŁ CHŁODNICZY
- 15.14 SZAFKA ROBOCZA
- 15.15 REGAŁ
- 15.16 SZAFKA BHP
- 15.17 SZYBKOSCHŁADZARKA
- 15.18 STÓŁ ROBOCZY
- 15.19 WÓZEK NA BLACHY
- 15.20 STÓŁ CHŁODNICZY
- 15.21 SZAFKA ŚCIENNA
- 15.22 STÓŁ WYDAWCZY
- 15.23 REGAŁ ODKŁADCZY
- 16.1 UMYWALKA
- 16.2 ZLEW
- 16.3 SZAFKA ŚCIENNA
- 16.4 MIKSER PLANETARNY
- 16.5 STÓŁ CHŁODNICZY
- 16.6 WALKOWNICA DO CIASTA ROZKŁADANA
- 16.7 OKAP
- 16.8 KUCHNIA IND.
- 16.9 STÓŁ
- 16.10 PIEC KONWEKCYJNY
- 16.11 PIEC PIEKARNICZY
- 16.12 WÓZEK NA BLACHY
- 16.13 STÓŁ
- 17.1 REGAŁ OCIEKOWY
- 17.2 BASEN
- 17.3 UMYWALKA
- 17.4 SZAFKA ŚCIENNA
- 17.5 SZAFKA ROBOCZA
- 17.6 STÓŁ CHŁODNICZY
- 17.7 MIKSER NABŁATOWY
- 17.8 SZAFKA ROBOCZA
- 17.9 STÓŁ CHŁODNICZY
- 17.10 STÓŁ ROBOCZY
- 17.11 SZAFKA CHŁODNICZA
- 17.12 SZAFKA CHŁODNICZA

WEJŚCIE OD STRONY UL. DWERNICKIEGO



WEJŚCIE OD UL. LWOWSKIEJ

POWIERZCHNIA UŻYTKOWA LOKALU: 125,98 m²



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do rak
- 1.3 Szafka ubraniowa 120X49X180CM
- 1.4 Zlew typu AGD ~85X50X85CM
- 1.5 Szafka ścienna AGD ~85X30X60CM
- 1.6 Stół z krzesłami 60X45X77CM
- 2.1 Szafa chłodnicza 600L 68X81X201CM
- 2.2 Zamrażarka 131X65X85CM
- 3.1 Regał 140X50X180CM
- 3.2 Regał 120X60X180CM
- 4.1 Kosz na odpady
- 4.2 Błat sortowniczy na konsolach 145x40Cx5CM
- 4.3 Zlew 1-kom. 130X60X90CM
- 4.4 Zmywarka 60X60X84CM
- 4.5 Szafa na umyte naczynia 70X35X60CM
- 4.6 Umywalka ceramiczna
- 5.1 Regał 80X50X180CM
- 5.2 Zlew gospodarczy wiszący 53X39CM
- 6.1 Okap wyciągowy 245X100X40CM
- 6.2 Salamander
- 6.3 Szafka robocza 150X70X85CM
- 6.4 Kuchnia ind.
- 6.5 Piec konwekcyjny na podstawie
- 6.6 Chłodziarka podblatowa 46X51X83CM
- 6.7 Zlew 1-kom. z wystajacym ociekaczem nad chłodziarkę 110X60X88CM
- 6.8 Theromix
- 6.9 Stół chłodniczy 135X60X88CM
- 6.10 Szafka ścienna 75X30X60CM
- 6.11 Mikser nabladowy
- 6.12 Mikser podblatowy
- 6.13 Stół z umywalka/ zlewem/ basenem na szafce, z miejscem na mikser 175X60X88CM
- 6.14 Regał 60X70X180CM
- 6.15 Szafka robocza 140X60X85CM
- 6.16 Stół chłodniczy 135X60X85CM
- 6.17 Nadstawka chłodnicza na półce stojącej
- 6.18 Szafka robocza 165X60X85CM
- 6.19 Polka stojąca (nadstawka) 165X30X40CM
- 7.1 Zabudowa magazynowa baru 85X50X180CM
- 7.2 Szafa chłodnicza na napoje
- 7.3 Ekspres do kawy
- 7.4 Kostkarka
- 7.5 Zabudowa tyl ok. 485X60X85CM
- 7.6 Ekspozycja tyl ok. 450CM
- 7.7 Wyciskarka
- 7.8 Blender
- 7.9 Zlew/ umywalka
- 7.10 Zabudowa bok ok. 215CM
- 7.11 Konserwator lodów 91X79CM
- 7.12 Witryna pionowa 60X61,5CM
- 7.13 Kasa
- 7.14 Zabudowa frontowa ok. 170CM
- 7.15 Witryna neutralna dl. 97CM
- 7.16 Witryna cukiernicza dl. 137CM

1. Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepalącego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego.
2. Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg oddzielnego opracowania i zaleceń.
3. Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć
4. Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
5. Podane wymiary mebli i urządzeń są przybliżone. Przed zamówieniem dokonać wizji lokalnej i pomiarów na obiekcie.

Opracowanie	Branża
PROJEKT TECHNICZNY	TECHNOLOGIA

Nazwa projektu

Nazwa rysunku:
TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"

Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
----------------	---------------	------

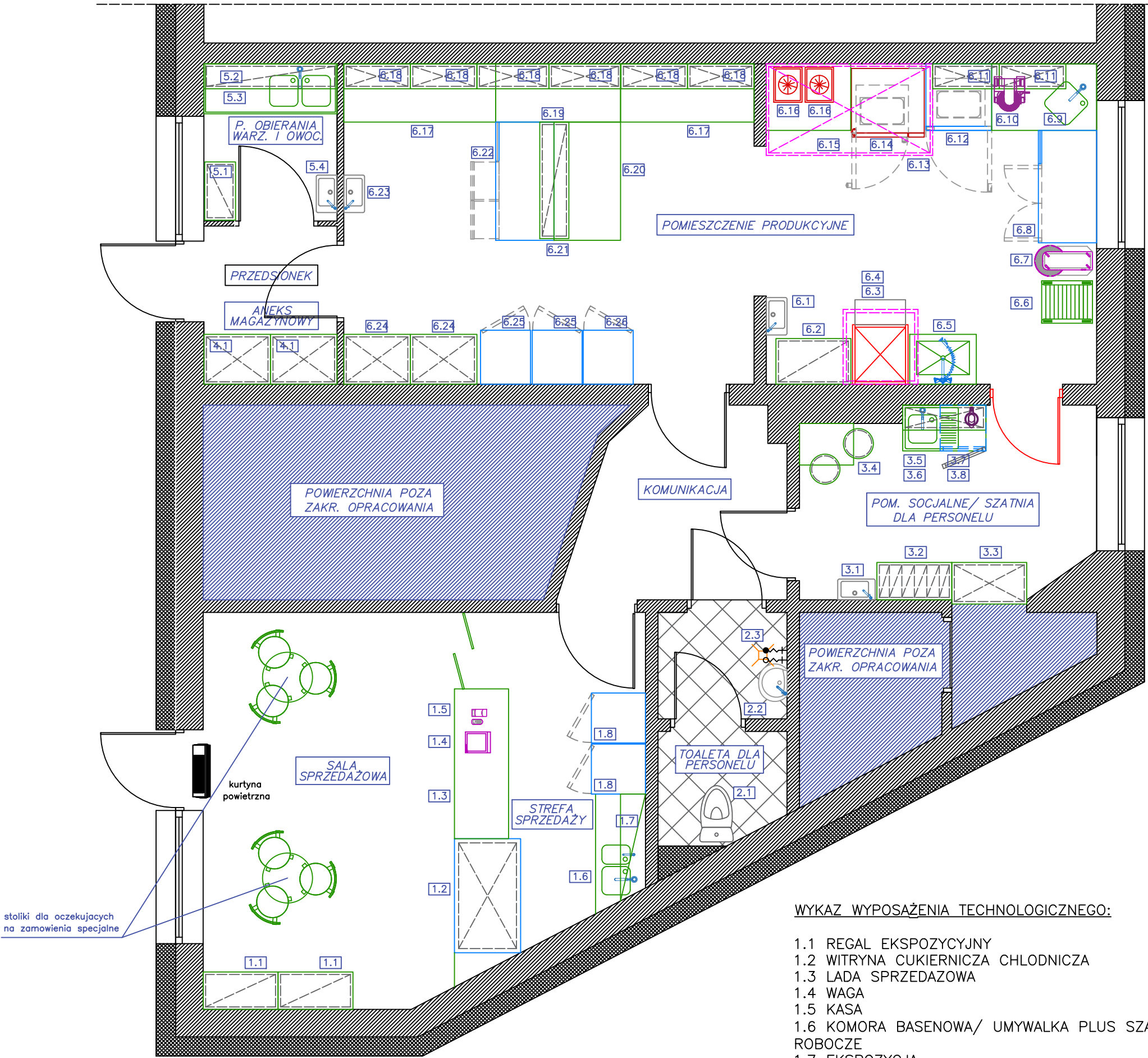
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak	Podpis
--	--------



