



ROZDZIAŁ CZASOWY:
 - PERSONEL
 - USUWANIE ODPADKÓW
 - DOSTAWY
 - BRUDNE POJEMNIKI TRANSPORTOWE

WYDAWANIE WYR. GOTOWEGO

WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 muszla
- 1.2 umywalka
- 1.3 zawory czerpalne
- 2.1 szafa porządkowa
- 2.2 szafka ubraniowa dwudzielna
- 2.3 stol + krzesła
- 2.4 zlew agd
- 2.5 szafka agd
- 3.1 regał 120x40x180cm
- 3.2 regał 130x50x180cm
- 3.3 regał 115x40x180cm
- 3.4 regał 100x40x180cm
- 4.1 regał 115x60x180cm, z miejscem na paletę pod spodem
- 4.2 paleta 80x60x15cm
- 4.3 regał 120x60x180cm
- 4.4 regał 95x60x180cm, z miejscem na paletę pod spodem
- 4.6 szafa mroźnicza 700l
- 4.7 szafa chłodnicza 700l

- 5.1 regał ociekowy 50x70x180cm
- 5.2 basen 90x70cm
- 5.3 zmywarka do termosów
- 5.4 zawory/ kratka - mycie wózków
- 5.5 umywalka
- 5.6 szafa przelotowa na czyste termosy 90x70x180cm
- 6.1 okap 230x110cm
- 6.2 kuchnia ceramiczna lub ind, 4 palnikowa
- 6.3 blat na szafce 60x70cm
- 6.4 piec konwekcyjno-parowy (2 szt. - jeden na drugim) plus niska podstawa
- 6.5 umywalka
- 6.6 szafka robocza 162x60cm
- 6.7 szafka ścienna 105x35x60cm
- 6.8 stol z dwoma blokami prowadnic na blachy, 160x70cm
- 6.9 mikser
- 7.1 umywalka
- 7.2 zlew 2-kom. 150x70cm z polką
- 7.3 szafka robocza 160x70cm

- 7.4 thermomix
- 7.5 szafka ścienna 90x35x60cm
- 7.6 zlew 1-kom z polką 135x70cm
- 7.7 szafka robocza 160x70cm
- 7.8 mikser nablatowy
- 7.9 regał ociekowy 70x70x180cm, najniższa półka na wysokości blatu stołów obok
- 7.10 basen 90x70cm
- 7.11 zmywarka do garów
- 7.12 stol chłodniczy 175x70cm
- 7.13 szafa chłodnicza 700l
- 7.14 szafka robocza 120x60cm
- 7.15 szafka ścienna 120x35x60cm
- 8.1 witryna chłodnicza cukiernicza
- 8.2 witryna neutralna cukiernicza
- 8.3 lada kasowa
- 8.4 zlew i umywalka

1. Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepyłającego, 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 Kuczowskiak | | Podpis |