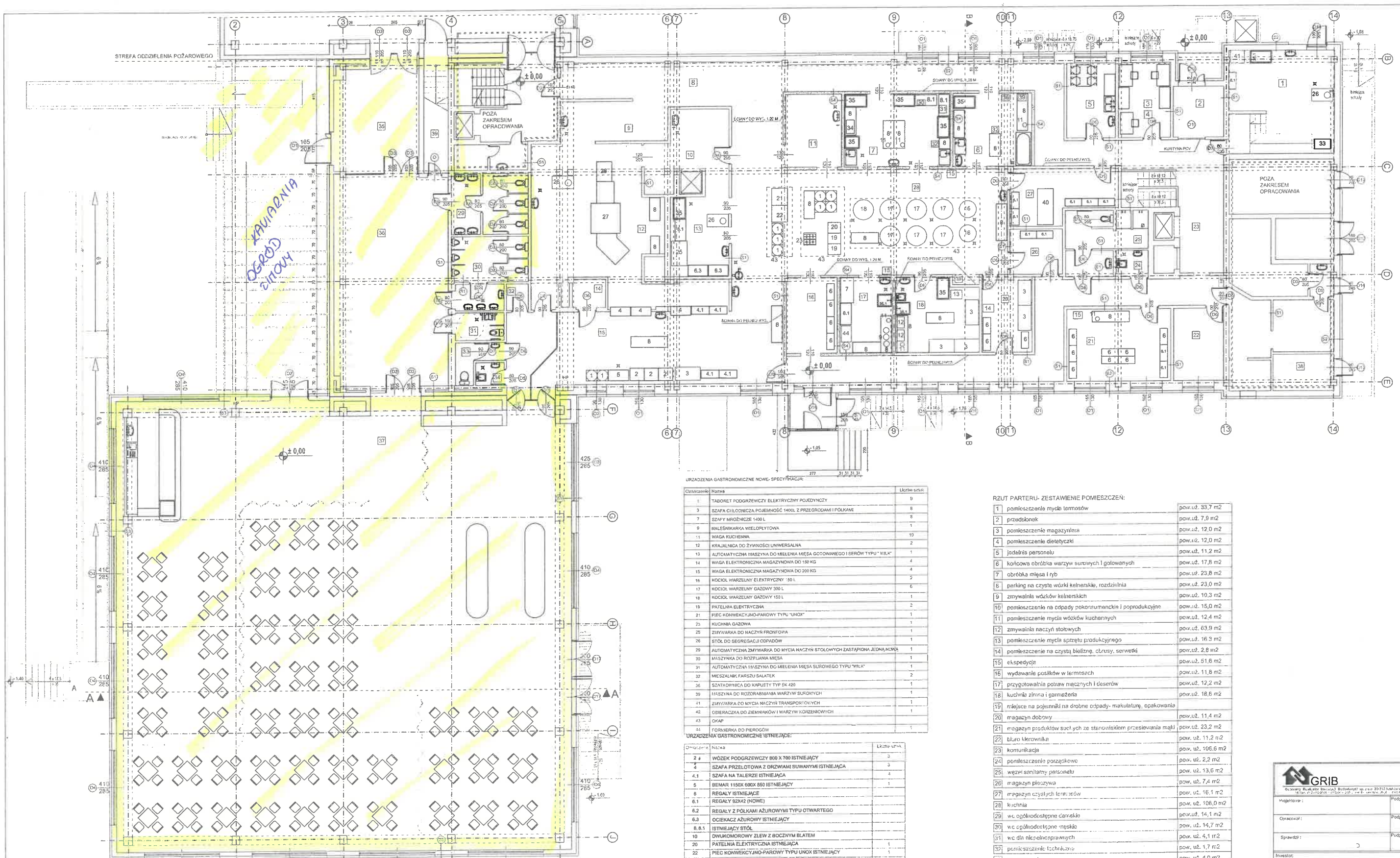


Kuchnia + Jadalnia



PRZEGRODY PIONOWE I POZIOME:
S1- istniejące ściany wewnętrzne
S2- istniejące ściany zewnętrzne
S3- ściana zewnętrzna tynk akrylowy, styropian 12 cm i cegła 26 cm tynk wewnętrzny
S4- ściana działowa do wys. 1,20 m - pustak z gazobetonu/rytynowane płyty ceramiczne
S5- ściana działowa: murowana do pełnej wysokości kandygnady
tylny wapienno-cementowy 12 cm tynk wapienno-cementowy w pomieszczeniach
higienicznych i magazynowych wykończony płytkami ceramicznymi do poziomu
wyświetli
P1- istniejące stropodachy
P2- istniejące stropy płaskie
P3- istniejące podłogi na gruncie

URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE NOWE, SPECYFIKACJA		
Opis urządzenia	Nazwa	Liczba sztuk
1	TABORET PODGRZEWICZY ELEKTRYCZNY POJEDYŃCZY	9
2	SZAFKA CIŁOŚCIOWA POJEMNOŚĆ 1400 L Z PRZEGRODAMI I POLKAMI	8
3	SZAFY MROŻNICZE 1400 L	8
4	HALESIENIARKA WIELOPRĘTOWA	1
5	WAGA KUCHENNA	10
6	KRAJALNICA DO ŻYWIŃCÓW UNIWERSALNA	2
7	AUTOMATYCZNA MASZYNA DO MIELENIA MIESA GOTOWANEGO I SEROWO TYPU "WILK"	1
8	WAGA ELEKTRYCZNA MAGAZYNOWA DO 150 KG	4
9	WAGA ELEKTRYCZNA MAGAZYNOWA DO 200 KG	4
10	KOCIOŁ WAPNIAWY ELEKTRYCZNY 50 L	2
11	KOCIOŁ WAPNIAWY GAZOWY 300 L	6
12	KOCIOŁ WAPNIAWY GAZOWY 150 L	1
13	PATELNIKA ELEKTRYCZNA	2
14	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TYPU "UNOX"	1
15	KUCHNIA GAZOWA	1
16	ZŁYWIARKA DO NACZYŃ FRONTOWA	1
17	STÓŁ DO SEGREGACJI ODPADÓW	1
