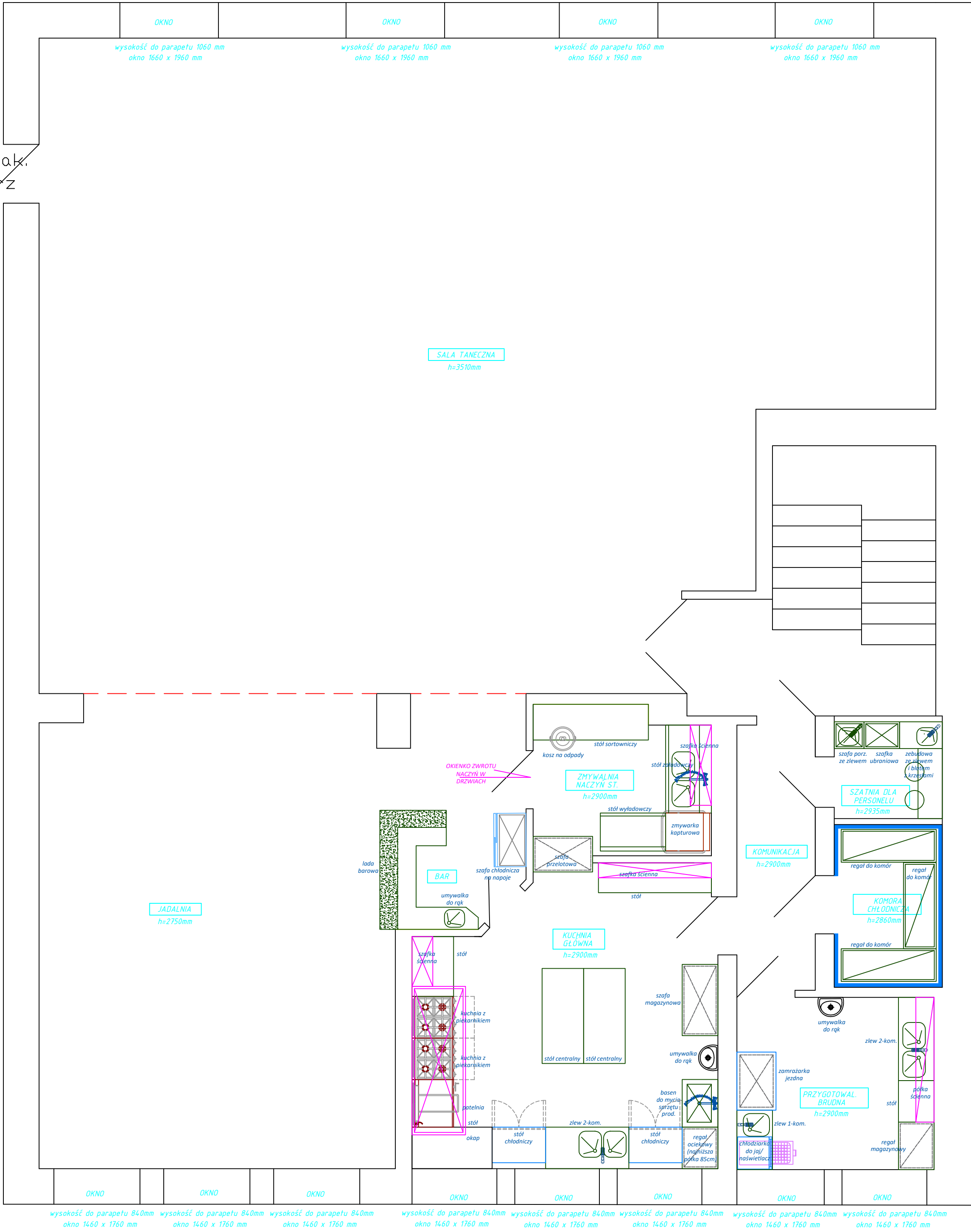
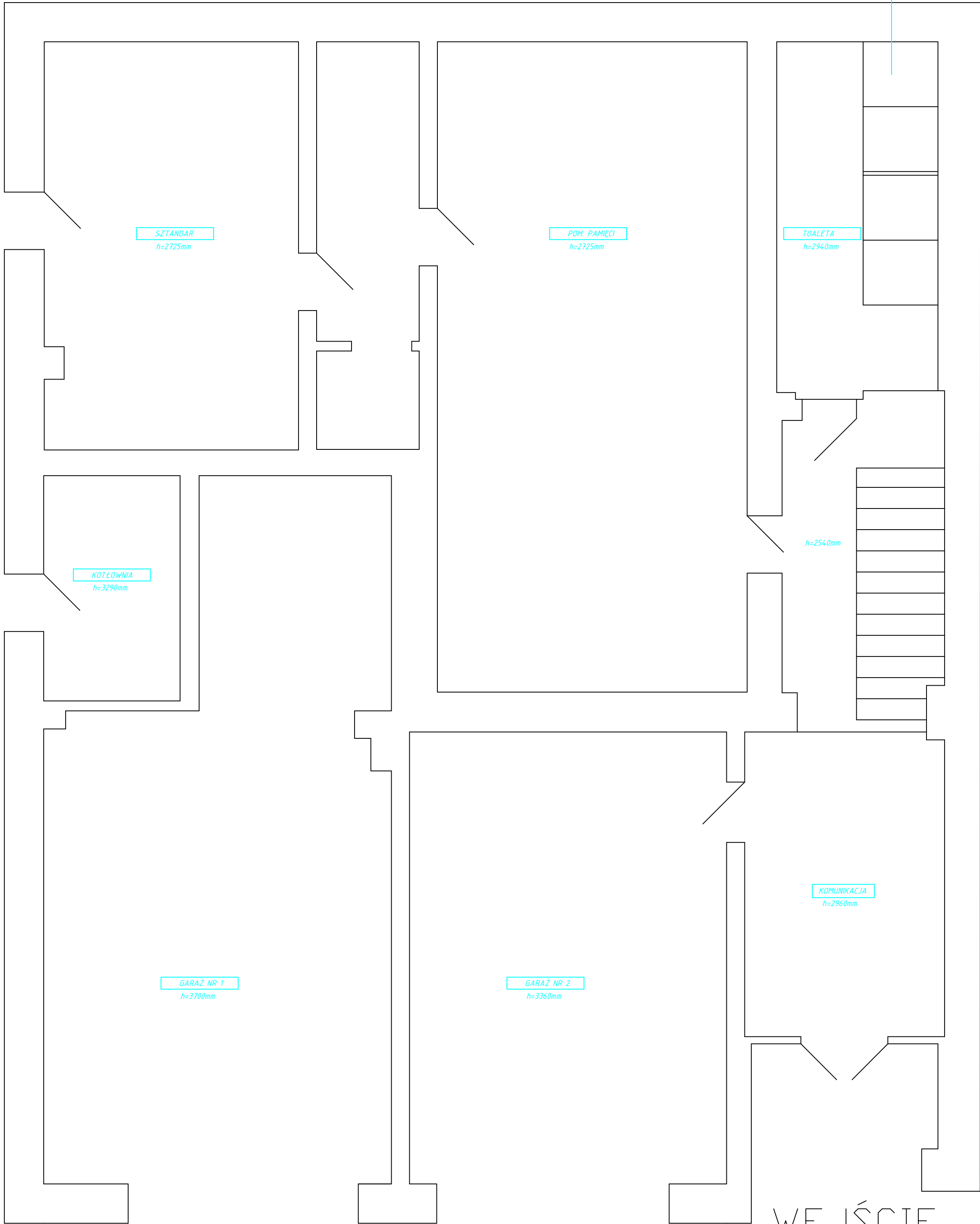


