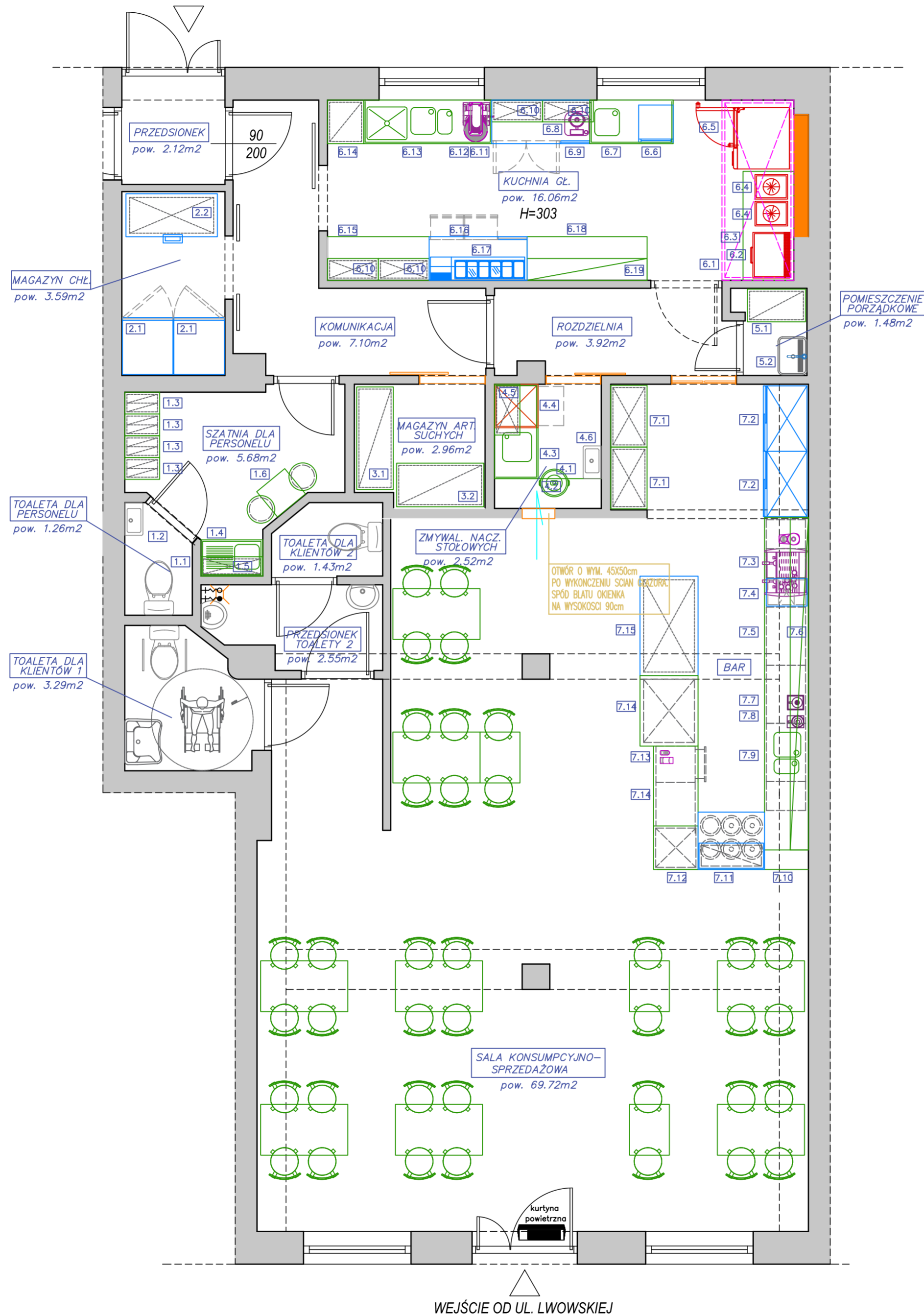


WEJŚCIE OD STRONY UL. DWERNICKIEGO



POWIERZCHNIA UŻYTKOWA LOKALU: 125,98 m²

WYKAZ WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO:

- 1.1 Muszla ustępowa
- 1.2 Umywalka do rak
- 1.3 Szafka ubraniowa 120X49X180CM
- 1.4 Zlew typu AGD ~85X50X85CM
- 1.5 Szafka ścienna AGD ~85X30X60CM
- 1.6 Stół z krzesłami 60X45X77CM

- 2.1 Szafa chłodnicza 600L 68X81X201CM
- 2.2 Zamrażarka 131X65X85CM

- 3.1 Regał 140X50X180CM
- 3.2 Regał 120X60X180CM

- 4.1 Kosz na odpady
- 4.2 Błat sortowniczy na konsolach 145x40x5CM
- 4.3 Zlew 1-kom. 130X60X90CM
- 4.4 Zmywarka 60X60X84CM
- 4.5 Szafa na umyte naczynia 70X35X60CM
- 4.6 Umywalka ceramiczna

- 5.1 Regał 80X50X180CM
- 5.2 Zlew gospodarczy wiszący 53X39CM

- 6.1 Okap wyciągowy 245X100X40CM
- 6.2 Salamander
- 6.3 Szafka robocza 150X70X85CM
- 6.4 Kuchnia ind.
- 6.5 Piec konwekcyjny na podstawie
- 6.6 Chłodziarka podblatowa 46X51X83CM
- 6.7 Zlew 1-kom. z wystajacym ociekaczem nad chłodziarkę 110X60X88CM
- 6.8 Thermomix
- 6.9 Stół chłodniczy 135X60X88CM
- 6.10 Szafka ścienna 75X30X60CM
- 6.11 Mikser nabladowy
- 6.12 Mikser podblatowy
- 6.13 Stół z umywalką/ zlewem/ basenem na szafce, z miejscem na mikser 175X60X88CM
- 6.14 Regał 60X70X180CM
- 6.15 Szafka robocza 140X60X85CM
- 6.16 Stół chłodniczy 135X60X85CM
- 6.17 Nadstawka chłodnicza na polce stojące
- 6.18 Szafka robocza 165X60X85CM
- 6.19 Polka stojąca (nadstawka) 165X30X40CM

- 7.1 Zabudowa magazynowa baru 85X50X180CM
- 7.2 Szafa chłodnicza na napoje
- 7.3 Ekspres do kawy
- 7.4 Kostkarka
- 7.5 Zabudowa tyl ok. 485X60X85CM
- 7.6 Ekspozycja tyl ok. 450CM
- 7.7 Wyciskarka
- 7.8 Blender
- 7.9 Zlew/ umywalka
- 7.10 Zabudowa bok ok. 215CM
- 7.11 Konserwator lodów 91X79CM
- 7.12 Witryna pionowa 60X61,5CM
- 7.13 Kasa
- 7.14 Zabudowa frontowa ok. 170CM
- 7.15 Witryna neutralna dl. 97CM
- 7.16 Witryna cukiernicza dl. 137CM

- 1. Ściany i sufity powinny być zbudowane z materiału gładkiego, niepalącego, 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 | | Branża |
| PROJEKT TECHNICZNY | | TECHNOLOGIA |
| Nazwa projektu | | |
| Nazwa rysunku: TECHNOLOGIA - RZUT KONDYGNACJI "0" | | |
| Nr rys.: | Skala | Data |
| T1 | 1:50 | |
| PROJEKTANT: | | Podpis |
| mgr inż. Marzena Kuczkowiak | | |