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do rak
- 1.3 Zawory czerpalne do napelniania sprzetu porzadkowego
- 2.1 Szafka ubraniowa dwudzielna
- 2.2 Zlew 1-kom. agd
- 2.3 Szafka ścienna agd
- 2.4 Blat z krzeslami
- 3.1 Szafa chlodnicza
- 3.2 Szafa chlodnicza
- 3.3 Szafa mroznicza
- 3.4 Regal
- 3.5 Regal
- 4.1 Szafa porzadkowa zamykana
- 5.1 Umywalka do rak
- 5.2 Regal ociekowy
- 5.3 Basen
- 5.4 Zlew 1-kom. (mycie jaj)
- 5.5 Ciag szafek roboczych, z miejscem na mikser podblatowy
- 5.6 Szafka scienna
- 5.7 Mikser podblatowy
- 5.8 Mikser nabladowy maly
- 5.9 Zlew 2-kom.
- 5.10 Thermomix
- 5.11 Stół chlodniczy centralny
- 5.12 Okap
- 5.13 Kuchenka ind.
- 5.14 Szafka robocza
- 5.15 Piec konwekcyjny (2 szt. – jeden na drugim), calosc na niskiej podstawie
- 5.16 Wazek na blachy
- 5.17 Blat z szafkami – wydawka
- 5.18 Szafka scienna
- 5.19 Szybko-schladzarka
- 5.20 Blat roboczy z szafkami
- 5.21 Szafka scienna
- 5.22 Szafa chlodnicza (wyrób gotowy)
- 6.1 Kosz na odpady
- 6.2 Stół odkladczy
- 6.3 Zlew 2-komorowy
- 6.4 Zmywarka na podstawie
- 6.5 Szafa przelotowa
- 7.1 Witryna chlodnicza
- 7.2 Witryna neutralna
- 7.3 Konserwator do lodów
- 7.4 Zabudowa frontowa
- 7.5 Kasa
- 7.6 Zabudowa tyl
- 7.7 Ekspres do kawy
- 7.8 Kostkarka
- 7.9 Chlodziarka podblatowa na napoje
- 7.10 Blender
- 7.11 Wyciskarka
- 7.12 Zlew/ umywalka do rak
- 7.13 Polka ekspozycyjna scienna
- 8.1 Pomocnik kelnerski w zabudowie

Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"			
Nr rys.: T1		Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak		Podpis	



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 REGAL EKSPOZYCYJNY
1.2 WITRYNA CUKIERNICZA CHŁODNICZA
1.3 ŁADA SPRZEDAŻOWA
1.4 WAGA
1.5 KASA
1.6 KOMORA BASENOWA/ UMYWALKA PLUS SZAFKI ROBOCZE
1.7 EKSPOZYCJA
1.8 SZAFKA CHŁODNICZA
- 2.1 MUSZLA USTĘPOWA
2.2 UMYWALKA DO RAK
2.3 ZAWORY CZERPALNE
- 3.1 UMYWALKA
3.2 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA
3.3 SZAFKA PORZĄDKOWA
3.4 STOL Z KRZESŁAMI
3.5 ZLEW AGD
3.6 SZAFKA SCIENNA AGD
3.7 CHŁODZIARKA PODBLATOWA
3.8 CZAJNIK EL.

- 4.1 SZAFKA MAGAZYNOWA
- 5.1 REGAL
5.2 ZLEW 2-KOMOROWY
5.3 POLKA SCIENNA
5.4 UMYWALKA DO RAK
- 6.1 UMYWALKA
6.2 REGAL OCIEKOWY
6.3 ZMYWARKA DO MYCIA SPRZETU PROD.
6.4 OKAP KONDENSACYJNY
6.5 REGAL
6.6 WÓZEK NA BLACHY
6.7 MIKSER DUŻEJ POJEMNOŚCI
6.8 STOL CHŁODNICZY
6.9 ZLEW
6.10 MIKSER NABŁATOWY
6.11 SZAFKA SCIENNA
6.12 SZYBKOSCHŁADZARKA
6.13 OKAP
6.14 PIEC NA PODSTAWIE
6.15 SZAFKA ROBOCZA
6.16 KUCHENKA INDUKCYJNA
6.17 BLAT ROBOCZY
6.18 SZAFKA SCIENNA
6.19 BLAT ROBOCZY
6.20 BLAT ROBOCZY
6.21 NADSTAWKA
6.22 STOL CHŁODNICZY
6.23 SZAFKA MAGAZYNOWA
6.24 SZAFKA CHŁODNICZA
6.25 SZAFKA CHŁODNICZO-MROZNICZA

Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak		Podpis

WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

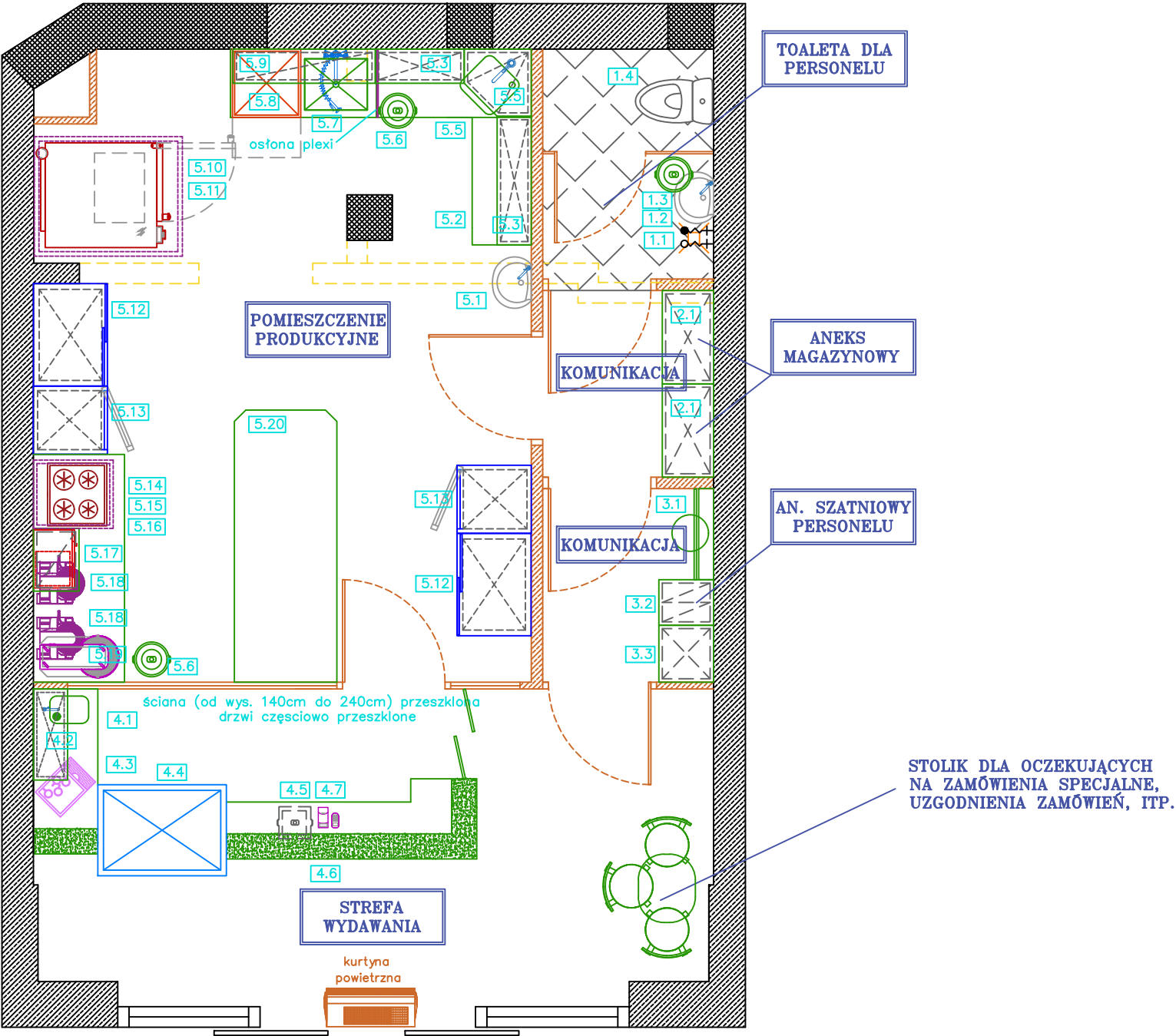
- 1.1 ZAWORY DO NAPEŁNIANIA SPRZĘTU
PORZĄDKOWEGO
1.2 UMYWALKA
1.3 KOSZ NA ODPADY
1.4 MUSZLA

- 2.1 SZAFKA MAGAZYNOWA

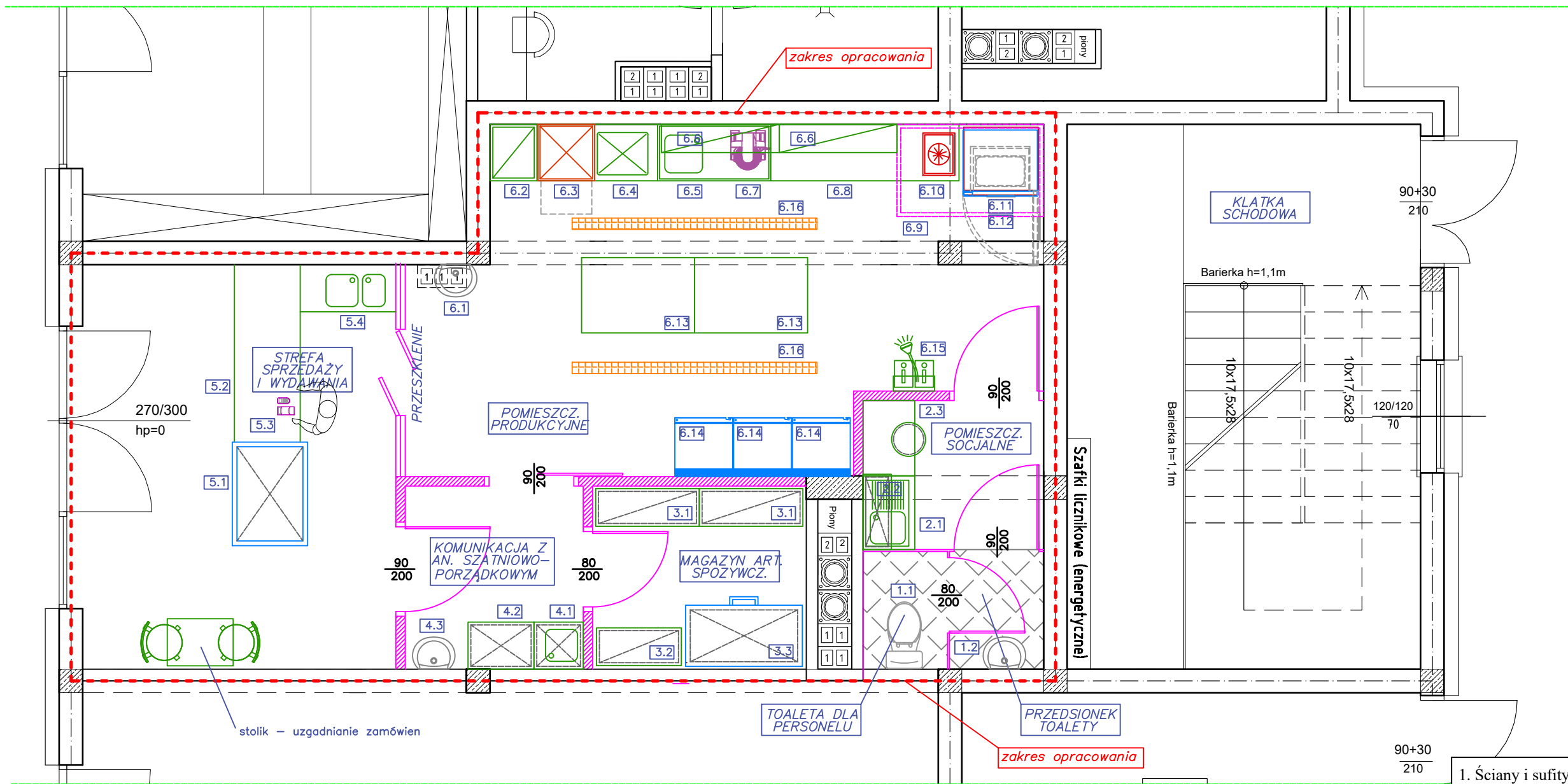
- 3.1 STÓŁ ROZKŁADANY
3.2 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA
3.3 SZAFKA PORZĄDKOWA