PIĘTRO

Wyjście ewak.
na zewnątrz

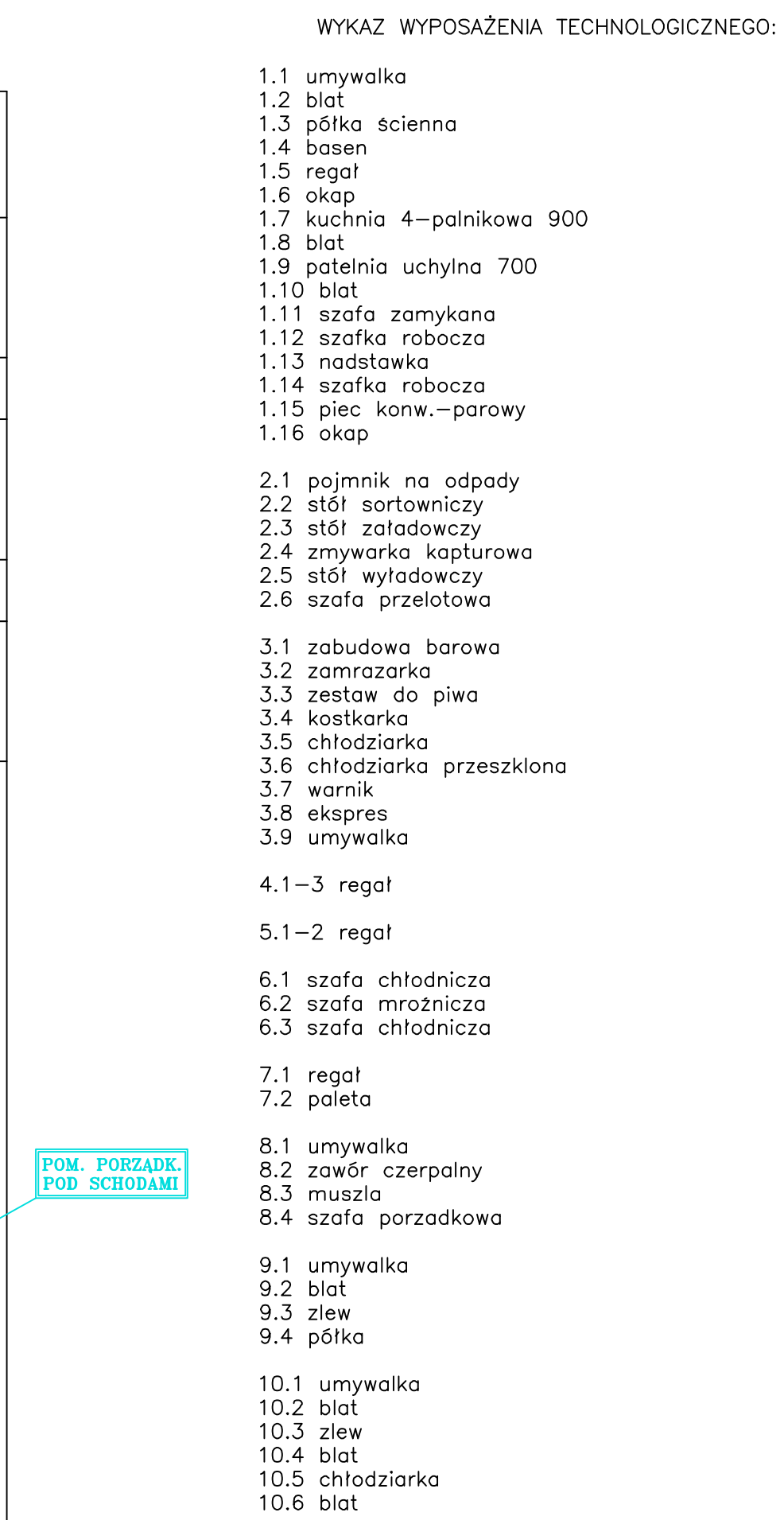


PARTER

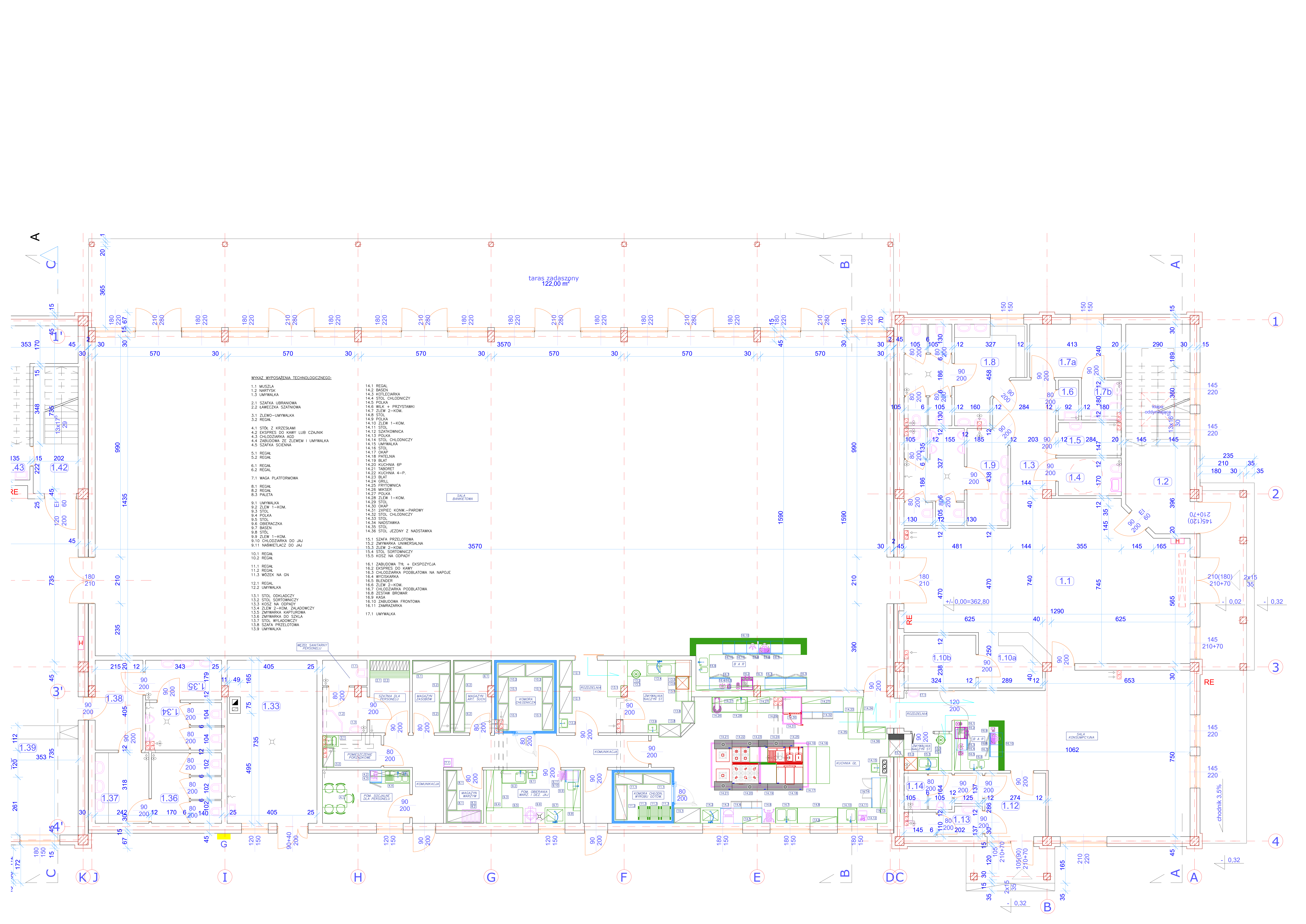


WEJŚCIE

1. Ściany i sufitu powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepalącego, niepalnego, nieosiąklowego i łatwo zmywalnego.		
2. Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliskich i nieosiąklowych wg oddzielnego opracowania i założeń.		
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" i "1"		
Nr rys.:	Skala	Data
T1	1:50	
PROJEKTANT:	Podpis	



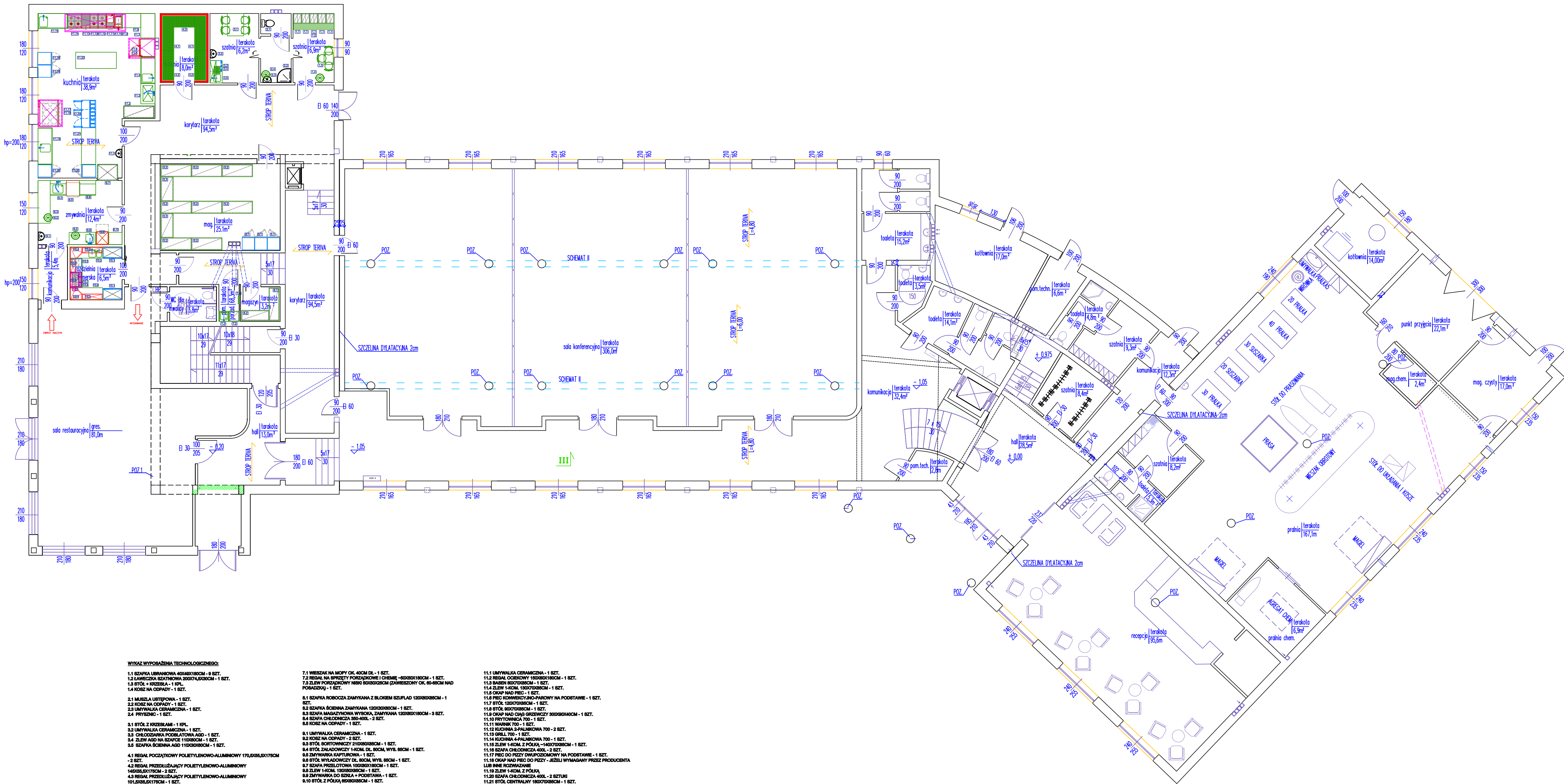
Opracowanie PROJEKT TECHNICZNY		Branża TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku: RZUT LOKALU - TECHNOLOGIA LOKALU GASTRONOMICZNEGO			
Nr rys.:	Skala	Data	
T1	1:50		
PROJEKTANT:	Nr uprawn.	Podpis	
	—		



WYKAZ WYPOSAZENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 MUSELA
- 1.2 NARTYK
- 1.3 UMYWALKA
- 2.1 SZAFKA UBRANIOWA
- 2.2 LAWECZKA SZATNIOWA
- 3.1 ZLEWO-UMYWALKA
- 3.2 REGAL
- 4.1 STOL Z KRZESLAMI
- 4.2 EKSPRES DO KAWY LUB CZAJNIK
- 4.3 CHŁODZIARKA AGD
- 4.4 ZABUDOWA ZE ZLEWEM I UMYWALKĄ
- 4.5 SZAFKA SIOENNA
- 5.1 REGAL
- 5.2 REGAL
- 6.1 REGAL
- 6.2 REGAL
- 7.1 WAGA PLATFORMOWA
- 8.1 REGAL
- 8.2 REGAL
- 8.3 PALETA
- 9.1 UMYWALKA
- 9.2 ZLEW 1-KOM.
- 9.3 STOL
- 9.4 POLKA
- 9.5 STOL
- 9.6 OBIĘCZKA
- 9.7 BASEN
- 9.8 STOL
- 9.9 ZLEW 1-KOM.
- 9.10 CHŁODZIARKA DO JAJ
- 9.11 NASWIETLACZ DO JAJ
- 10.1 REGAL
- 10.2 REGAL
- 11.1 REGAL
- 11.2 REGAL
- 11.3 WÓZEK NA GN
- 12.1 REGAL
- 12.2 UMYWALKA
- 13.1 STOL OKŁADZCY
- 13.2 STOL SORTOWNICZY
- 13.3 KOSZ NA ODPADY
- 13.4 ZLEW 2-KOM. ZAŁADOCZY
- 13.5 ZMYWARKA KAPTUROWA
- 13.6 ZMYWARKA DO SZKŁA
- 13.7 STOL WYLADOCZY
- 13.8 SZAFKA PRZELOTOWA
- 13.9 UMYWALKA

- 14.1 REGAL
- 14.2 BASEN
- 14.3 KOTŁECIARKA
- 14.4 STOL CHŁODNICZY
- 14.5 POLKA
- 14.6 WLK + PRZYSTAWKI
- 14.7 ZLEW 2-KOM.
- 14.8 STOL
- 14.9 POLKA
- 14.10 ZLEW 1-KOM.
- 14.11 STOL
- 14.12 SZATKOWNICA
- 14.13 POLKA
- 14.14 STOL CHŁODNICZY
- 14.15 UMYWALKA
- 14.16 STOL
- 14.17 OKAP
- 14.18 PATELNA
- 14.19 BLAT
- 14.20 KUCHNIA 6P
- 14.21 TABORET
- 14.22 KUCHNIA 4-P.
- 14.23 BLAT
- 14.24 GRILL
- 14.25 FRYTOWNICA
- 14.26 MIKSER
- 14.27 POLKA
- 14.28 ZLEW 1-KOM.
- 14.29 STOL
- 14.30 OKAP
- 14.31 EKSPRES KONW.-PAROWY
- 14.32 STOL CHŁODNICZY
- 14.33 STOL
- 14.34 NADSTAWKA
- 14.35 STOL
- 14.36 STOL JEZDNY Z NADSTAWKĄ
- 15.1 SZAFKA PRZELOTOWA
- 15.2 ZMYWARKA UNIWERSALNA
- 15.3 ZLEW 2-KOM.
- 15.4 STOL SORTOWNICZY
- 15.5 KOSZ NA ODPADY
- 16.1 ZABUDOWA TYŁ + EKSPROZYCJA
- 16.2 EKSPRES DO KAWY
- 16.3 CHŁODZIARKA PODBLATOWA NA NAPOJE
- 16.4 WYCIŚKARKA
- 16.5 BLENDER
- 16.6 ZLEW 2-KOM.
- 16.7 CHŁODZIARKA PODBLATOWA
- 16.8 ZESTAW BROWAR
- 16.9 KASA
- 16.10 ZABUDOWA FRONTOWA
- 16.11 ZAMRAZARKA
- 17.1 UMYWALKA



WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

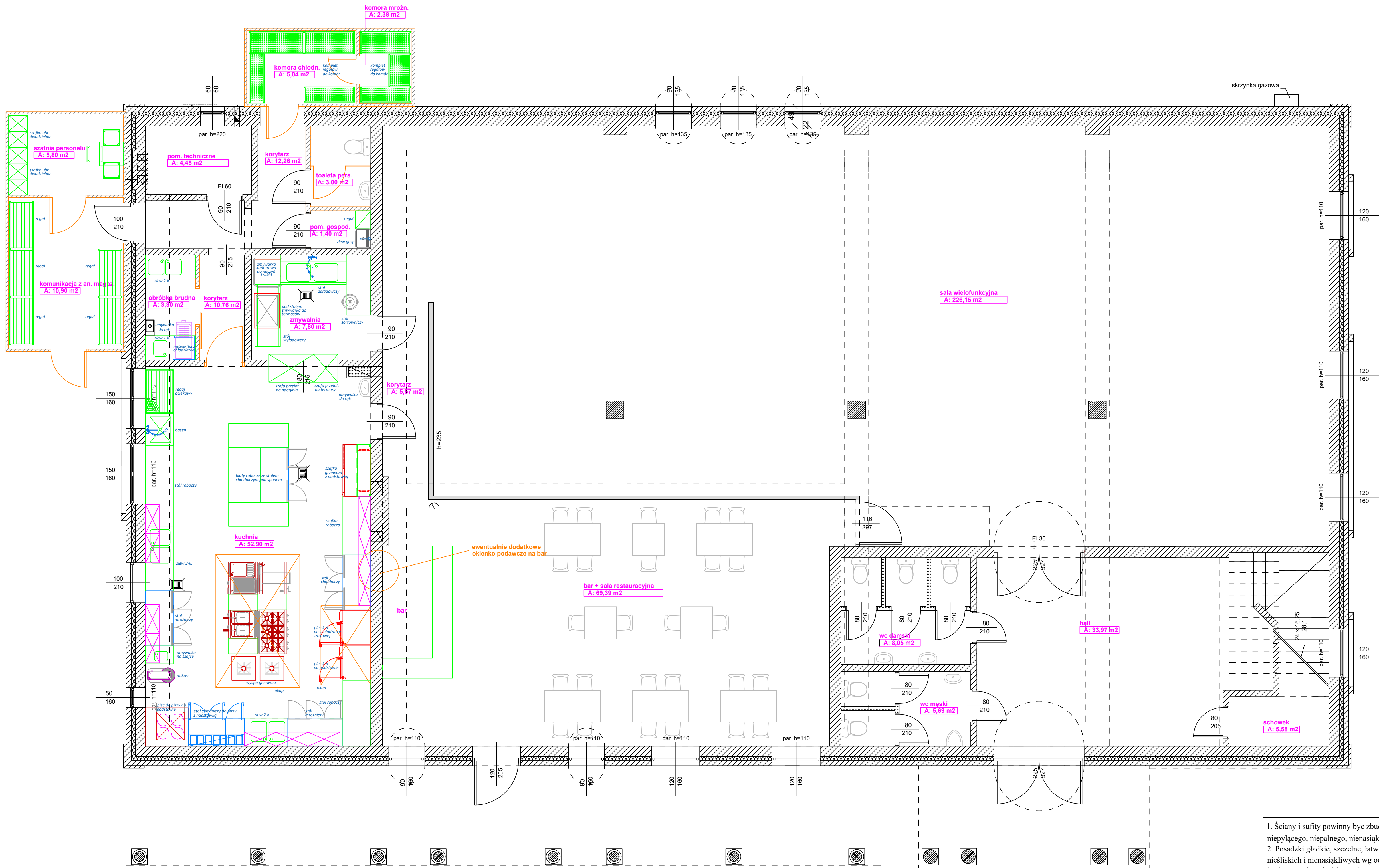
- 1.1 SZAFKA UBRANKOWA 600x80x180CM - 8 BZT.
1.2 LAMPARCA SZAFKOWA 200x74x500CM - 1 BZT.
1.3 STÓŁ - KRZESŁA - 1 KPL.
1.4 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
2.1 MURZŁA USTĘPOWA - 1 BZT.
2.2 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
2.3 UMYWALKA CERAMICZNA - 1 BZT.
2.4 PRYSZNICA - 1 BZT.
3.1 STÓŁ Z KRZESŁAMI - 1 KPL.
3.2 UMUWALKA CERAMICZNA - 1 BZT.
3.3 CHŁODZIŁKOWA PODŁOŻYWAŁA - 1 BZT.
3.4 ZŁEW I KOSZ NA ODPADY 1100x80x180CM - 1 BZT.
3.5 SZAFKA SZCZEGÓLNA 1100x80x180CM - 1 BZT.
4.1 REGAŁ PODZATOKOWY POLIETYLENOWO-ALUMINIOWY 1700x80x1170CM - 2 BZT.
4.2 REGAŁ PRZESŁUJĄCY POLIETYLENOWO-ALUMINIOWY 1400x80x1170CM - 2 BZT.
4.3 REGAŁ PRZESŁUJĄCY POLIETYLENOWO-ALUMINIOWY 1010x80x1170CM - 1 BZT.
5.1 SZAFKA MROZOWA 900x400L - 3 BZT.
5.2 REGAŁ Z 4 PÓLKAMI, NIERZYSZCZYWY 1800x80x180CM - 1 BZT.
5.3 REGAŁ Z 4 PÓLKAMI, NIERZYSZCZYWY 1500x80x180CM - 1 BZT.
5.4 REGAŁ Z 4 PÓLKAMI, NIERZYSZCZYWY 1300x80x180CM - 1 BZT.

- 7.1 WIEŻA NA MOPY OK. 40CM DL. - 1 BZT.
7.2 REGAŁ NA BRZOZDY PORZĄDKOWE CHEBIEM - 400x80x180CM - 1 BZT.
7.3 ZŁEW PORZĄDKOWY NIERO 800x80x25CM ZAWIESZONY OK. 60-80CM NAD POSADZKĄ - 1 BZT.
8.1 SZAFKA ROBOCZA ZAMYKANA Z BLOKEM SZUFLAD 1200x80x80CM - 1 BZT.
8.2 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
8.3 SZAFKA SZCZEGÓLNA ZAMYKANA 1000x80x80CM - 1 BZT.
8.4 SZAFKA MAGAZYNOWA WYSOKA, ZAMYKANA 1200x80x180CM - 3 BZT.
8.5 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
9.1 UMUWALKA CERAMICZNA - 1 BZT.
9.2 KOSZ NA ODPADY - 2 BZT.
9.3 STÓŁ BOKOWY 710x80x80CM - 1 BZT.
9.4 STÓŁ ZŁADOWY 140CM DL. 80CM, WYB. 80CM - 1 BZT.
9.5 STÓŁ WYŁADOWY 140CM DL. 80CM, WYB. 80CM - 1 BZT.
9.6 ZŁEW 1-HOM. 1800x80x80CM - 1 BZT.
9.7 ZŁEW 1-HOM. 1800x80x80CM - 1 BZT.
9.8 ZŁEW 1-HOM. 1800x80x80CM - 1 BZT.
9.9 ZŁEW 1-HOM. 1800x80x80CM - 1 BZT.
9.10 STÓŁ Z PÓLKĄ 800x80x80CM - 1 BZT.

- 11.1 UMUWALKA CERAMICZNA - 1 BZT.
11.2 REGAŁ OBIĘDOWY 1000x80x180CM - 1 BZT.
11.3 BAZEN BOKOWY 800x80x80CM - 1 BZT.
11.4 ZŁEW 1-HOM. 1800x80x80CM - 1 BZT.
11.5 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.6 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.7 STÓŁ 1200x80x80CM - 1 BZT.
11.8 STÓŁ 1200x80x80CM - 1 BZT.
11.9 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.10 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.11 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.12 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.13 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.14 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.15 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.16 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.17 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.18 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.19 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.20 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.21 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.
11.22 KOSZ NA ODPADY - 1 BZT.

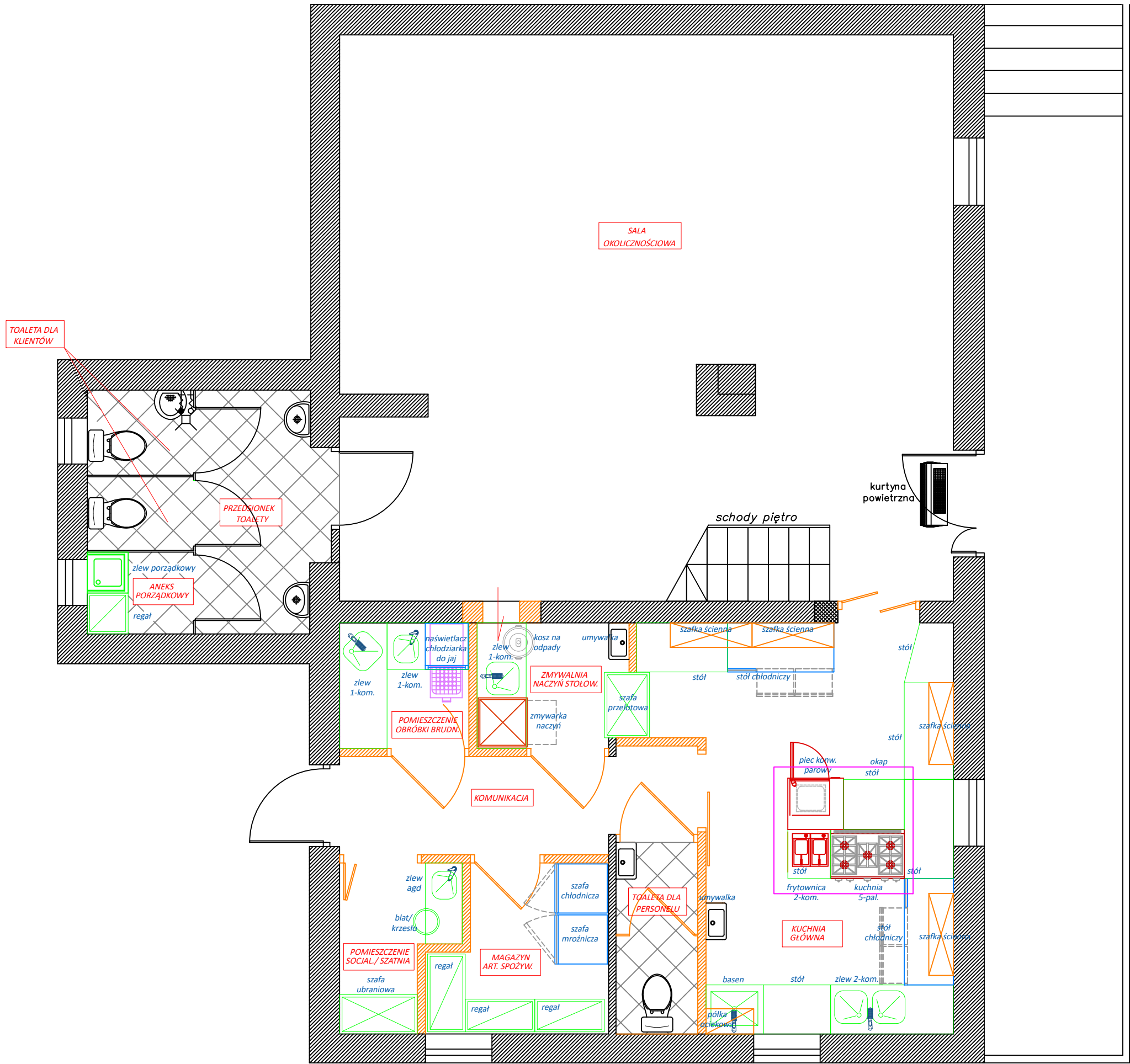
1. Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiałów gładkiego, niepalnego, niezapalającego i łatwo zmywalnego.
2. Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów niepalnych i niezapalających wg obowiązującego oznaczenia i załącznika.
3. Okna powinny być łatwo dostępne i otwierane do wnętrza 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	Branda	TECHNOLOGI
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA GASTRONOMII			
Nr rys.:	Skala	Data	
T1	1:100		
PROJEKTANT:	Podpis		



- Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepalącego, niepalnego, nienasiąkliwego i łatwo zmywalnego.
- Posadzki gładkie, szczelne, łatwo zmywalne z materiałów nieśliszkich 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		Branża	
PROJEKT TECHNICZNY		TECHNOLOGIA	
Nazwa projektu			
Nazwa rysunku:			
TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0"			
Nr rys.:	Skala	Data	
T1	1:50		
PROJEKTANT:	Podpis		



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:	Podpis	