18	AUTOMATYCZNA ZŁYWIARKA DO MYCIA NACZYŃ STOŁOWYCH ZASTĄPIONA JEDNĄ NOWĄ	1
19	MASZYNA DO ROZPIEKANIA MIESA	1
20	AUTOMATYCZNA MASZYNA DO MIELENIA MIESA SUROWEGO TYPU "WILK"	1
21	MIESZALNIA FARSOWA SŁATEK	2
22	SZATAWNIKA DO KAPUŚTY TYPU SK 420	1
23	MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW SUROWYCH	1
24	ZŁYWIARKA DO MYCIA NACZYŃ TRANSPORTOWYCH	1
25	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW I WARZYW KORZENIOWYCH	1
26	OKAP	1
27	FORMIARKA DO PIEROGÓW	1

URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE ISTNIEJĄCE		
Opis urządzenia	Nazwa	Liczba sztuk
28	WÓZEK PODGRZEWICZY 800 x 700 ISTNIEJĄCY	3
29	SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI ISTNIEJĄCA	3
30	SZAFKA NA TALERZKI ISTNIEJĄCA	4
31	BEMAR 1150X 600X 850 ISTNIEJĄCY	1
32	REGAŁY ISTNIEJĄCE	1
33	REGAŁY SZKŁO (NOWE)	1
34	REGAŁY Z POLKAMI AZUROWYMI TYPU OTWARTEGO	1
35	OCHŁADZACZ AZUROWY ISTNIEJĄCY	1
36	ISTNIEJĄCY STÓŁ	1
37	OWIOMOWY ZŁEW Z BOCZNYM BLATEM	1
38	PATELNIKA ELEKTRYCZNA ISTNIEJĄCA	1
39	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TYPU UNOX ISTNIEJĄCY	1
40	AUTOMATYCZNA ZŁYWIARKA DO MYCIA NACZYŃ STOŁOWYCH NOWA	1
41	STÓŁ ZAŁOŻOWY ROLKOWY ISTNIEJĄCY	1
42	WÓZEK TRANSPORTOWY	1
43	WÓZEK TRANSPORTOWY TYPU PLATFORMA	2
44	ISTNIEJĄCA MASZYNA DO MIELENIA MIESA Z RYB	1
45	BASEN 1-KOMOROWY	1
46	BASEN 2-KOMOROWY Z PUNKTEM WODNYM	1
47	PODESTY ISTNIEJĄCE	1
48	PODESTY	1
49	DEZYNFЕКТОR DO JAJEK	1
50	ZŁYWIARKA GASTRONOMICZNA	1