- 4.1 UMYWALKA
4.2 EKSPRES DO KAWY
4.3 SZAFKA ŚCIENNA – EKSPOZYCJA
4.4 WITRYNA CUKIERNICZA
4.5 KOSZ NA ODPADY
4.6 ZABUDOWA BAROWA
4.7 KASA

- 5.1 UMYWALKA
5.2 STÓŁ
5.3 SZAFKA ŚCIENNA
5.4 ZLEW 1–K
5.5 SZAFKA ŚCIENNA NAROŻNA
5.6 KOSZ NA ODPADY
5.7 BASEN
5.8 ZMYWARKA
5.9 PÓŁKA ŚCIENNA OCIEKOWA
5.10 PIEC KONW.
5.11 OKAP LUB INNE ROZWIĄZANIE
PRODUCENTA
5.12 SZAFKA CHŁODNICZA
5.13 SZAFKA MROŻNICZA
5.14 KUCHNIA IND.
5.15 OKAP
5.16 STÓŁ
5.17 KUCHENKA MIKROFALOWA NA PÓŁCE
5.18 MIKSER NABLATOWY
5.19 MIKSER PODBLATOWY
5.20 STÓŁ – WYSPA
5.21 WÓZEK NA BLACHY



Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: RZUT LOKLAU - TECHNOLOGIA		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Nr uprawn. ---	Podpis



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

1.1 MUSZLA USTĘPOWA
1.2 UMYWALKA DO MYCIA RĄK

2.1 SZAFKA ZE ZLEWEM AGD
2.2 SZAFKA ŚCIENNA
2.3 BLAT Z KRZESŁEM

3.1 REGAŁ
3.2 REGAŁ
3.3 ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

4.1 SZAFKA PORZĄDKOWA ZE ZLEWEM
4.2 SZAFKA UBRANIOWA
4.3 UMYWALKA DO MYCIA RĄK

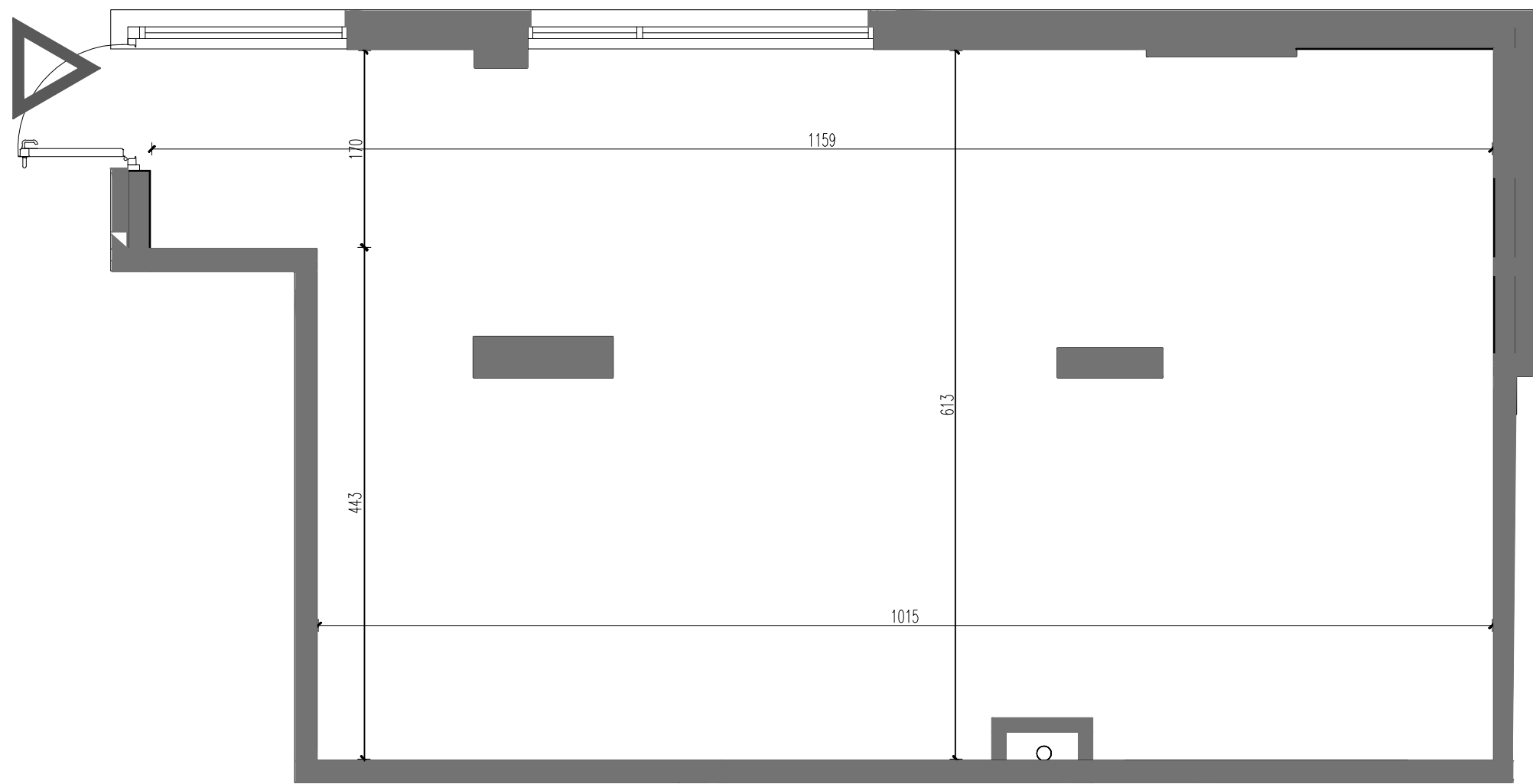
5.1 WITRYNA CHŁODNICZA
5.2 KASA (PLUS WAGA)
5.3 LADA SPRZEDAŻOWA/ WYDAWCZA
5.4 ZLEW/ UMYWALKA

6.1 UMYWALKA
6.2 REGAŁ OCIEKOWY
6.3 ZMYWARKA DO MYCIA SPRZ. PROD.
6.4 BASEN DO MYCIA SPRZ. PROD.
6.5 ZLEW 1—KOM.
6.6 PÓLKA ŚCIENNA
6.7 MIKSER
6.8 STÓŁ
6.9 OKAP
6.10 INDUKCJA
6.11 PIEC KONWEKCYJNY
6.12 SZYBKOSCHŁDZARKA JAKO PODSTAWA
6.13 BLAT ROBOCZY — WYSPA
6.14 SZAFKA NA WYRÓB GOTOWY
6.15 STACJA DEZYNFEKUJĄCA
6.16 ODWODNIENIE LINIOWE

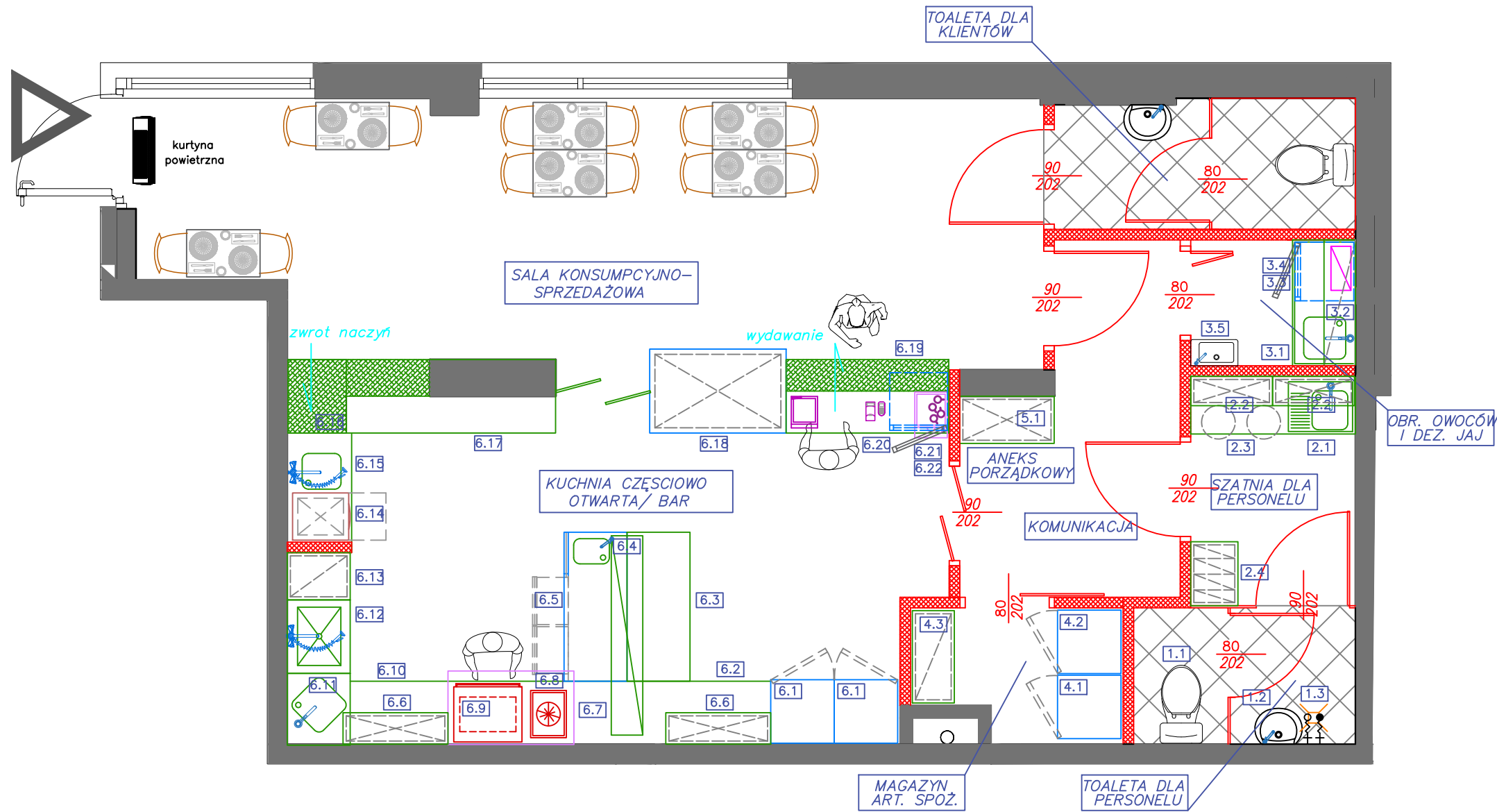
- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłącego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego.
 - Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg oddzielnego opracowania i zaleceń.
 - Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć
 - Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
 - Podane wymiary mebli i urządzeń są przybliżone.
- Przed zamówieniem dokonać wizji lokalnej i pomiarów na obiekcie.

Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak		Podpis

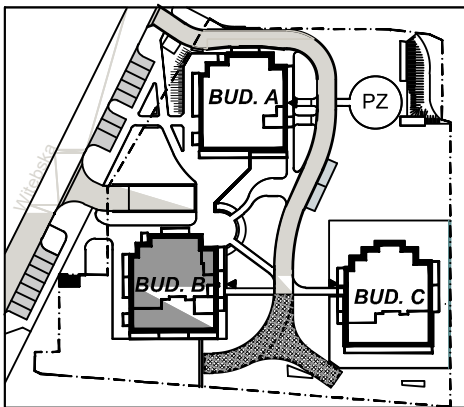
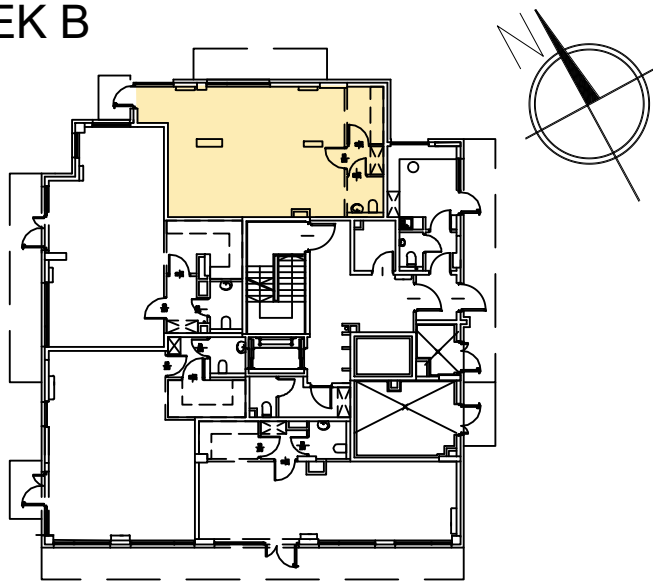
INWENTARYZACJA LOKALU:



TECHNOLOGIA LOKALU:



BUDYNEK B

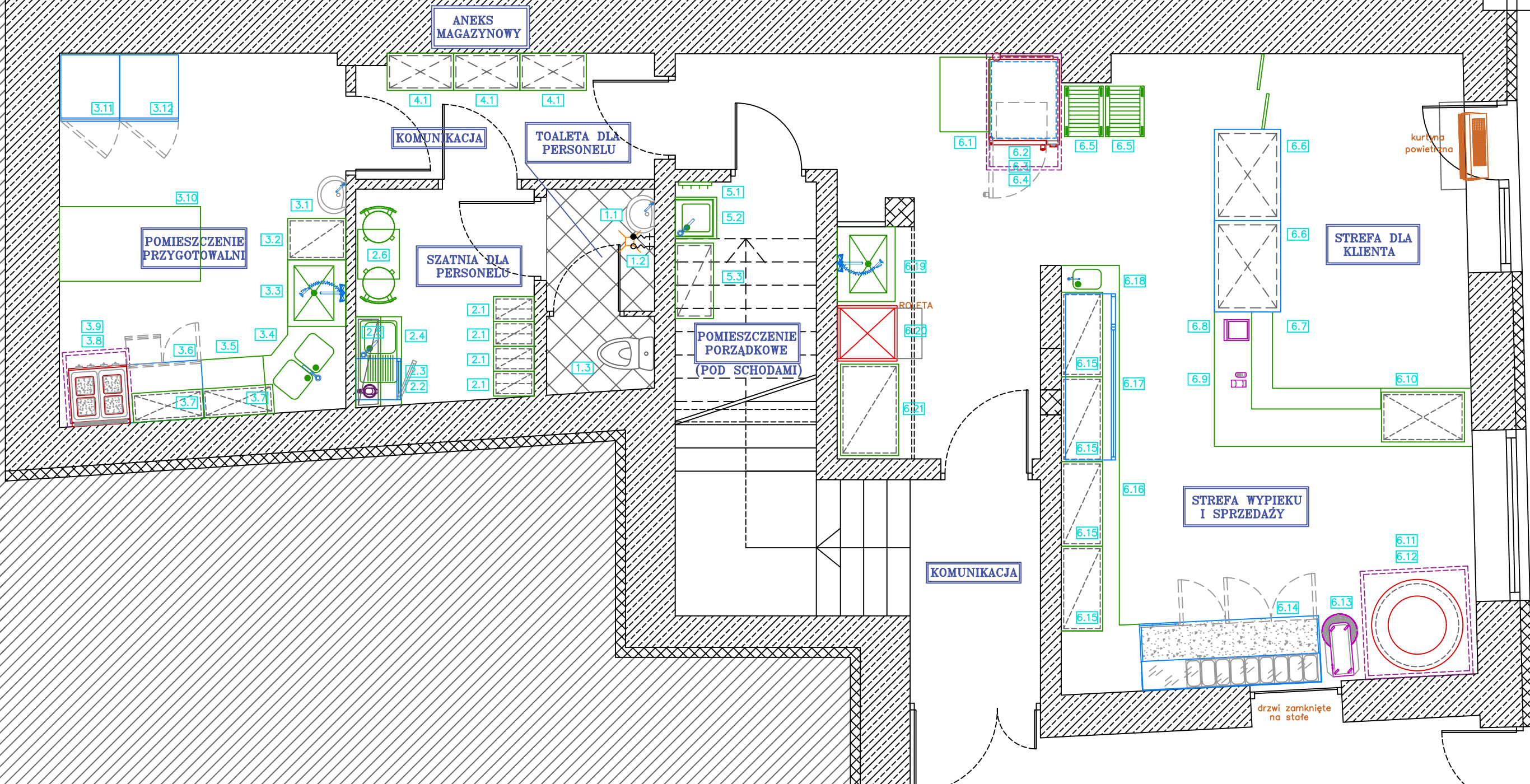


WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA USTĘPOWA
- 1.2 UMYWALKA DO RĄK
- 1.3 ZAWORY CZERPALNE LUB WYCIĄGANA WYLEWKA DO POZ 1.2
- 2.1 ZLEW AGD
- 2.2 SZAFKA ŚCIENNA
- 2.3 BLAT Z KRZESŁEM
- 2.4 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA
- 3.1 ZLEW 1-KOM.
- 3.2 PÓŁKA ŚCIENNA
- 3.3 CHŁODZIARKA NA JAJA
- 3.4 NAŚWIETLACZ JAJ
- 3.5 UMYWALKA
- 4.1 CHŁODZIARKA WYSOKA
- 4.2 ZAMRAŻARKA WYSOKA
- 4.3 REGAŁ
- 5.1 SZAFKA PORZĄDKOWA
- 6.1 SZAFKA CHŁODNICZA WYRÓB GOTOWY
- 6.2 SZAFKA ROBOCZA
- 6.3 SZAFKA ROBOCZA
- 6.4 NADSTAWKA
- 6.5 STÓŁ CHŁODNICZY Z WBUDOWANĄ UMYWALKĄ
- 6.6 SZAFKA ŚCIENNA
- 6.7 OKAP
- 6.8 KUCHNIA IND.
- 6.9 PIEC KONWEKCYJNY, PIEKARNIK POD SPODEM
- 6.10 SZAFKA ROBOCZA
- 6.11 ZLEW 1-KOM.
- 6.12 BASEN
- 6.13 REGAŁ OCIEKOWY
- 6.14 ZMYWARKA BAROWA
- 6.15 ZLEW 1-KOM.
- 6.16 TUNEL ZWROTU NACZYŃ W ZABUDOWIE
- 6.17 LADA ZABUDOWY
- 6.18 WITRYNA CHŁODNICZA CUKIERNICZA
- 6.19 LADA ZABUDOWY
- 6.20 KASA
- 6.21 EKSPRES
- 6.22 CHŁODZIARKA PODBLATOWA

- 1. Ściany i sufitu powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego.
 - 2. Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nienasiąkliwych wg oddzielnego opracowania i zaleceń.
 - 3. Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza pomieszczenia, wykonane z materiałów odpornych na wilgoć
 - 4. Wszystkie urządzenia należy montować i użytkować zgodnie z DTR dostarczoną przez producenta urządzeń.
 - 5. Podane wymiary mebli i urządzeń są przybliżone.
- Przed zamówieniem dokonać wizji lokalnej i pomiarów na obiekcie.

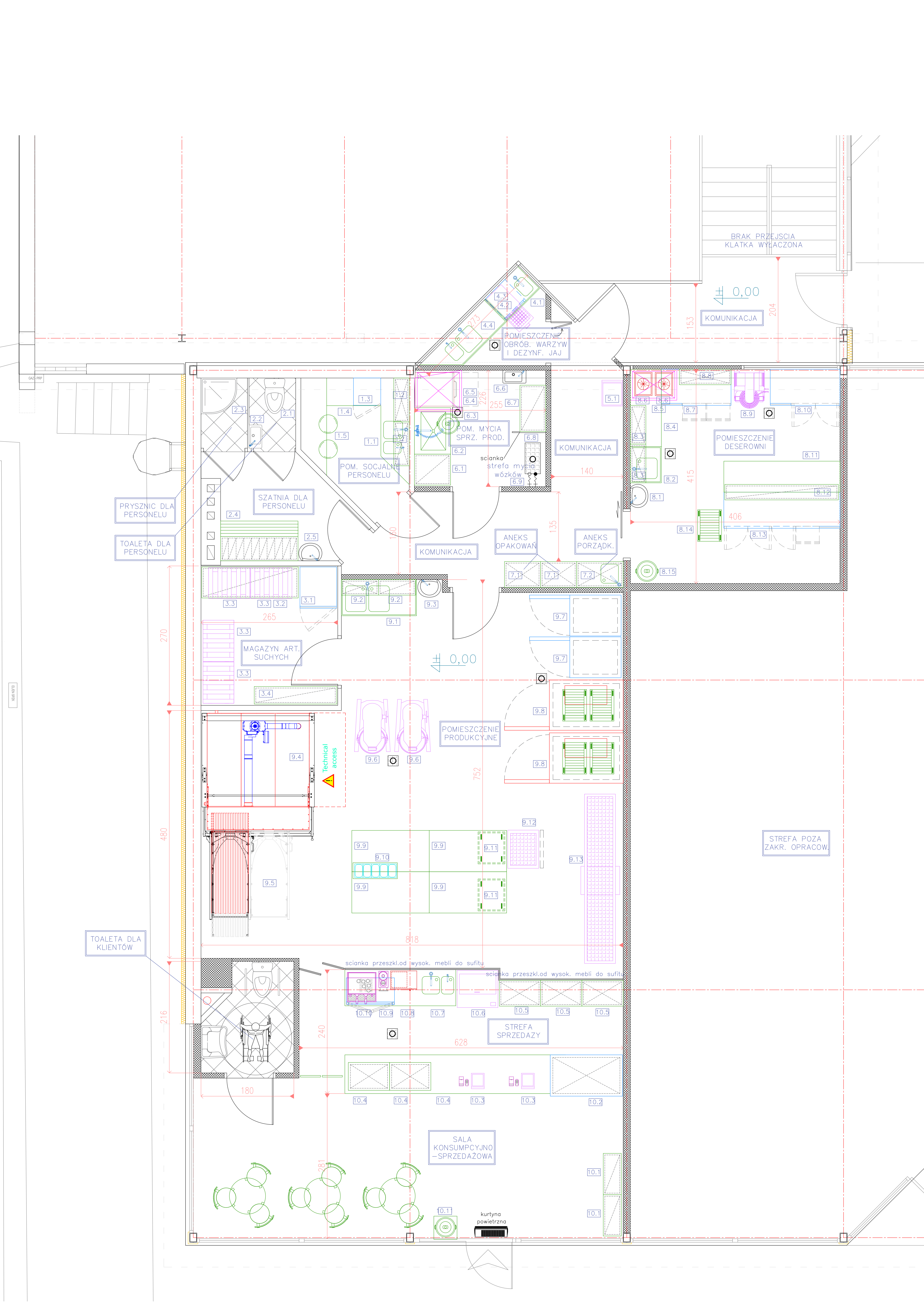
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku: INWENTARYZACJA I TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"			
Nr rys.: T1		Skala	Data
		1:50	
PROJEKTANT: mgr inż. Marzena Kuczkowiak		Podpis	

