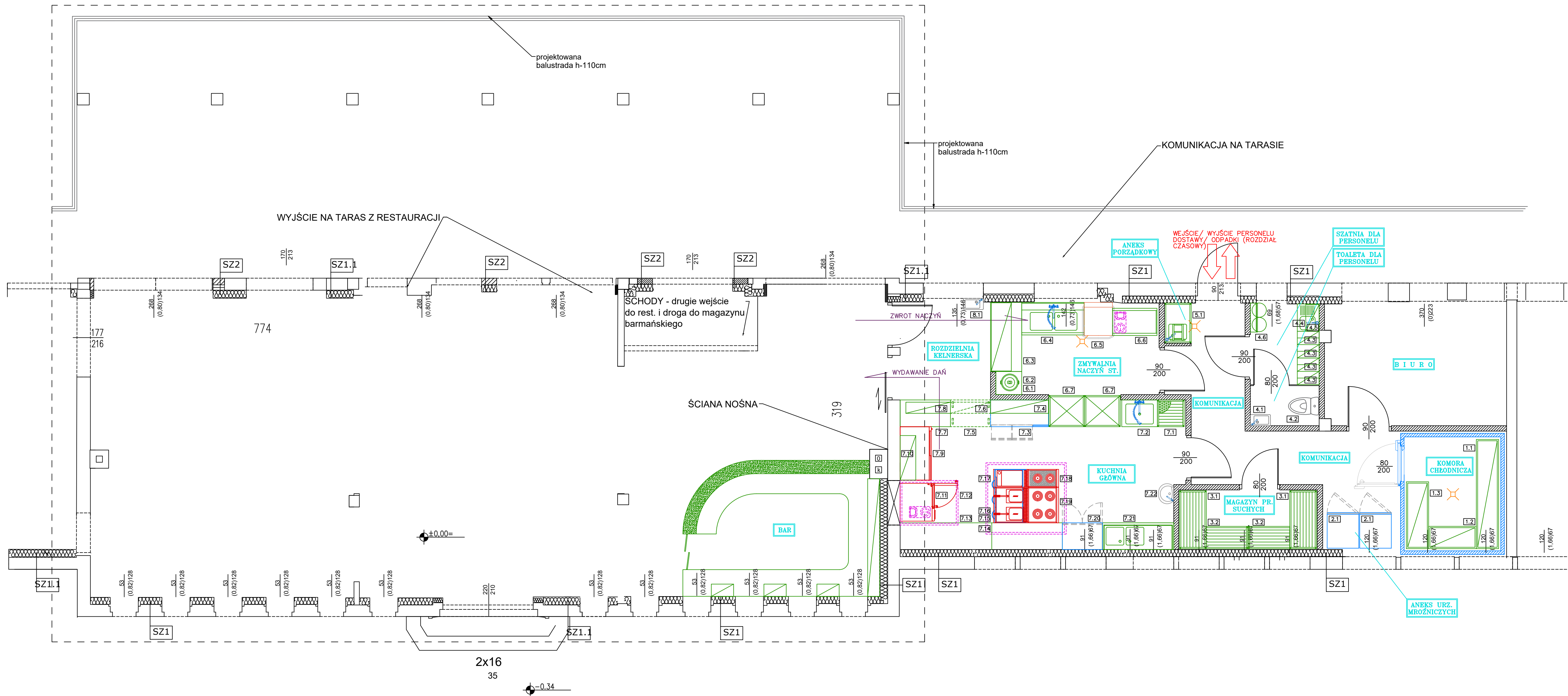




WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1–1.3 REGAŁ DO KOMÓR

2.1 SZAFKA MROŻNICZA

3.1–3.2 REGAŁ MAGAZYNOWY

4.1 UMYWALKA

4.2 MUSZLA

4.3 SZAFKA UBRANIOWA

4.4 ZLEW AGD

4.5 SZAFKA AGD

4.6 STÓŁ ROZKŁADANY + KRZESŁA

5.1 SZAFKA PORZĄDKOWA ZE ZLEWEM
- 6.1 BLAT

6.2 POJEMNIK NA ODPADY

6.3 STÓŁ SORTOWNICZY Z NADSTAWKĄ

6.4 STÓŁ ZAŁADOWCZY

6.5 ZMYWARKA

6.6 STÓŁ WYLADOWCZY

6.7 SZAFKA PRZELOTOWA

7.1 REGAŁ

7.2 BASEN

7.3 STÓŁ CHŁODNICZY

7.4 SZAFKA ŚCIENNA

7.5 STÓŁ JEZDNY

7.6 NADSTAWKA
- 7.7 STÓŁ

7.8 NADSTAWKA

7.9 SZAFKA GRZEWCA

7.10 SZAFKA ŚCIENNA

7.11 OKAP

7.12 PIEC KONWEKCYJNO–PAROWY

7.13 STÓŁ

7.14 OKAP

7.15 PODSTAWA CHŁODNICZA

7.16 FRYTOWNICA 2–KOM.

7.17 GRILL

7.18 INDUKCJA

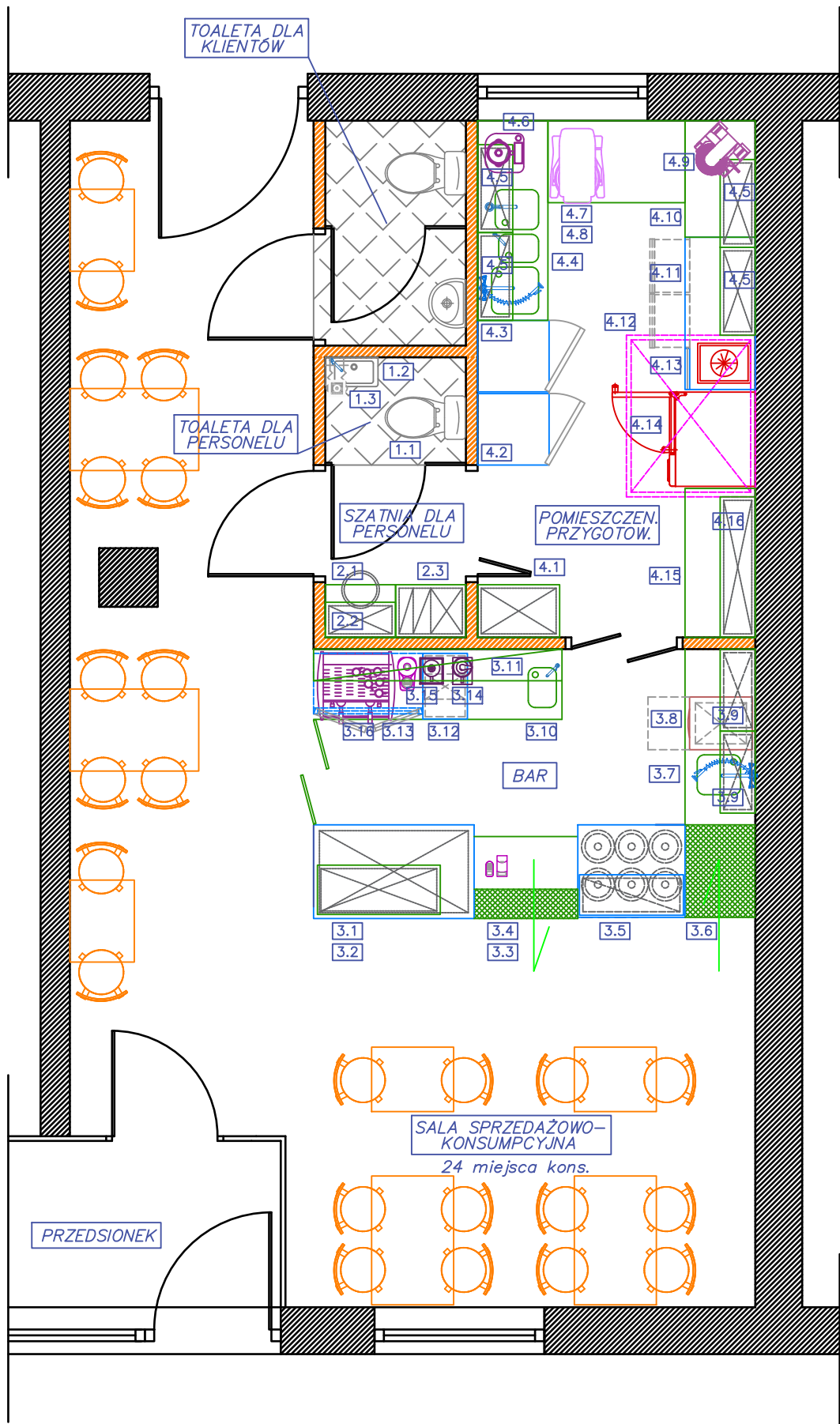
7.19 KUCHNIA ŻELIWNA

7.20 STÓŁ MROŻNICZY
- 7.21 ZLEW 2–KOMOROWY

7.22 UMYWALKA

8.1 UMYWALKA

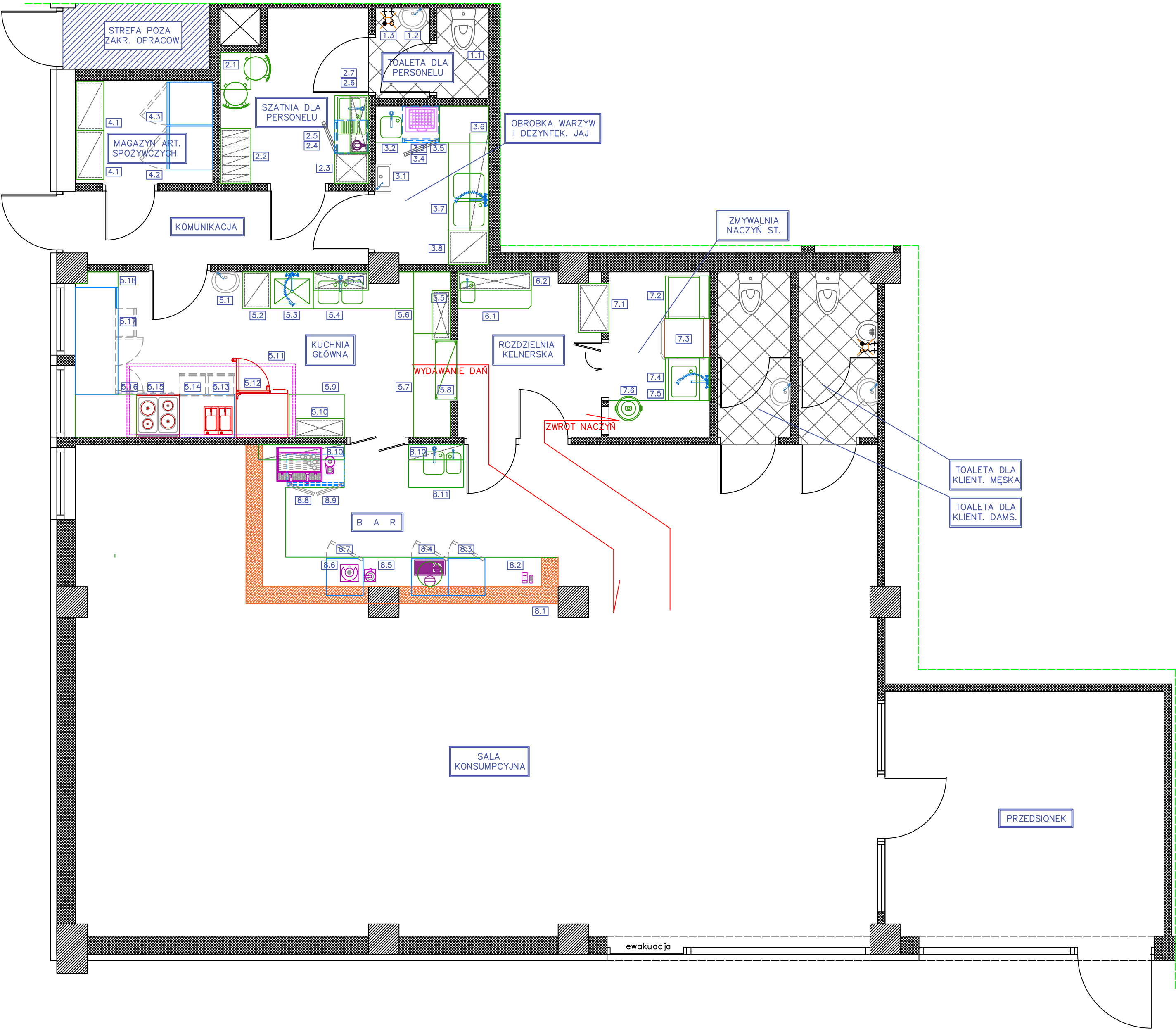
HPSHoReCaPROFESSIONAL SOLUTIONS		HACCPTWÓROŻENIA
Opracowanie		Branża
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku:		
RZUT LOKALU - TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO		
Nr rys.: T1	Skala: 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Nr uprawn. —	Podpis



