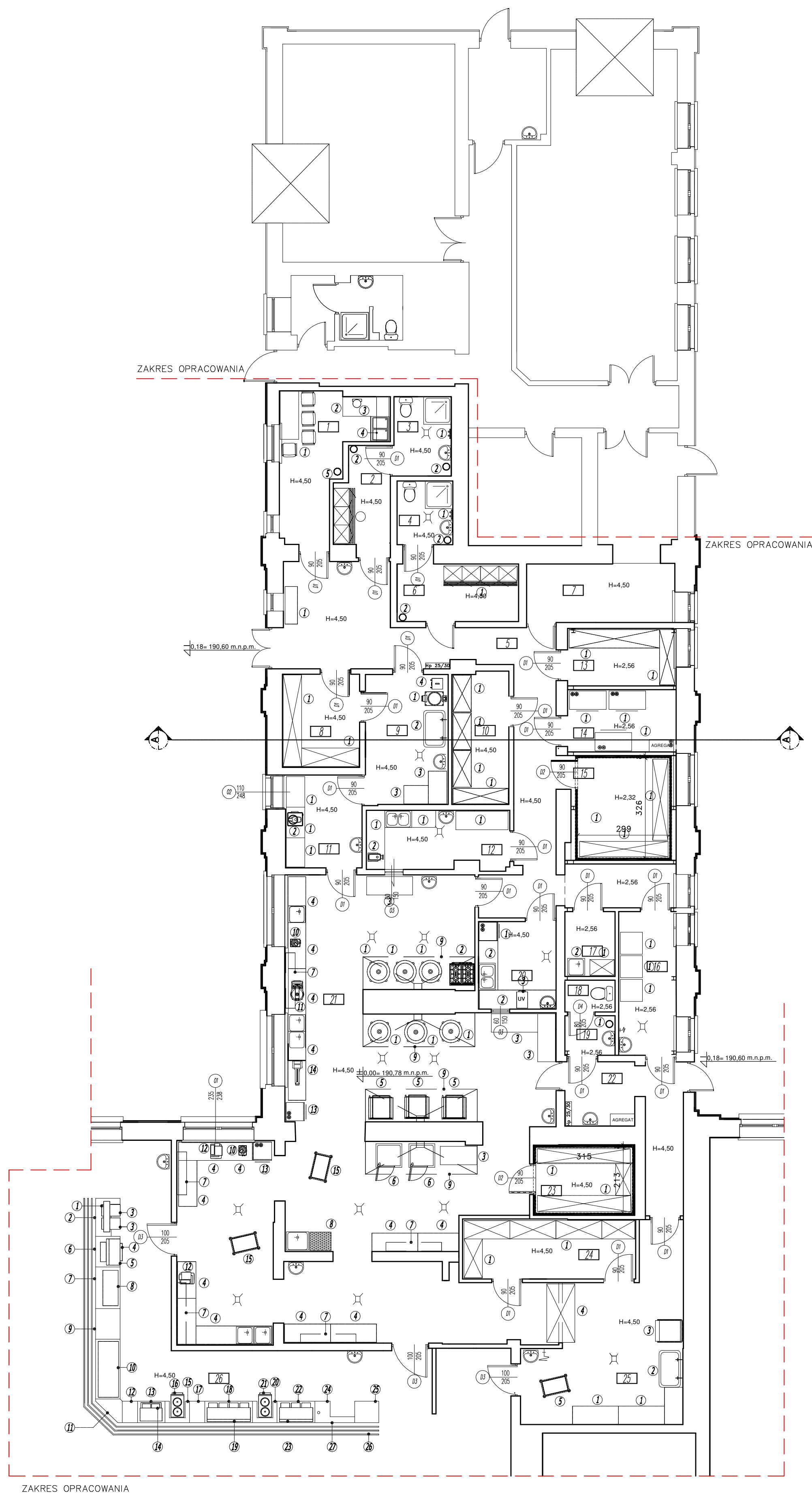


TECHNOLOGIA- RZUT PARTERU SKALA 1:100



POMIESZCZENIE SOCJALNE 0/3

- 1 stół wraz z krzesłem dla personelu
- 2 szafka stojące z blatem łatwowymywalnym
- 3 czajnik bezprzewodowy
- 4 szafka wisząca (ociekacz)
- 5 kosz na odpady komunalne

SZATNIA I 0/3

- 1 szafka dwudzielna na odzież wierzchnią i roboczą z siedziskiem 50x60x180
- 2 kosz na odpady komunalne

Łazienka I 0/3

- 1 wieszak na odzież wierzchnią
- 2 kosz na odpady komunalne

Łazienka II 0/3

- 1 wieszak na odzież wierzchnią
- 2 kosz na odpady komunalne

SZATNIA II 0/3

- 1 szafka dwudzielna na odzież wierzchnią i roboczą z siedziskiem 50x60x180
- 2 kosz na odpady komunalne

KORYTARZ

- 1 stół do przyjmowania dostaw

MAGAZYN PIECZYNY

- 1 regał magazynowy

MAGAZYN WARZYW

- 1 regał magazynowy

POMIESZCZENIE OBRÓBKI WARZYW

- 1 obieraczka do ziemniaków
- 2 basen głęboki ze stali nierdzewnej
- 3 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 4 kosz na odpady - jezdny

PRZYGOTOWALNIA WARZYW

- 1 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 2 robot wielofunkcyjny (szatkownica)

POMIESZCZENIE OBRÓBKI MIĘS/ RYB

- 1 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 2 maszyna do mielenia mięsa

MAGAZYN ARTYKUŁÓW SUCHYCH

- 1 regał magazynowy

POMIESZCZENIE URZĄDZEŃ MROŹNICZYCH

- 1 szafa mroźnicza z podziałem na asortyment (mrożonki)

CHŁODNIA

- 1 regały magazynowe

POMIESZCZENIE NA ODPADKI

- 1 kosze zamykane na odpady

POMIESZCZENIE OBRÓBKI JAJ

- 1 urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj
- 2 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 3 naświetlacz do jaj

KUCHNIA WŁAŚCIWA

- 1 kocioł warzelny poj. 300l
- 2 kuchenka gazowa 4-palnikowa
- 3 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 4 szafka stojące z blatem roboczym ze stali nierdzewnej
- 5 patelnia elektryczna
- 6 piec konwekcyjno - parowy
- 7 półka wisząca z pojemnikami na przyprawy
- 8 ociekacz ze stali nierdzewnej perforowany
- 9 okap wyciągowy ze stali nierdzewnej z łapaczem tłuszczu
- 10 robot wieloczynnościowy BLIXER
- 11 cutter - mikser
- 12 krawalnica elektryczna
- 13 urządzenie chłodnicze
- 14 kotłociarka
- 15 wózek transportowy 2 półkowy

POMIESZCZENIE SCHŁADZANIA POTRAW- CHŁODNIA

- 1 regał magazynowy

MAGAZYN ZASOBÓW

- 1 regał magazynowy

ZMYWALNIA NACZYŃ

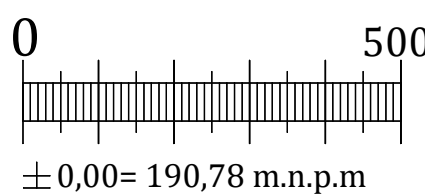
- 1 stół roboczy ze stali nierdzewnej
- 2 basen głęboki ze stali nierdzewnej
- 3 zmywarka -wyparzarka kapsułowa
- 4 szafa przelotowa ze stali nierdzewnej
- 5 wózek jezdny transportowy 3-półkowy

BAR - linia technologiczna , istniejąca

- 1 pomocnik
- 2 boks dystrybutora
- 3 dystrybutor łac
- 4 dystrybutor z kubkami grzewczymi
- 5 nadstawka na wamnik z ociekaczem
- 6 boks dystrybutora
- 7 stanowisko z szalką otwartą z półką
- 8 nadstawka na pieczywo
- 9 stanowisko z szalką otwartą z półką
- 10 stanowisko z witryną chłodniczą z wanną - witryna otwarta + roleta
- 11 szafka narożna zewnętrzna 90°
- 12 stanowisko z szalką otwartą z półką
- 13 stanowisko z bemaem wodnym wielokomorowym
- 14 nadstawka z szybą prostą
- 15 nadstawka z szybą prostą
- 16 boks dystrybutora
- 17 dystrybutor talerzy podwójny grzewczy
- 18 stanowisko z szalką otwartą z półką
- 19 stanowisko z bemaem wodnym wielokomorowym
- 20 nadstawka z szybą prostą
- 21 boks dystrybutora
- 22 dystrybutor talerzy podwójny grzewczy
- 23 stanowisko z bemaem wodnym wielokomorowym
- 24 nadstawka z szybą prostą
- 25 stanowisko kasowe z szufladą
- 26 stanowisko z szalką otwartą
- 27 prowadnica łac
- 28 zabudowa dekoracyjna

ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ PROJEKTOWANYCH			
N/R	NAZWA POMIESZCZENIA	POWIERZCHNIA	RODZAJ POSADZKI
1	Pom. socjalne	11,97	m ² gres
2	co	6,02	m ² gres
3	Toaleta	4,93	m ² gres
4	Toaleta	3,82	m ² gres
5	Korytarz	39,18	m ² gres
6	Szatnia II	8,15	m ² gres
7	Korytarz	9,24	m ² gres
8	Magazyn warzyw	7,85	m ² gres
9	Pom. obróbki warzyw	11,76	m ² gres
10	Mag. art. suchych II	8,11	m ² gres
11	Przygotowania warzyw	7,82	m ² gres
12	Przygotowania mięs/ryb	8,88	m ² gres
13	Magazyn pieczywa	6,91	m ² gres
14	Pom. urządzeń zamrażalniczych	7,45	m ² gres
15	Chłodnia	10,84	m ² gres
16	Pom. na odpady	8,96	m ² gres
17	Pom. porządkowe	3,56	m ² gres
18	WC	1,67	m ² gres
19	Pom. z umywalką	2,26	m ² gres
20	Pom. obróbki jaj	7,30	m ² gres
21	Kuchnia główna	129,75	m ² gres
22	Korytarz	12,05	m ² gres
23	Pom. schładzania potraw gotowych/ chłodnia	6,67	m ² gres
24	Magazyn zasobów I	11,09	m ² gres
25	Zmywalnia naczyń	24,90	m ² gres
26	Stółwarka*	101,12	m ² gres
SUMA		462,2600	m ²

* powierzchnia pomieszczenia w zakresie opracowania; Całkowita powierzchnia pomieszczenia wynosi 447,94m²



'ARMAX' Sp. z o.o.			
27-200 Starachowice, ul. Tego Maja 13		Kum. 001 063 690	
Nowe obiekty			
Remont części budynku nr 8- kuchnia w Hubsach przy ul. Dłuskiego			
Inwestor:		Adres obiektu:	
12 Wójcik Włodzisław Opatowicz w Zamościu ul. Rybickiego 25 22-400 Zamość		ul. Dłuskiego 4 17-500 Hubsze	
Problemy:			
Technologia-rzut parteru			
		Stron:	1 z 10
		Załącz:	
Projektant:	Nazwa:	W sprawie:	
Architektura PROJEKTANT:	Jarosław Kawiński	SW-1/2003	
Architektura PROJEKTANT:	Anna Kiebaso	309/SWOKK/2018	
Architektura PROJEKTANT:	Piotr Zdyb	SWK/0065/PMBK/18	
Architektura PROJEKTANT:	Marek Szczurba	SWK/80/0037/12	
Projekt PROJEKTANT:	Dariusz Celuch		
Data:	05.2020r.		