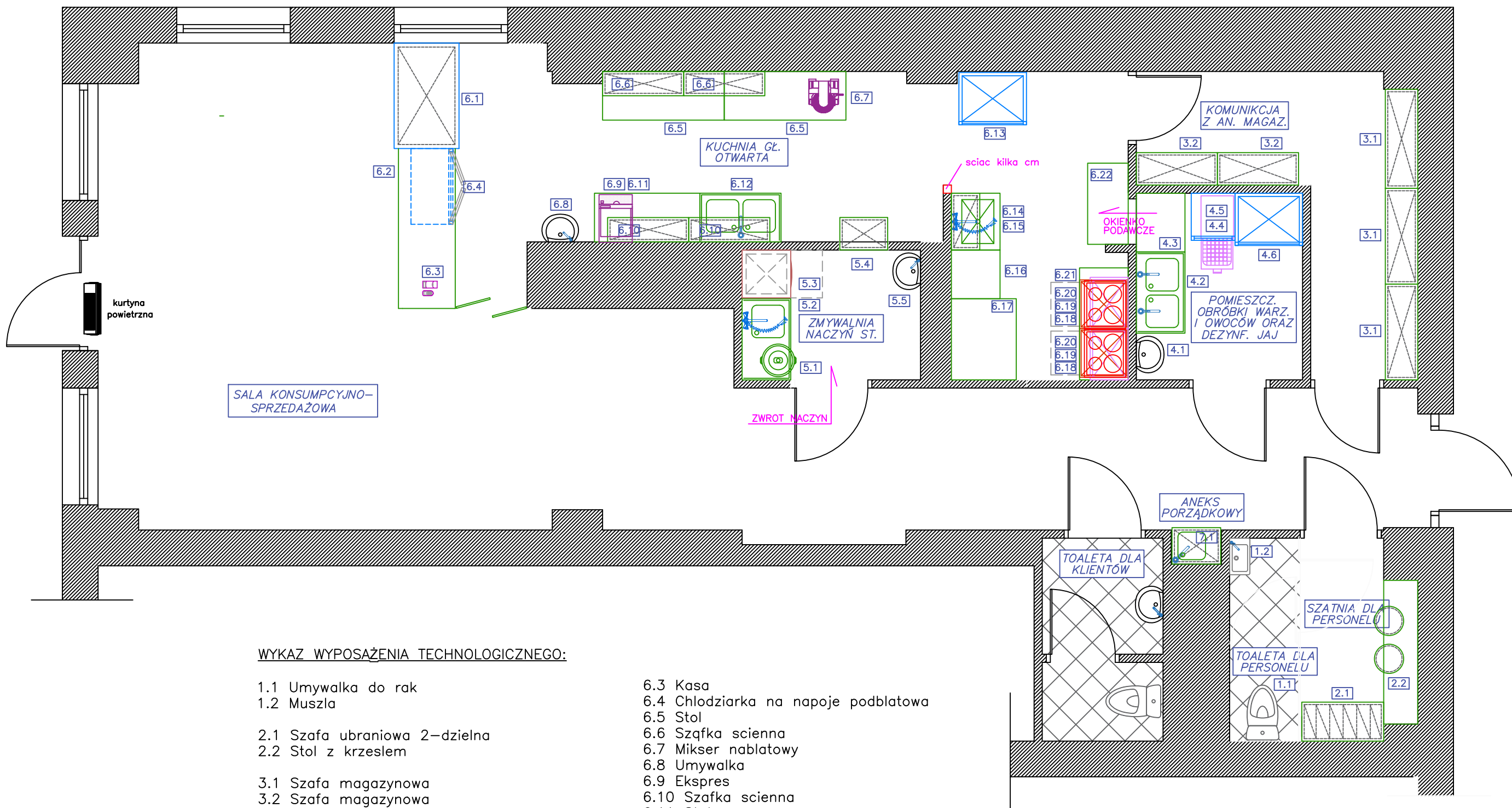


WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|---|
| 1.1 umywalka do rąk | 3.7 szafka ścienna | 6.5 wózek na blachy |
| 1.2 zawory czerpalne z kratką | 3.8 okap | 6.6 witryna chłodnicza |
| 1.3 muszla | 3.9 kuchnia 4–p. | 6.7 lada |
| | 3.10 stół | 6.8 waga |
| 2.1 szafka ubraniowa | 3.11 szafa chłodnicza | 6.9 kasa |
| 2.2 czajnik | 3.12 szafa mroźnicza | 6.10 witryna neutralna |
| 2.3 chłodziarka | | 6.11 okap |
| 2.4 zlew agd | 4.1 szafa magazynowa | 6.12 piec tone |
| 2.5 szafka agd | | 6.13 mikser |
| 2.6 stół z krzesłami | 5.1 wieszak na mopy | 6.14 stół chłodniczy z blatem granitowym i nadstawką chłodniczą |
| | 5.2 zlew porządkowy | 6.15 regały na wypieki |
| 3.1 umywalka | 5.3 regał | 6.16 szafki z blatem roboczym |
| 3.2 regał ociekowy | | 6.17 stół chłodniczy |
| 3.3 basen | 6.1 stół | 6.18 umywalka |
| 3.4 zlew 2–kom. | 6.2 okap | 6.19 basen |
| 3.5 stół | 6.3 piec konwekcyjny | 6.20 zmywarka do blach |
| 3.6 stół chłodniczy | 6.4 garownik jako podstawa | 6.21 regał |

Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: RZUT ZAKŁADU - TECHNOLOGIA		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Nr uprawn. ---	Podpis





WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Umywalka do rak

1.2 Muszla

2.1 Szafa ubraniowa 2–dzielna

2.2 Stół z krzesłem

3.1 Szafa magazynowa

3.2 Szafa magazynowa

4.1 Umywalka

4.2 Zlew 2–kom.

4.3 Stół

4.4 Chłodziarka do jaj

4.5 Naświetlacz jaj

4.6 Szafa chłodnicza

5.1 Kosz na odpadki

5.2 Zlew 1–kom.

5.3 Zmywarka

5.4 Szafka przelotowa w scianie

5.5 Umywalka

6.1 Witryna cukiernicza

6.2 Zabudowa
- 6.3 Kasa

6.4 Chłodziarka na napoje podblatowa

6.5 Stół

6.6 Szafka ścienna

6.7 Mikser nabladowy

6.8 Umywalka

6.9 Ekspres

6.10 Szafka ścienna

6.11 Stół

6.12 Zlew 2–kom.

6.13 Szafa chłodnicza

6.14 Basen

6.15 Polka ociekowa 2–poziomowa

6.16 Stół

6.17 Stół

6.18 Okap

6.19 Indukcja

6.20 Piekarnik

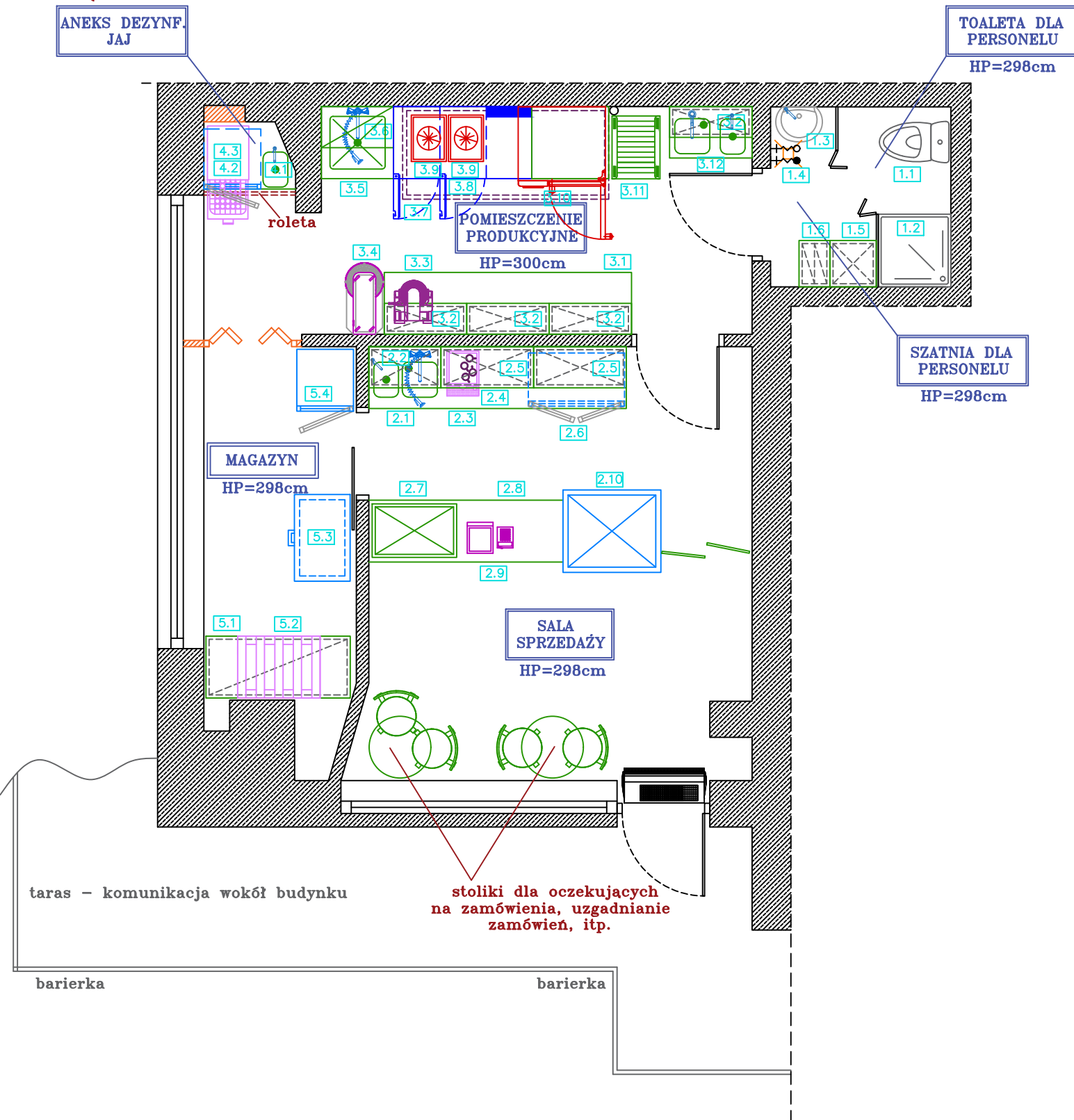
6.21 Szafka pod urządzenia

6.22 Stół

7.1 Szafa porządkowa ze zlewem

Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"			
Nr rys.: T1	Skala		Data
	1:50		
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Podpis		

ROZDZIAŁ CZASOWY – PRZED
ROZPOCZĘCIEM PRODUKCJI



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA USTĘPOWA
- 1.2 NATRYSK
- 1.3 UMYWALKA
- 1.4 ZAWORY DO NAPEŁNIANIA SPRZĘTU PORZĄDKOWEGO
- 1.5 SZAFKA PORZĄDKOWA
- 1.6 SZAFKA UBRANIOWA
- 2.1 UMYWALKA/ BASEN
- 2.2 SZAFKA OCIEKOWA
- 2.3 ZABUDOWA TYŁ
- 2.4 EKSPRES
- 2.5 EKSPOZYCJA GÓRNA – REGAŁY
- 2.6 CHŁODZIARKA NA NAPOJE PODBLATOWA
- 2.7 WITRYNA NASTAWNA NEUTRALNA
- 2.8 ZABUDOWA FRONT
- 2.9 KASA/ WAGA
- 2.10 WITRYNA CUKIERNICZA
- 3.1 BLAT ROBOCZY Z SZAFKAMI
- 3.2 SZAFKA ŚCIENNA
- 3.3 MIKSER PLANETARNY
- 3.4 MIKSER SPIRALNY
- 3.5 BASEN
- 3.6 PÓŁKA OCIEKOWA
- 3.7 OKAP
- 3.8 STÓŁ CHŁODNICZY
- 3.9 KUCHENKA IND.
- 3.10 PIEC KONWEKCYJNY
- 3.11 WÓZEK NA BLACHY
- 3.12 ZLEW/ UMYWALKA
- 4.1 ZLEW 1–KOM.
- 4.2 CHŁODZIARKA NA JAJA
- 4.3 NAŚWIETLACZ
- 5.1 REGAŁ
- 5.2 PALETA
- 5.3 ZAMRAŻARKA
- 5.4 SZAFKA CHŁODNICZA

HPS HoReCa PROFESSIONAL SOLUTIONS		WACC P WDRÓŻENIA
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: RZUT ZAKŁADU - TECHNOLOGIA		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Nr uprawn. ---	Podpis