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do 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 muszla ustępowa

1.2 umywalka

1.3 zawory czerpalne do napelniania sprzętu porządkowego
- 2.1 stol z krzeslami

2.2 szafka ubraniowa dwudzielna

2.3 szafa zamykana na sprzęt porządkowy

2.4 chłodziarka agd

2.5 czajnik el.

2.6 zlew agd

2.7 szafka agd
- 3.1 umywalka

3.2 zlew 1–kom.

3.3 chłodziarka do przechowywania jaj

3.4 naswietlacz do jaj

3.5 stol roboczy

3.6 polka scienna

3.7 zlew 2–kom.

3.8 regal
- 4.1 regal

4.2 chłodziarka

4.3 chłodziarko – zamrazarka
- 5.1 umywalka

5.2 regal ociekowy

5.3 basen do mycia sprzętu produk.

5.4 zlew 2–kom.

5.5 szafka scienna

5.6 stol roboczy

5.7 szafka robocza

5.8 nadstawka 2–poziomowa

5.9 szafka robocza

5.10 szafka scienna

5.11 okap

5.12 piec konw.–parowy na podstawie

5.13 frytownica

5.14 stol mrozniczy

5.15 kuchnia ind.

5.16 stol roboczy

5.17 stol chłodniczy

5.18 wypełnienie blatu
- 6.1 kredens kelnerski z umywalka

6.2 szafka scienna
- 7.1 szafa przelotowa

7.2 stol wyladowczy

7.3 zmywarka kapturowa

7.4 stol załadowczy ze zlewem

7.5 stol sortowniczy

7.6 pojemnik na odpadki
- 8.1 zabudowa

8.2 kasa

8.3 zamrazarka podblatowa

8.4 zestaw browar

8.5 blender

8.6 wyciskarka

8.7 chłodziarka podblatowa

8.8 ekspres

8.9 chłodziarka na napoje

8.10 ekspozycja tyl

8.11 szafka ze zlewem/ umywalka

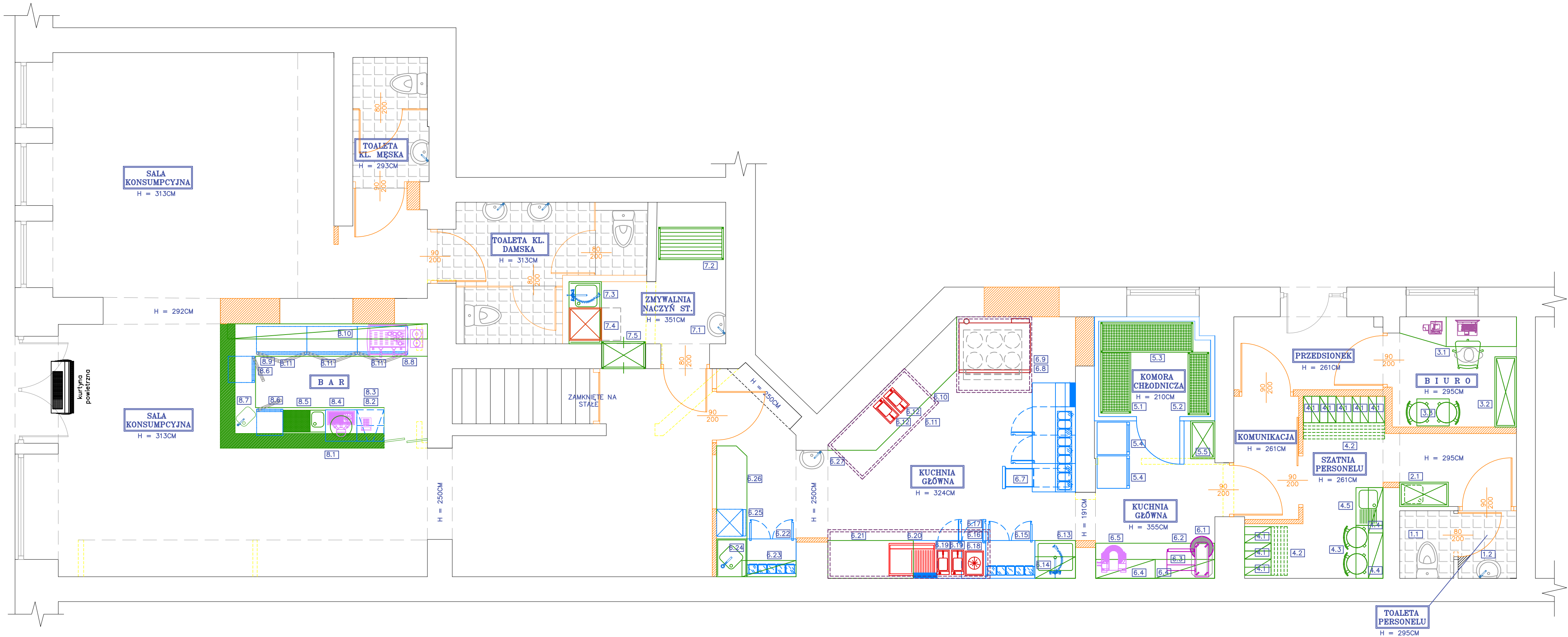
Opracowanie		Branża	
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku:			
TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"			
Nr rys.:	Skala	Data	
T1	1:50		
PROJEKTANT:	Podpis		
inż. Bartłomiej Kuczkowiak			



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do rak
- 1.3 Zawory czerpalne do napełniania sprzętu porządkowego
- 2.1 Szafka ubraniowa dwudzielna
- 2.2 Zlew 1-kom. agd
- 2.3 Szafka ścienna agd
- 2.4 Blat z krzesłami
- 3.1 Szafa chłodnicza
- 3.2 Szafa chłodnicza
- 3.3 Szafa mroźnicza
- 3.4 Regal
- 3.5 Regal
- 4.1 Szafa porządkowa zamykana
- 5.1 Umywalka do rak
- 5.2 Regal ociekowy
- 5.3 Basen
- 5.4 Zlew 1-kom. (mycie jaj)
- 5.5 Ciąg szafek roboczych, z miejscem na mikser podblatowy
- 5.6 Szafka ścienna
- 5.7 Mikser podblatowy
- 5.8 Mikser nabladowy mały
- 5.9 Zlew 2-kom.
- 5.10 Thermomix
- 5.11 Stół chłodniczy centralny
- 5.12 Okap
- 5.13 Kuchenka ind.
- 5.14 Szafka robocza
- 5.15 Piec konwekcyjny (2 szt. – jeden na drugim), całość na niskiej podstawie
- 5.16 Wózek na blachy
- 5.17 Blat z szafkami – wydawka
- 5.18 Szafka ścienna
- 5.19 Szybko-schładzarka
- 5.20 Blat roboczy z szafkami
- 5.21 Szafka ścienna
- 5.22 Szafa chłodnicza (wyrób gotowy)
- 6.1 Kosz na odpady
- 6.2 Stół odkładczy
- 6.3 Zlew 2-komorowy
- 6.4 Zmywarka na podstawie
- 6.5 Szafa przelotowa
- 7.1 Witryna chłodnicza
- 7.2 Witryna neutralna
- 7.3 Konserwator do lodów
- 7.4 Zabudowa frontowa
- 7.5 Kasa
- 7.6 Zabudowa tył
- 7.7 Ekspres do kawy
- 7.8 Kostkarka
- 7.9 Chłodziarka podblatowa na napoje
- 7.10 Blender
- 7.11 Wyciskarka
- 7.12 Zlew/ umywalka do rak
- 7.13 Polka ekspozycyjna ścienna
- 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 MUSZLA USTĘPOWA

1.2 UMYWALKA

2.1 SZAFKA NA SPRZĘT PORZĄDKOWY I CHEMIĘ ZE ZLEWEM

3.1 BIURKO

3.2 SZAFKA NA DOKUMENTY

3.3 STÓŁ Z KRZESŁAMI

4.1 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA

4.2 ŁAWCZKA SZATNIOWA WYSUWANA

4.3 STÓŁ Z KRZESŁAMI

4.4 SZAFKA ŚCIENNA

4.5 ZLEW TYPU AGD

5.1 REGAŁ

5.2 REGAŁ

5.3 REGAŁ

5.4 SZAFKA MROŻNICZA

5.5 SZAFKA ZAMYKANA MAGAZYNOWA

6.1 MIKSER SPIRALNY

6.2 STÓŁ

6.3 WAŁKOWNICA

6.4 SZAFKA ŚCIENNA

6.5 MIKSER PLANETARNY

6.6 STÓŁ

6.7 STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

6.8 PIEC DO PIZZY

6.9 OKAP

6.10 STÓŁ ŚCIĘTY

6.11 OKAP

6.12 FRYTOWNICA

6.13 BASEN

6.14 PÓŁKA OCIEKOWA

6.15 STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWKĄ

6.16 STÓŁ MROŻNICZY

6.17 OKAP

6.19 KUCHNIA IND.

6.20 GRILL

6.21 STÓŁ

6.22 STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWKĄ
- 6.23 PÓŁKA

6.24 ZLEW 1–KOM.

6.25 ZAMRAŻARKA PODBLATOWA

6.26 STÓŁ

6.27 UMYWALKA

7.1 UMYWALKA

7.2 REGAŁ NA BRUDNE NACZYNIA

7.3 ZLEW

7.4 ZMYWARKA

7.5 SZAFKA PRZELOTOWA

8.1 ZABUDOWA FRONTOWA

8.2 KASA

8.3 KOSTKARKA

8.4 NALEWAK PROSECO

8.5 SPEEDRACK

8.6 ZAMRAŻARKA

8.7 UMYWALKA

8.8 EKSPRES DO KAWY

8.9 ZABUDOWA TYŁ

8.10 EKSPOZYCJA

8.11 CHŁODZIARKA NAPOJE

9.1 REGAŁ

9.2 PALETA

10.1 REGAŁ

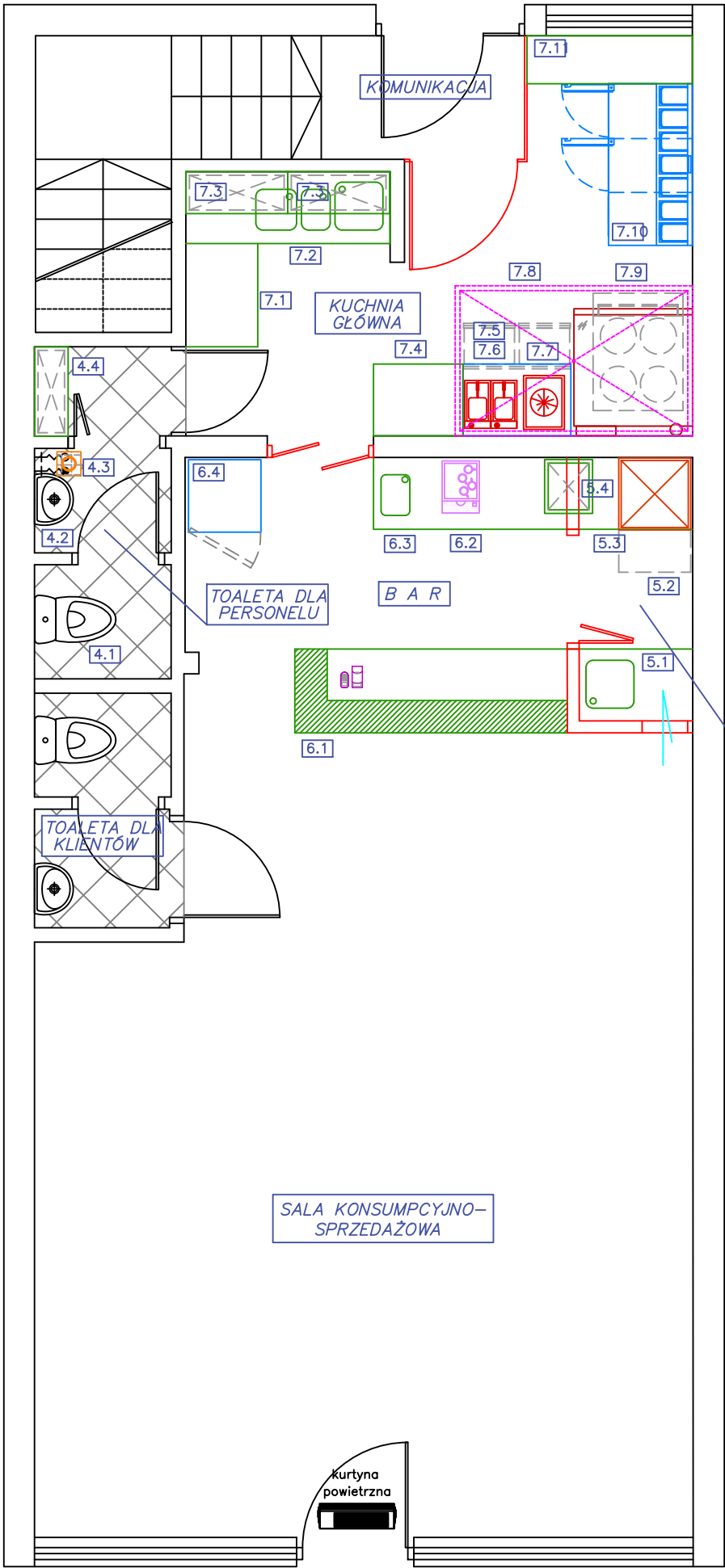
10.2 PALETA

11.1 ZLEWO–UMYWALKA PORZĄDKOWA

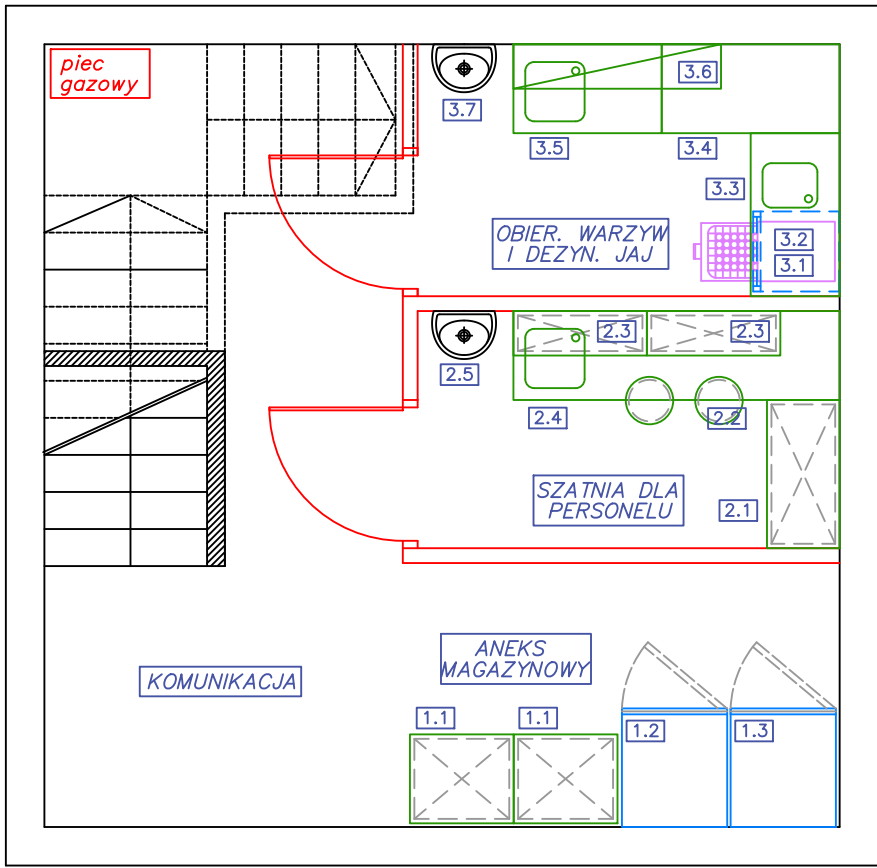
11.2 REGAŁ

11.3 WIESZAK

HPSHoReCaPROFESSIONAL SOLUTIONS		HACCPWDRÓŻENIA
Opracowanie		Branża
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku:		
RZUT LOKALU - TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO		
Nr rys.:	Skala	Data
T1	1:50	
PROJEKTANT:	Nr uprawn.	Podpis
inż. Bartłomiej Kuczkowski	—	



- 6.1 ZABUDOWA BAROWA
6.2 EKSPRES
6.3 ZABUDOWA TYLNA Z UMYWALKĄ
6.4 CHŁODZIARKA NA NAPOJE
- 7.1 STÓŁ
7.2 ZLEW/ UMYWALKĄ/ BASEN
7.3 SZAFKA ŚCIENNA/ SZAFKA OCIEKOWA
7.4 STÓŁ
7.5 FRYTOWNICA
7.6 STÓŁ CHŁODNICZY
7.7 INDUKCJA 2-POL.
7.8 OKAP
7.9 PIEC DO PIZZY
7.10 STÓŁ DO PIZZY
7.11 STÓŁ

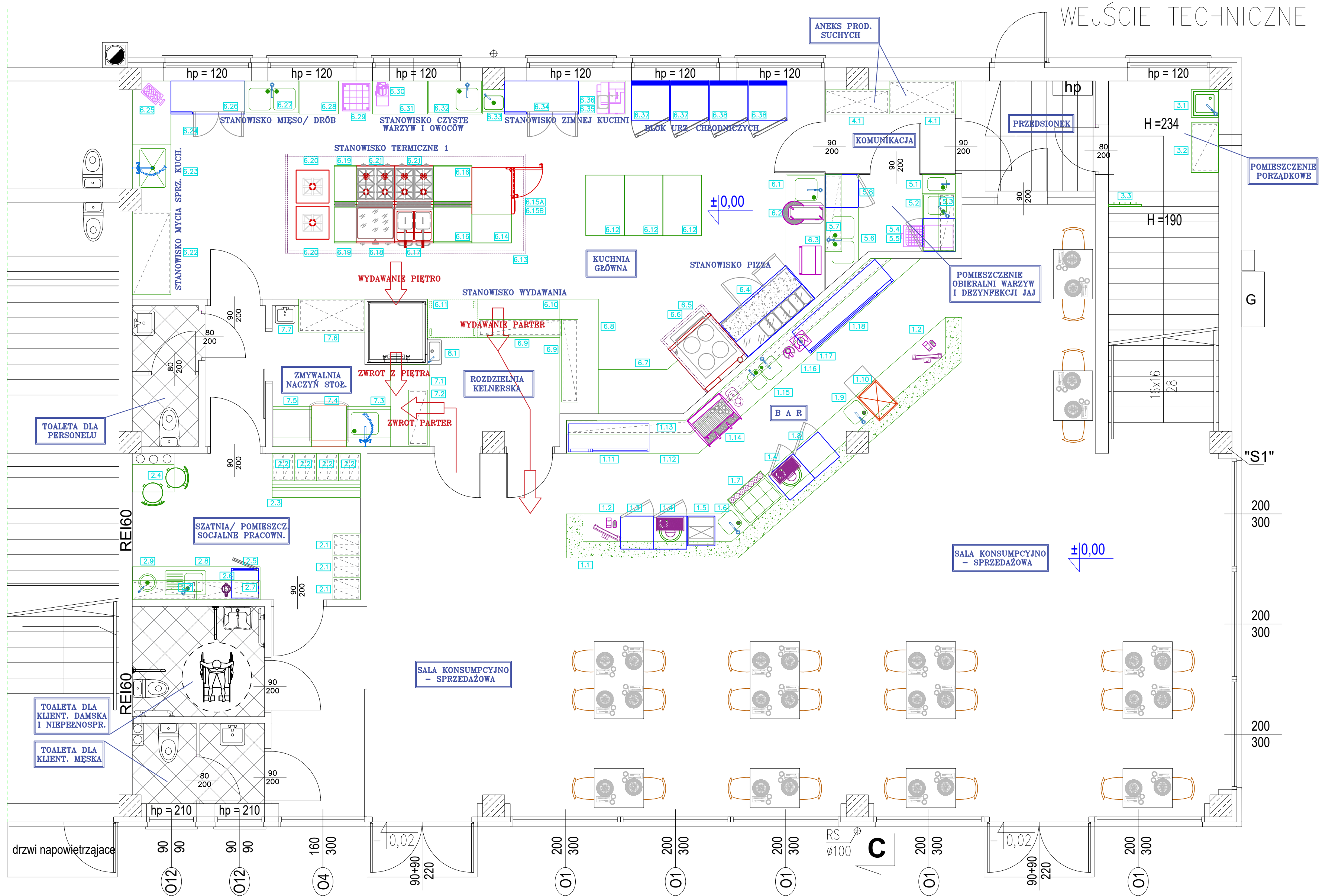
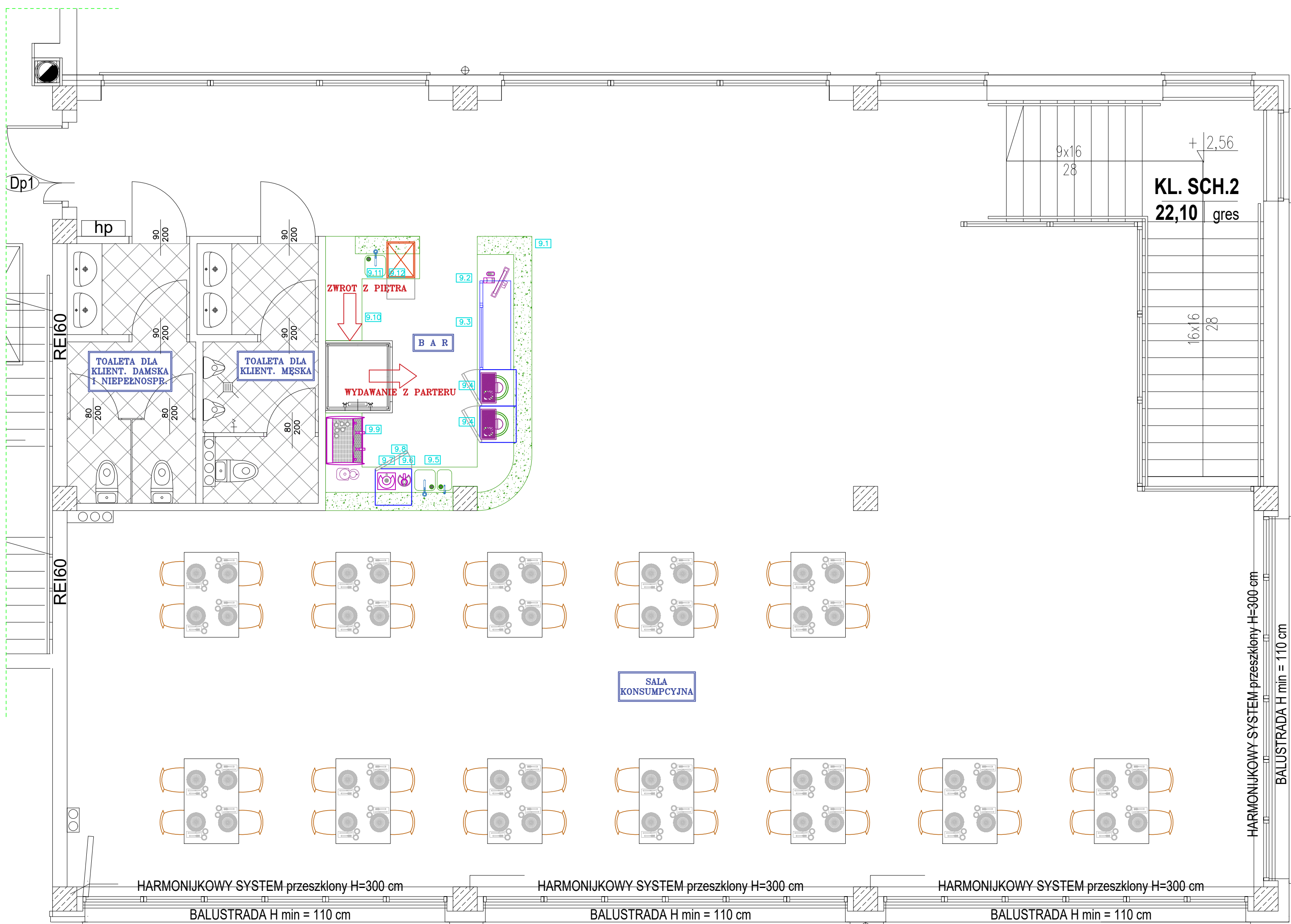


WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 SZAFKA MAGAZYNOWA
1.2 SZAFKA CHŁODNICZA
1.3 SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA
- 2.1 SZAFKA UBRANIOWA
2.2 STÓŁ/ KRZESŁA
2.3 SZAFKA ŚCIENNA
2.4 ZLEW
2.5 UMYWALKA
- 3.1 NAŚWIETLACZ JAJ
3.2 CHŁODZIARKA JAJ
3.3 ZLEW
3.4 STÓŁ
3.5 ZLEW
3.6 PÓŁKA ŚCIENNA
3.7 UMYWALKA
- 4.1 MUSZLA
4.2 UMYWALKA
4.3 ZAWORY CZERPALNE
4.4 SZAFKA PORZADKOWA
- 5.1 ZLEW
5.2 ZMYWARKA
5.3 STÓŁ
5.4 SZAFKA PRZELOTOWA WPUSZCZANA W ŚCIANĘ

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 ZABUDOWA BAROWA
1.2 POS/KASA
1.3 CHŁODZIARKA PODBLATOWA
1.4 ZESTAW BROWAR
1.5 KOSTKARKA
1.6 ZLEW
1.7 POMOCNIK BARMAŃSKI Z WANNĄ NA LÓD I MIEJSCEM NA BUTELKI
1.8 ZAMRAZARKA PODBLATOWA
1.9 ZLEW
1.10 ZMYWARKA DO SZKŁA BAROWA
1.11 STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY
1.12 ZABUDOWA TYŁ
1.13 EKSPOZYCJA
1.14 EKSPRES
1.15 ZLEW/ UMYWALKA
1.16 BLENDER
1.17 WYCIKARKA
1.18 STÓŁ CHŁODNICZY PRZESZKLONY
2.1 SZAFKA UBRANIOWA
2.2 SZAFKA UBRANIOWA
2.3 ŁAWECZKA SZATNIOWA Z PODSTAWĄ
2.4 STÓŁ Z KRZESŁAMI
2.5 CHŁODZIARKA AGD
2.6 SZAFKA AGD
2.7 SZAFKA ŚCIENNA
2.8 ZLEW
2.9 UMYWALKA

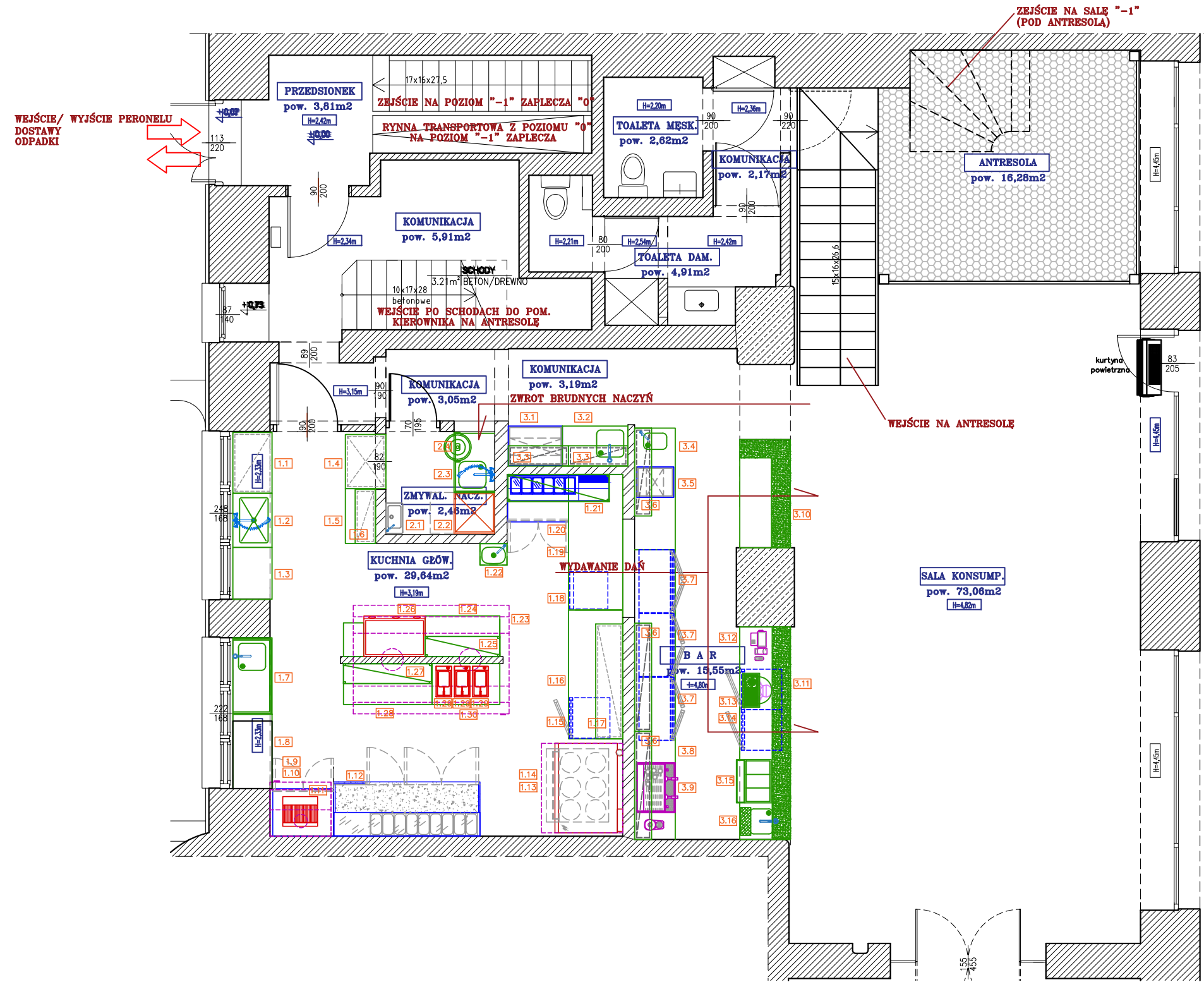
- 3.1 ZLEW PORZĄDKOWY
3.2 REGAŁ
3.3 WIESZAK NA MOPY
4.1 SZAFKA MAGAZYNOWA
5.1 UMYWALKA
5.2 ZLEW
5.3 PÓŁKA ŚCIENNA
5.4 CHŁODZIARKA PODBLATOWA DO JAJ
5.5 NAŚWIETLACZ DO JAJ
5.6 ZLEW
5.7 PÓŁKA ŚCIENNA
5.8 CHŁODZIARKA PODBLATOWA
6.1 ZLEW
6.2 MIKSER
6.3 WALKOWNICA
6.4 STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWKĄ
6.5 PIEC PIZZA
6.6 OKAP (LUB INNE ROZWIĄZANIE PRODUCENTA)
6.7 STÓŁ
6.8 SZAFKA ROBOCZA
6.9 NADSTAWKA 2POZ
6.10 SZAFKA ROBOCZA
6.11 SZAFKA ROBOCZA JEZDNA
6.12 STÓŁ