RZUT PARTERU- ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:		
1	pomieszczenie mycia termosów	pow. uż. 33,7 m ²
2	przedsionek	pow. uż. 7,9 m ²
3	pomieszczenie magazynowe	pow. uż. 12,0 m ²
4	pomieszczenie dietetyczki	pow. uż. 12,0 m ²
5	jadalnia personelu	pow. uż. 11,2 m ²
6	kończona obróbka warzyw surowych i gotowanych	pow. uż. 17,8 m ²
7	obróbka mięsa i ryb	pow. uż. 23,8 m ²
8	parking na czyste worki kelnerskie, rozdzielnia	pow. uż. 23,0 m ²
9	zmywalnia naczyń kelnerskich	pow. uż. 10,3 m ²
10	pomieszczenie na odpady pokarmowe i poprodukcyjne	pow. uż. 15,0 m ²
11	pomieszczenie mycia naczyń kuchennych	pow. uż. 12,4 m ²
12	zmywalnia naczyń stołowych	pow. uż. 63,9 m ²
13	pomieszczenie mycia sprzętu produkcyjnego	pow. uż. 16,3 m ²
14	pomieszczenie na czystą bieliznę, chustki, serwetki	pow. uż. 2,8 m ²
15	ekspedycja	pow. uż. 51,6 m ²
16	wydawanie posiłków w termosach	pow. uż. 11,8 m ²
17	przygotowanie potraw mięsnych i deserów	pow. uż. 12,2 m ²
18	kuchnia zimna i garnieże	pow. uż. 18,6 m ²
19	miejsce na pojemniki na drobne odpady- makulaturę, opakowania	pow. uż. 11,4 m ²
20	magazyn dobowy	pow. uż. 23,2 m ²
21	magazyn produktów surowych ze stawkami przesiewania maki	pow. uż. 11,2 m ²
22	biuro kierownika	pow. uż. 106,6 m ²
23	komunikacja	pow. uż. 2,2 m ²
24	pomieszczenie porządkowe	pow. uż. 13,6 m ²
25	węzeł sanitarny personelu	pow. uż. 7,4 m ²
26	magazyn płócienny	pow. uż. 16,1 m ²
27	magazyn czystych termosów	pow. uż. 106,0 m ²
28	kuchnia	pow. uż. 14,1 m ²
29	wc ogólnodostępne damskie	pow. uż. 14,7 m ²
30	wc ogólnodostępne męskie	pow. uż. 4,1 m ²
31	wc dla niepełnosprawnych	pow. uż. 1,7 m ²
32	pomieszczenie łazienkowe	pow. uż. 4,0 m ²
33	wc personelu	pow. uż. 2,0 m ²
34	pomieszczenie porządkowe	pow. uż. 29,7 m ²
35	watrolep	pow. uż. 634,72 m ²
36	jadalnia	pow. uż. 6,88 m ²
37	pomieszczenie na opakowania	pow. uż. 5,50 m ²

Wykonany:

Opracował:

Sprawił:

Investor:

Nazwa projektu:

PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY

Tytuł rysunku:

Skala:

Nr. rys.: