

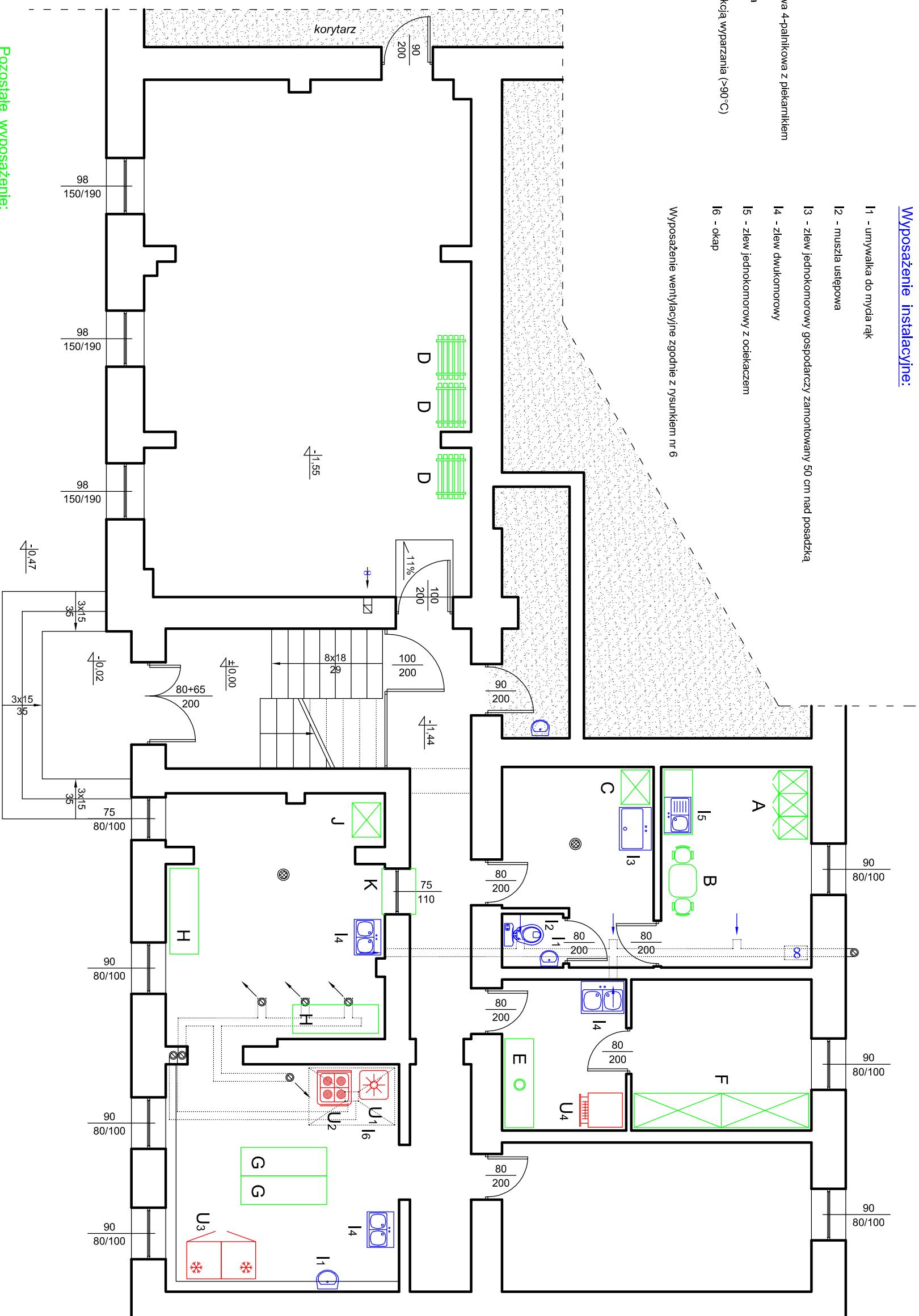
**Urządzenia:**

- U1 - taboret gazowy
- U2 - kuchenka gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem
- U3 - szafka chłodnicza
- U4 - zmywarka z funkcją wyparzania (>90°C)

**Wypośażenie instalacyjne:**

- I1 - umywalka do mycia rąk
- I2 - muszla ustępowa
- I3 - zlew jednokomorowy gospodarczy zamontowany 50 cm nad posadzką
- I4 - zlew dwukomorowy
- I5 - zlew jednokomorowy z odfekaczem
- I6 - okap

Wypośażenie wentylacyjne zgodnie z rysunkiem nr 6



**Pozostałe wyposażenie:**

- A - szafki pracownicze dwudziałowe z siedziskiem (3 sztuki)
- B - siedziska i stołki śniadaniowy
- C - szafka do przechowywania środków i sprzętu do utrzymania czystości w zakładzie
- D - wózki oddkładacze naczyń pokonsumpcyjnych
- E - blat odkładczy naczyń pokonsumpcyjnych z otworem do wrzucania odpadków
- F - szafa naczyń czystych
- G - blaty robocze
- H - blat odkładczy potraw gotowych
- J - szafa do przechowywania naczyń produkcyjnych
- K - okienko podawcze

PROJEKT TECHNOLOGICZNY ZAKŁADU GASTRONOMICZNEGO  
TYPU "STOLÓWKA SZKOLNA"  
Kwidzyn ul. Staszica 16, działka geodezyjna nr 222/15

PROWADZĄCY ZAKŁAD: Szkoła Podstawowa nr 2 - Kwidzyn ul. Staszica 16

**RZUT PIWNICY (FRAGMENT)**  
WYPOSAŻENIE ZAKŁADU

PROJEKTOWAŁ: inż. Michał Chodorowski  
upr. nr POM/0116/PWOK/11

rys. nr 4  
skala 1 : 75  
październik 2022 r.