- 6.13 OKAP
6.14 STÓŁ
6.15A PIEC KONW.-PAROWY
6.15B PIEC KONW.-PAROWY (OPCJA - WTEDY USTAWIENIE 1 NA 2)
6.16 ELEMENT NEUTRALNY
6.17 FRYTOWNICA
6.18 GRILL
6.19 ELEMENT NEUTRALNY
6.20 TABORET
6.21 KUCHNIA 4P
6.22 REGAŁ OCIEKOWY
6.23 BASEN
6.24 STÓŁ
6.25 WILK
6.26 STÓŁ CHŁODNICZY
6.27 ZLEW
6.28 STÓŁ
6.29 KŁOC
6.30 SZATKOWNICA
6.31 STÓŁ
6.32 ZLEW
6.33 UMYWALKA
6.34 STÓŁ CHŁODNICZY
6.35 STÓŁ
6.36 KRAJALNICA
6.37 SZAFKA CHŁODNICZA
6.38 SZAFKA MROZNICZA

- 7.1 STÓŁ SORTOWNICZY
7.2 NADSTAWKA
7.3 STÓŁ ZAŁADOWCZY
7.4 ZMYWARKA
7.5 STÓŁ WYŁADOWCZY
7.6 SZAFKA PRZŁOTOWA
7.7 UMYWALKA
8.1 UMYWALKA
9.1 ZABUDOWA
9.2 POS/ KASA
9.3 STÓŁ CHŁODNICZY
9.4 ZESTAW BROWAR
9.5 ZLEW/ UMYWALKA
9.6 BLENDER
9.7 SOKOWIRÓWKA
9.8 ZAMRAZARKA PODBLATOWA
9.9 EKSPRES
9.10 ZABUDOWA TYŁ
9.11 ZLEW
9.12 ZMYWARKA DO SZKŁA BAROWA

WEJŚCIE POMOCNICZE

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



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 REGAŁ OCIEKOWY

1.2 BASEN DO MYCIA SPRZĘTU PRODUKCYJNEGO

1.3 STÓŁ

1.4 SZAFKA PRZELOTOWA

1.5 STÓŁ

1.6 SZAFKA ŚCIENNA

1.7 ZŁEW 1-KOMOROWY

1.8 STÓŁ

1.9 OKAP

1.10 STÓŁ CHŁODNICZY

1.11 GRILL NASTAWNY

1.12 STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

1.13 OKAP

1.14 PIEC DO PIZZY NA PODSTAWIE

1.15 CHŁODZIARKA PODBLATOWA

1.16 STÓŁ

1.17 SZAFKA ŚCIENNA

1.18 ZAMRAŻARKA

1.19 STÓŁ

1.20 STÓŁ CHŁODNICZY

1.21 NADSTAWKA CHŁODNICZA

1.22 UMYWALKA

1.23 OKAP

1.24 STÓŁ

1.25 NADSTAWKA

1.26 GRILL NASTAWNY

1.27 NADSTAWKA

1.28 STÓŁ

1.29 FRYTOWNICA NASTAWNA

1.30 STÓŁ

2.1 UMYWALKA

2.2 ZMYWARKA

2.3 ZŁEW 1-KOM.

2.4 KOSZ
- 3.1 KOSTARKA DUŻEJ WYDAJNOŚCI

3.2 ZŁEW ROBOCZY

3.3 SZAFKA ŚCIENNA

3.4 SZAFKA ROBOCZA Z UMYWALKĄ

3.5 KOSTARKA MAŁA

3.6 EKSPOZYCJA

3.7 CHŁODZIARKA PODBLATOWA

3.8 SZAFKA ROBOCZA

3.9 EKSPRES Z MŁYNIEM

3.10 ZABUDOWA FRONTOWA I – REKLAMOWA

3.11 ZABUDOWA FRONTOWA II – ROBOCZA

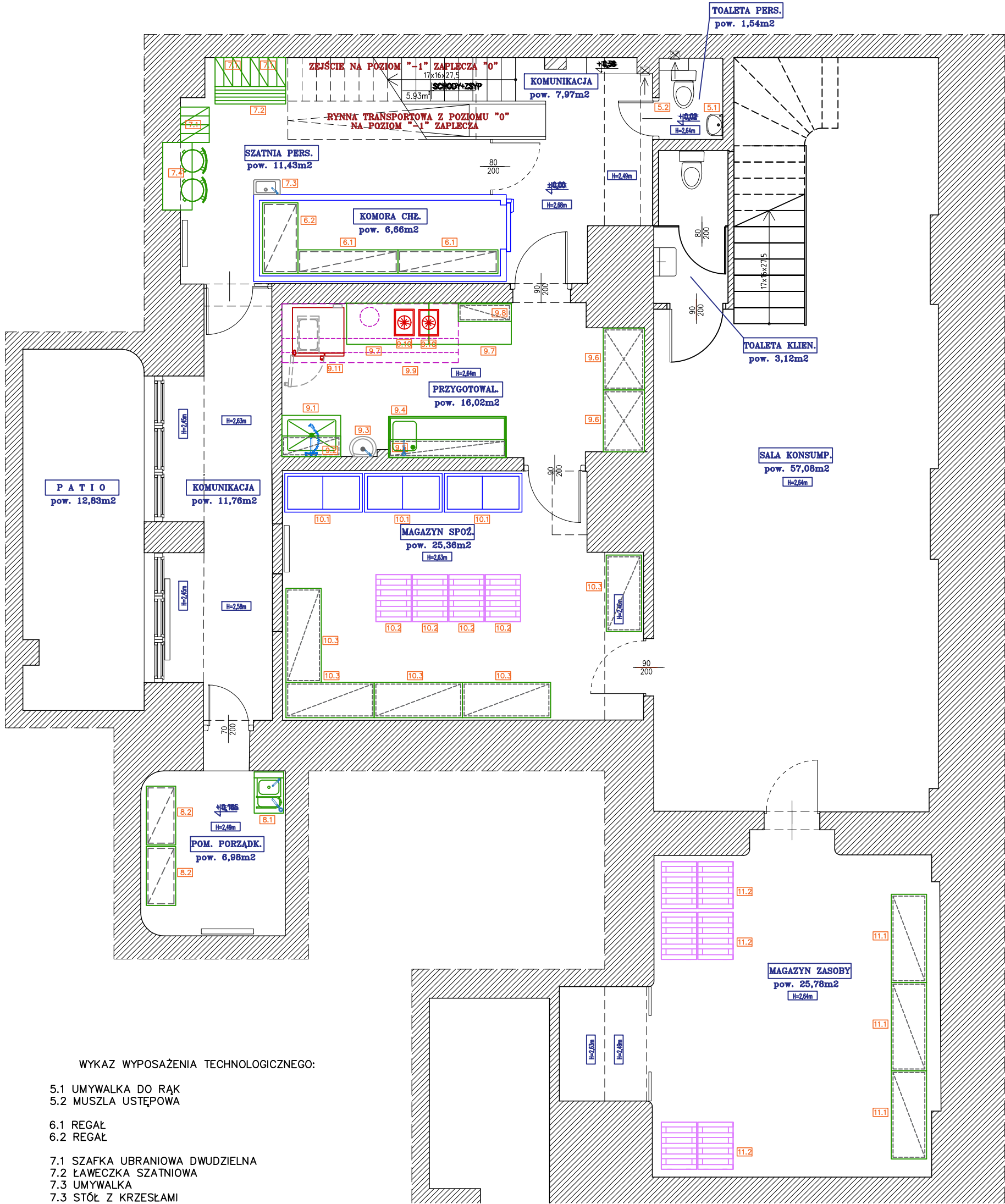
3.12 POS

3.13 NALEWAK PROSECO

3.14 ZAMRAŻARKA PODBLTOWA

3.15 SPEEDRACK

3.16 ZŁEW Z DESKĄ



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 5.1 UMYWALKA DO RĄK

5.2 MUSZLA USTĘPOWA

6.1 REGAŁ

6.2 REGAŁ

7.1 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA

7.2 ŁAWECZKA SZATNIOWA

7.3 UMYWALKA

7.3 STÓŁ Z KRZESŁAMI

8.1 ZLEWOUMYWALKA PORZĄKOWA

8.2 REGAŁ

9.1 BASEN

9.2 OCIEKACZ

9.3 UMYWALKA DO RĄK

9.4 ZŁEW 1-KOM.

9.5 PÓŁKA

9.6 SZAFKA ZAMYKANA

9.7 STÓŁ ROBOCZY

9.8 PÓŁKA

9.9 OKAP

9.10 KUCHNIA INDUKCYJNA

9.11 PIEC KONW-PAROWY

10.1 ZAMRAŻARKA

10.2 PALETA

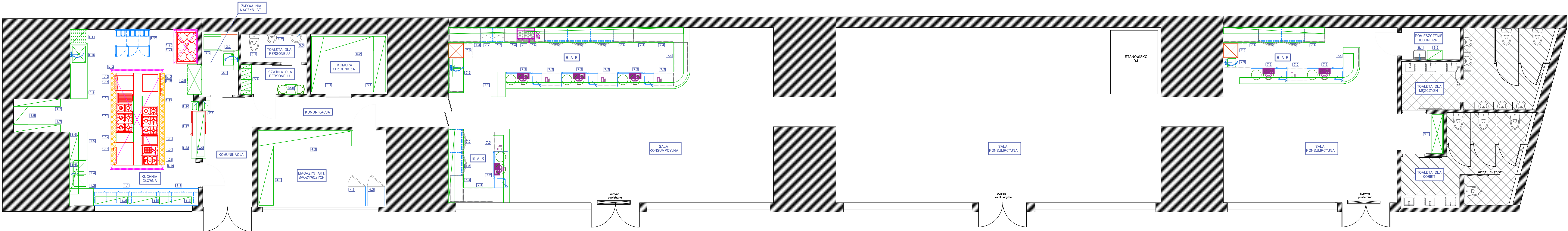
10.3 REGAŁ

11.1 REGAŁ

11.2 PALETA

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

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



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 STÓŁ CHŁODNICZY

1.2 NADSTAWKA

1.3 STÓŁ

1.4 ZŁEW 2-KOMOROWY

1.5 STÓŁ

1.6 SZAFKA ŚCIENNA

1.7 – 1.8 REGAŁ

1.9 STÓŁ

1.10 BASEN

1.11 REGAŁ ODEKOWY

1.12 OKAP WYCIĄGOWY

1.13 ODWODNIENIE LINIOWE

1.14 PATELNIKA

1.15 GRILL

1.16 PRZON KUCHENNY

1.17 ŁŁ. NEUTRALNY

1.18 PIEC KONWEKCYJNY

1.19 GRILL

1.20 FRYTOWNICA

1.21 WARMK

1.22 STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

1.23 PIEC DO PIZZY NA PODSTAWIE

1.24 OKAP (JESLI PRODUCENT PRZEWIDUJE)

1.25 SZAFKA PRZELOTOWA

1.26 UMYWALKA

1.27 SZAFKA GRZEWICZA

1.28 SZAFKA

1.29 NADSTAWKA

2.1 UMYWALKA
- 3.1 STÓŁ ZAŁADOWCZY

3.2 ZMYWARKA KAPITUROWA

3.3 STÓŁ WYŁADOWCZY

4.1 – 4.2 REGAŁ

4.3 SZAFKA MROŻNICZA

5.1 MUSZLA USTĘPOWA

5.2 PISUAR

5.3 UMYWALKA

5.4 SZAFKI UBRANIOWE DWUDZIELNE

5.5 STÓŁ Z KRZESŁAMI

6.1 – 6.2 REGALDO KOMÓR CHŁODNICZYCH

7.1 POMOCNIK KELNERSKI

7.2 ZESTAW BROWAR. ZE STŁEM CHŁODNICZYM, KOMORA, NALEWAKIEM

7.3 STANOWISKO KASOWE

7.4 SZAFKA ROBÓCZA

7.5 CHŁODZIARKA PODBIATOWA NA NAPOJE

7.6 EKSPRES DO KAWY

7.7 KOSTKARKA

7.8 ZMYWARKA DO SZKŁA

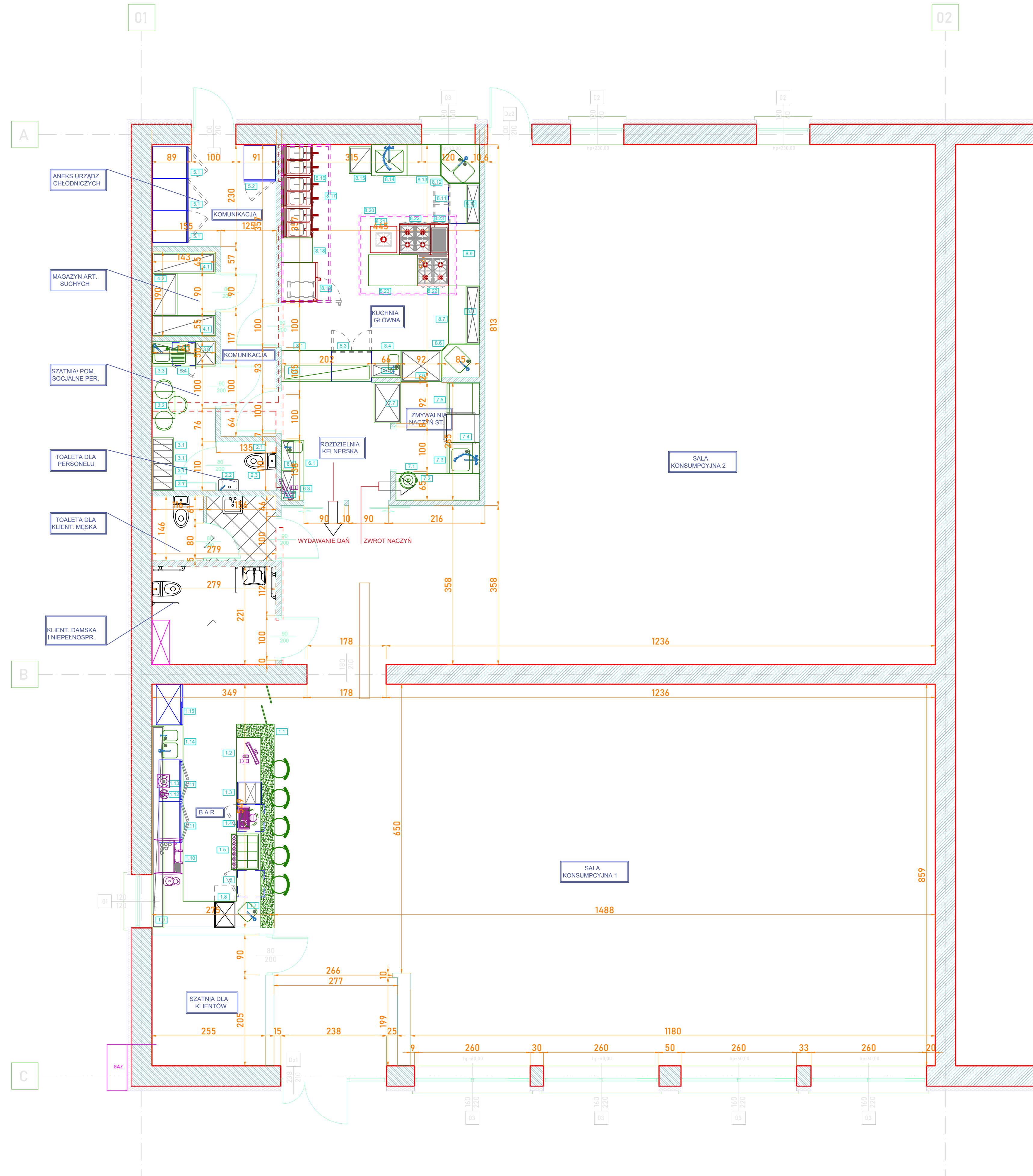
7.9 SZAFKA ZE ZLEWEM

8.1 ZŁEW PORZĄDKOWY

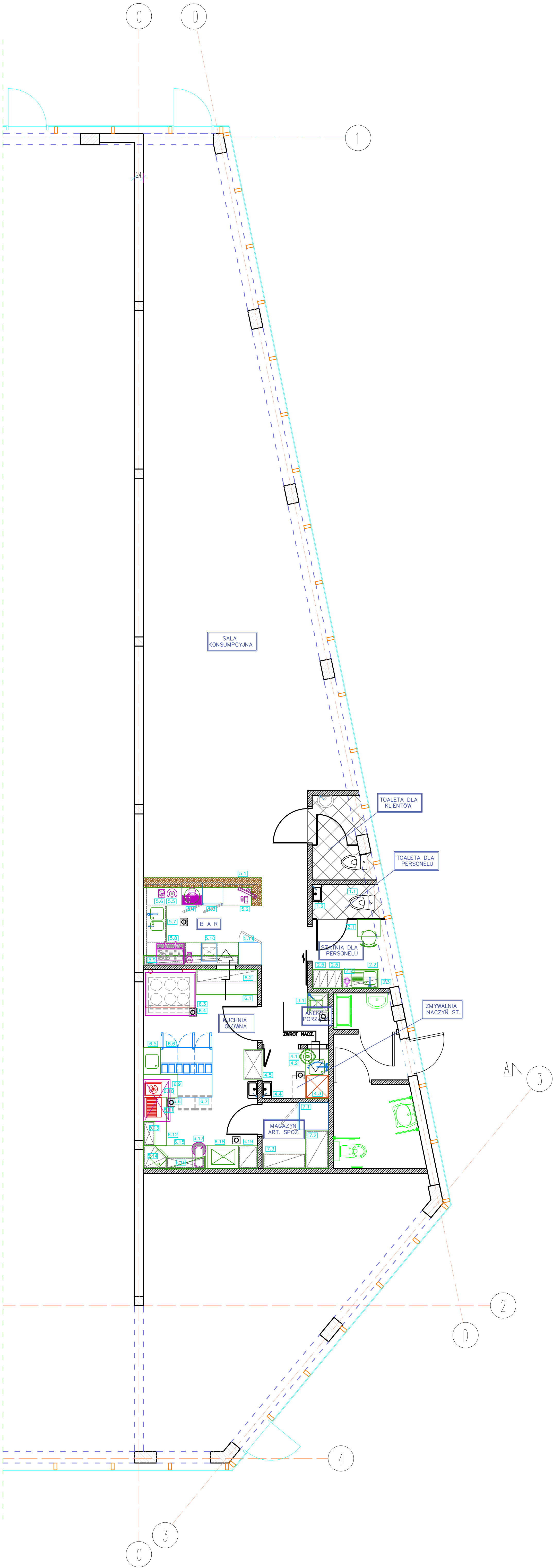
8.2 REGAŁ

9.1 SZAFKA NA ZASOBY

		UL. CIOCHA 10 66-400 GORZÓW WIELKOPOLSKI	
Opracowanie		Branża	
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku			
TECHNOLOGIA LOKALU - POZIOM 0"			
Nr rys.:		Skala	Data
T1		1:50	
PROJEKTANT:		Podpis	



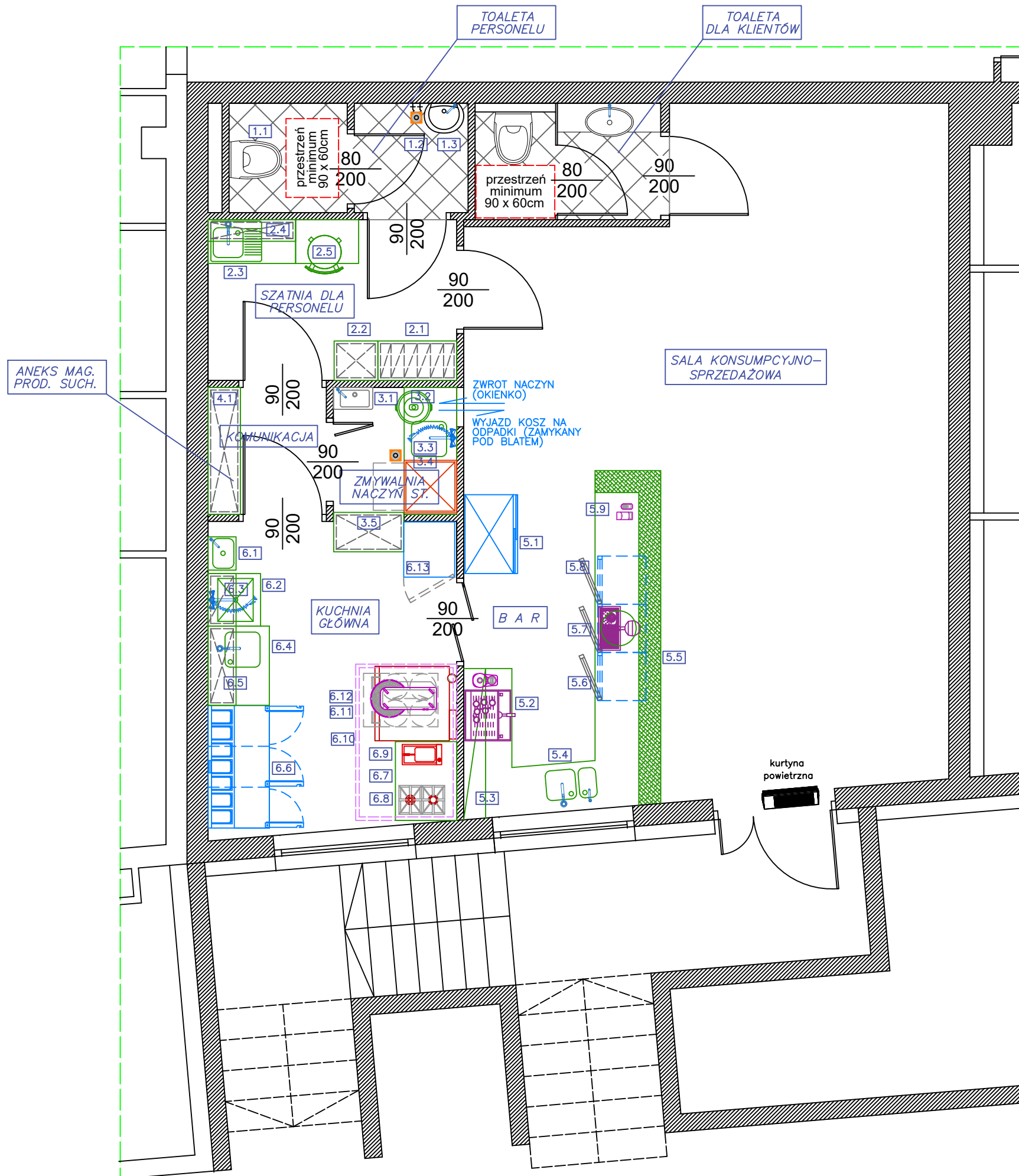
SKALA 1:50



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA
1.2 UMYWALKA
- 2.1 STOL Z KRZESLEM
2.2 ZLEW TYPU AGD
2.3 SZAFKA TYPU AGD
2.4 CZAJNIK
2.5 SZAFKA UBRANIOWA DWUDZIELNA
- 3.1 SZAFKA PORZĄDKOWA Z WBUDOWANYM ZLEWEM
- 4.1 KOSZ NA ODPADKI
4.2 ZLEW 1-KOM.
4.3 ZMYWARKA UNIWERSALNA
4.4 UMYWALKA
4.5 SZAFKA PRZELOTOWA
- 5.1 ZABUDOWA BAROWA
5.2 KASA/ POS
5.3 CHŁODZIARKA PODBLATOWA
5.4 ZESTAW – BROWAR
5.5 WYCISKARKA DO CYTUSÓW
5.6 BLENDER
5.7 ZLEW/ UMYWALKA
5.8 EKSPRES DO KAWY
5.9 EKSPozyCJA GÓRNA TYLNA
5.10 KOSTKARKA
5.11 SZAFKA CHŁODNICZA WYSOKA
- 6.1 STOL Z 2 POLKAMI
6.2 POLKA SClENNA
6.3 PIEC DO PIZZY NA PODSTAWIE
6.4 OKAP MONTOWANY NA DACH PIECA
6.5 ZLEW 1-KOM.
6.6 STOL CHŁODNICZY DO PIZZY
6.7 STOL MROZNICZY
6.8 STOL
6.9 OKAP
6.10 KUCHNIA IND.
6.11 GRILL
6.12 STOL
6.13 SZAFKA SClENNA
6.14 SZAFKA SClENNA NAROZNA
6.15 ZLEW 1-KOM.
6.16 SZAFKA SClENNA
6.17 MIKSER
6.18 BASEN
6.19 REGAL
- 7.1 SZAFKA CHŁODNICZO-MROZNICZA
7.2 REGAL
7.3 REGAL

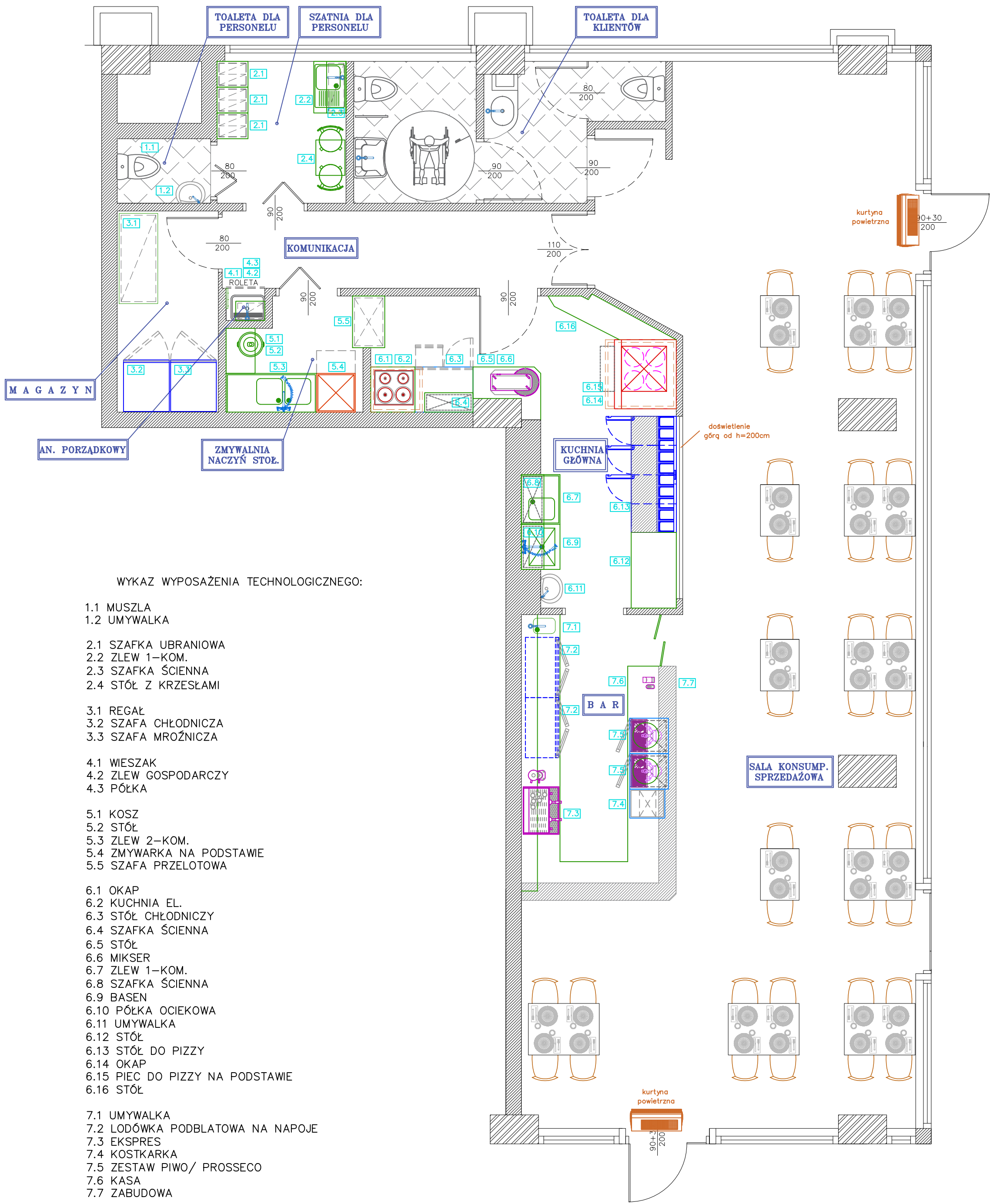
Opracowanie		Branża
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: RZUT CZĘŚCI KUCHENNEJ - TECHNOLOGIA		
Nr rys.: T1	Skala: 1:50	Data:
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak		Podpis:



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA
- 1.2 ZAWORY CZERPALNE
- 1.3 UMYWALKA
- 2.1 SZAFKA UBRANIOWA
- 2.2 SZAFKA PORZADKOWA
- 2.3 ZLEW AGD
- 2.4 SZAFKA SCIENNA AGD
- 2.5 STOL
- 3.1 UMYWALKA
- 3.2 KOSZ NA ODPADY
- 3.3 ZLEW 1-KOM.
- 3.4 ZMYWARKA
- 3.5 SZAFKA PRZELOTOWA
- 4.1 SZAFKA MAGAZYNOWA
- 5.1 SZAFKA NA NAPOJE
- 5.2 EKSPRES
- 5.3 EKSPOZYCJA
- 5.4 ZLEW/ UMYWALKA
- 5.5 ZABUDOWA BARU
- 5.6 ZAMRAZARKA
- 5.7 SCHŁADZALNIK – PIWO
- 5.8 CHŁODZIARKA
- 5.9 KASA
- 6.1 UMYWALKA
- 6.2 BASEN
- 6.3 PÓLKA OCIEKOWA
- 6.4 ZLEW
- 6.5 SZAFKA SCIENNA
- 6.6 STOL CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWKA
- 6.7 SZAFKA ROBOCZA
- 6.8 KUCHNIA WPUSZCZANA W BLAT
- 6.9 FRYTOWNICA NASTAWNA
- 6.10 OKAP
- 6.11 PIEC DO PIZZY NA PODSTAWIE
- 6.12 MIKSER
- 6.13 SZAFKA CHŁODNICZO-MROZNICZA

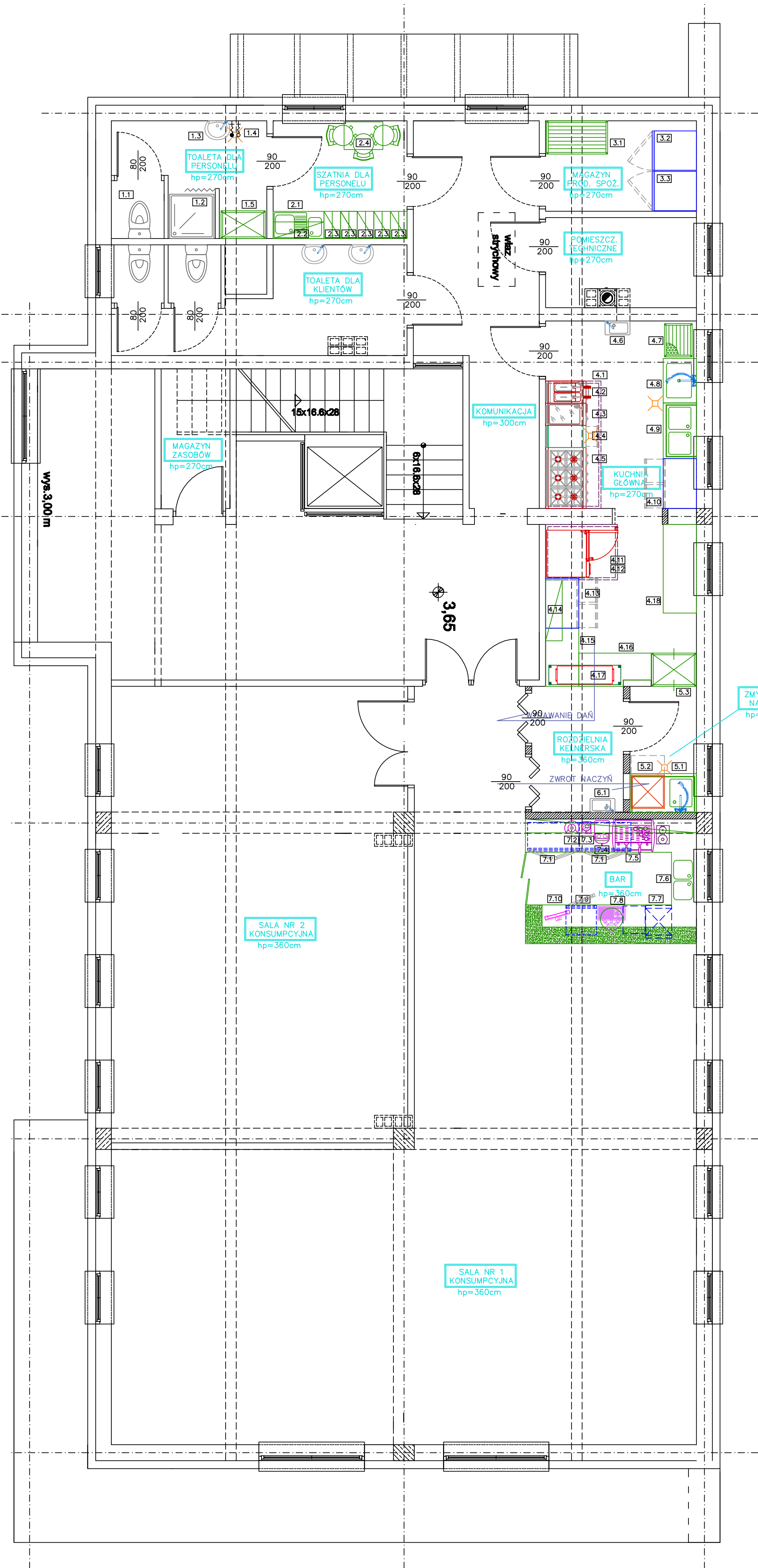
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT LOKALU		
Nr rys.: T1	Skala 1:50	Data
PROJEKTANT: inż. Bartłomiej Kuczkowiak	Podpis	



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA
- 1.2 UMYWALKA
- 2.1 SZAFKA UBRANIOWA
- 2.2 ZLEW 1-KOM.
- 2.3 SZAFKA ŚCIENNA
- 2.4 STÓŁ Z KRZESŁAMI
- 3.1 REGAŁ
- 3.2 SZAFKA CHŁODNICZA
- 3.3 SZAFKA MROŻNICZA
- 4.1 WIESZAK
- 4.2 ZLEW GOSPODARCZY
- 4.3 PÓŁKA
- 5.1 KOSZ
- 5.2 STÓŁ
- 5.3 ZLEW 2-KOM.
- 5.4 ZMYWARKA NA PODSTAWIE
- 5.5 SZAFKA PRZELOTOWA
- 6.1 OKAP
- 6.2 KUCHNIA EL.
- 6.3 STÓŁ CHŁODNICZY
- 6.4 SZAFKA ŚCIENNA
- 6.5 STÓŁ
- 6.6 MIKSER
- 6.7 ZLEW 1-KOM.
- 6.8 SZAFKA ŚCIENNA
- 6.9 BASEN
- 6.10 PÓŁKA OCIEKOWA
- 6.11 UMYWALKA
- 6.12 STÓŁ
- 6.13 STÓŁ DO PIZZY
- 6.14 OKAP
- 6.15 PIEC DO PIZZY NA PODSTAWIE
- 6.16 STÓŁ
- 7.1 UMYWALKA
- 7.2 LODÓWKA PODBLATOWA NA NAPOJE
- 7.3 EKSPRES
- 7.4 KOSTKARKA
- 7.5 ZESTAW PIWO/ PROSECO
- 7.6 KASA
- 7.7 ZABUDOWA

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



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSZLA

1.2 NATRYSK

1.3 UMYWALKA

1.4 ZAWORY CZERPALNE (SPRZĘT PORZĄDKOWY)

1.5 SZAFKA NA SPRZĘT PORZĄDKOWY
- 2.1 ZESTAW AGD ZE ZLEWEM I UMYWALKĄ

2.2 SZAFKA ŚCIENNA AGD

2.3 SZAFKA UBRANIOWA

2.4 STÓŁ Z KRZESŁAMI
- 3.1 REGAŁ

3.2 SZAFKA CHŁODNICZA

3.3 SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA
- 4.1 OKAP

4.2 FRYTOWNICA

4.3 GRILL

4.4 EL. NEUTRALNY

4.5 KUCHNIA 6-PALNIKOWA

4.6 UMYWALKA

4.7 REGAŁ

4.8 BASEN

4.9 ZLEW 2-KOMOROWY

4.10 STÓŁ CHŁODNICZY

4.11 OKAP

4.12 PIEC KONW.-PAROWY

4.13 STÓŁ CHŁODNICZY

4.14 SZAFKA ŚCIENNA

4.15 BLAT

4.16 BLAT

4.17 NADSTAWKA GRZEWcza
- 5.1 ZLEW

5.2 ZMYWARKA

5.3 SZAFKA PRZELOTOWA
- 6.1 UMYWALKA
- 7.1 CHŁODZIARKA PODBLATOWA

7.2 WYCISKARKA

7.3 BLENDER

7.4 SOKOWIRÓWKA

7.5 EKSPRES

7.6 ZLEW/UMYWALKA

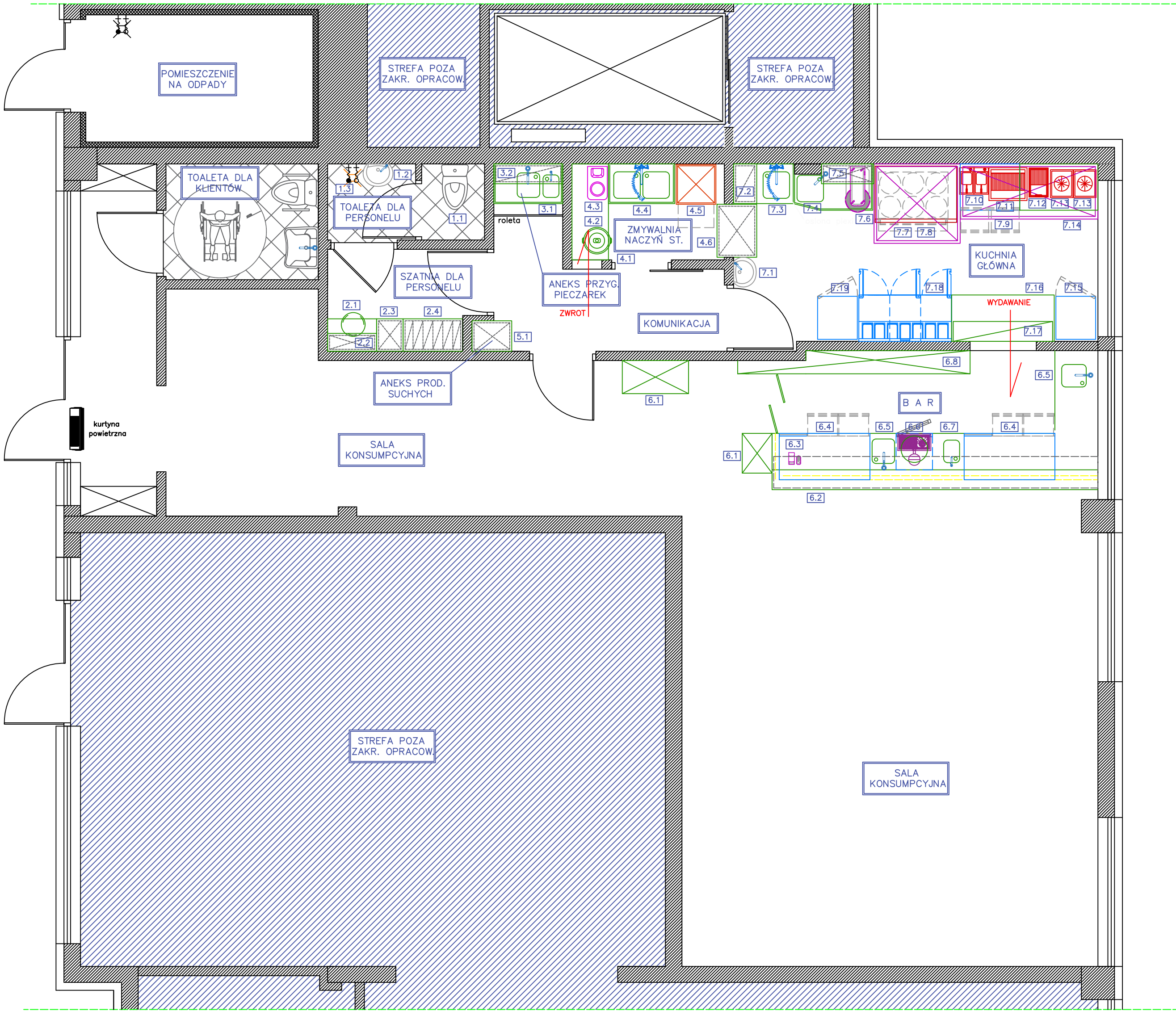
7.7 KOSTKARKA

7.8 ZESTAW DO PIWA

7.9 ZAMRAŻARKA

7.10 POS

HPS HoReCa PROFESSIONAL SOLUTIONS		HACCP WDRÓŻENIA
Opracowanie		Branża
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA
Nazwa projektu		
Nazwa rysunku:		
RZUT LOKALU - TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO		
Nr rys.:	Skala	Data
T1	1:50	09.2021
PROJEKTANT:	Nr uprawn.	Podpis
inż. Bartłomiej Kuczkowiak	---	



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 muszla ustępowa
1.2 umywalka do rak
1.3 zawory do napełniania sprzętu porządkowego

- 2.1 stol z krzelem
2.2 szafka agd
2.3 szafa porządkowa
2.4 szafka ubraniowa dwudzielna

- 3.1 zlew 2–kom. (jedna z komor jako umywalka)
z dolna polka
3.2 polka ścienna 2–poz.

- 4.1 stol sortowniczy otwarty
4.2 pojemnik na odpadki jezdny zamykany
4.3 uzdatniacz do wody
4.4 zlew 2–kom. z prysznicem, dol otwarty
4.5 zmywarka uniwersalna
4.6 szafa przelotowa

- 5.1 szafa przelotowa

- 6.1 pomocnik na szttce, zastawie, ...
6.2 zabudowa baru frontowa i boczna
6.3 kasa
6.4 stol chłodniczy/ chłodziarka podblatowa
6.5 zlew
6.6 zestaw do piwa
6.7 umywalka do rak
6.8 zabudowa tyl

- 7.1 umywalka do rak
7.2 polka ociekowa 2–poziomowa
7.3 basen z prysznicem
7.4 zlew technologiczny
7.5 szafka ścienna
7.6 mikser (pod zlewem)
7.7 piec do pizzy na podstawie
7.8 okap nad piec (jesli producent wymaga)
7.9 stol mroźniczy
7.10 frytownica
7.11 grill nastawny
7.12 grill kontaktowy
7.13 kuchnia ind.
7.14 okap
7.15 chłodziarko–zamrazarka
7.16 szafka robocza
7.17 nastawka 2–poziomowa
7.18 stol chłodniczy do pizzy
7.19 szafa chłodnicza

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