

KUCHNIA (47,7m²)

KUCHNIA (47,7m2)

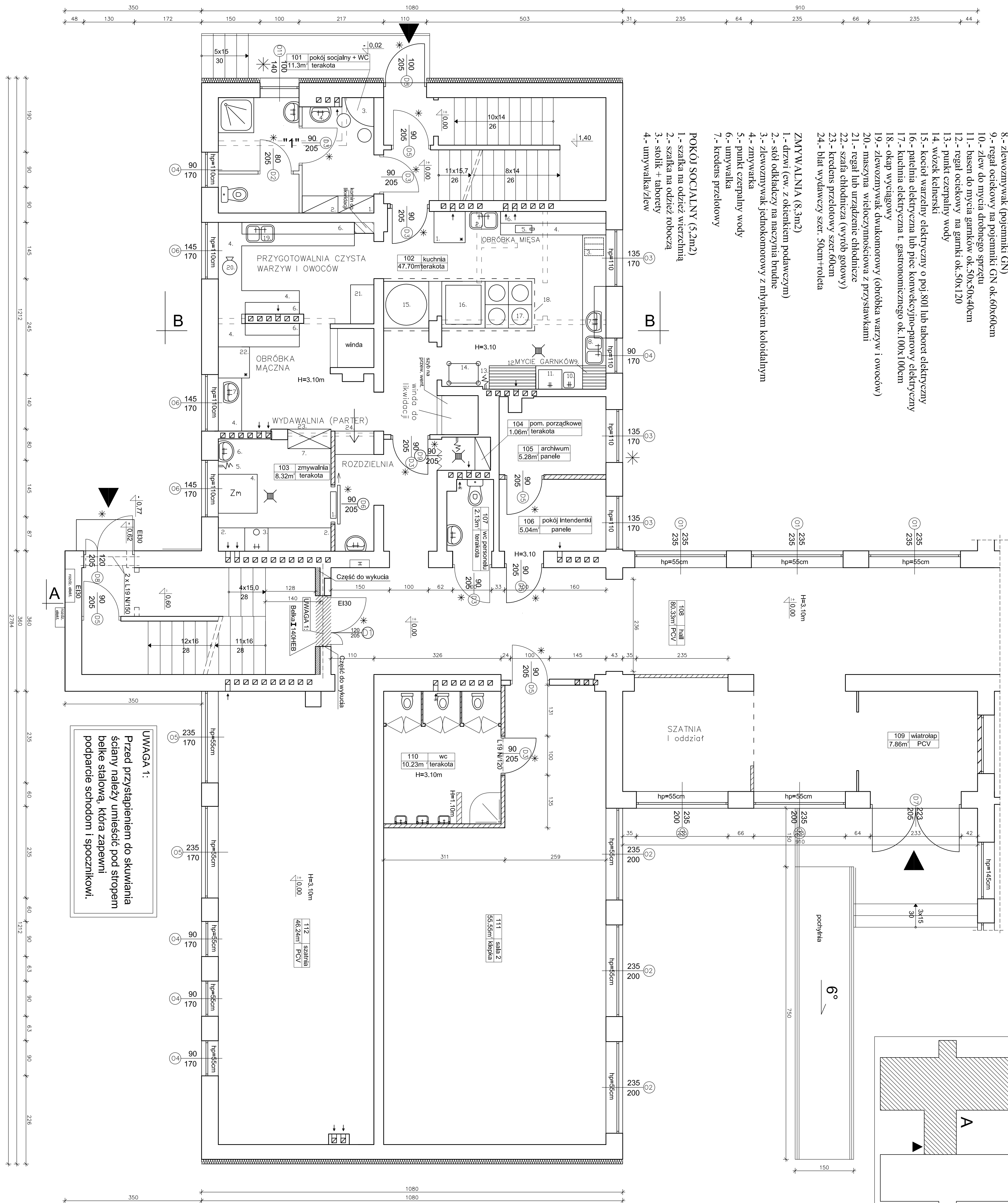
- 1.- chłodzarka opoj, min. 300l (mieso)
- 2.- zlew dwukomorowy ok. 2x50x40x40cm
- 3.- piekarnik do mięsa
- 4.- blat produkcyjny szer. 60cm
- 5.- kuter/wilk
- 6.- szafka pomocnicza wisząca szer. 30cm
- 7.- umywalka
- 8.- zlewozmywak (pojemniki GN)
- 9.- regał ociekowy na pojemniki GN ok. 60x60cm
- 10.- zlew do mycia drobnego sprzętu
- 11.- basen do mycia garnków ok. 50x50x40cm
- 12.- regał ociekowy na garnki ok. 50x120
- 13.- punki czepialny wody
- 14.- wózek kelnerski
- 15.- kocioł warzelny elektryczny o poj. 80l lub taboret elektryczny
- 16.- palenica elektryczna lub piec konwekcyjno-piorawowy elektryczny
- 17.- kuchnia elektryczna t. gastronomicznego ok. 100x100cm
- 18.- okap wydługowy
- 19.- zlewozmywak dwukomorowy (obróbka warzyw i owoców)
- 20.- maszyna wieloczynnościowa z przysawkami
- 21.- regał lub urządzenie chłodnicze
- 22.- szafa chłodnicza (wyrob gotowy)
- 23.- kredens przetłowy szer. 60cm
- 24.- blat wydawczy szer. 50cm+trileta

ZMYWALNIA (8,3m2)

- 1- drzwi (ew. z okienkiem podawczym)
- 2- stół odkładający na naczynia brudne
- 3- zlewozmywak, jednokomorowy z mylnikiem koloidalnym
- 4- zmywarka
- 5- punki czepialny wody
- 6- umywalka
- 7- kredens przelotowy

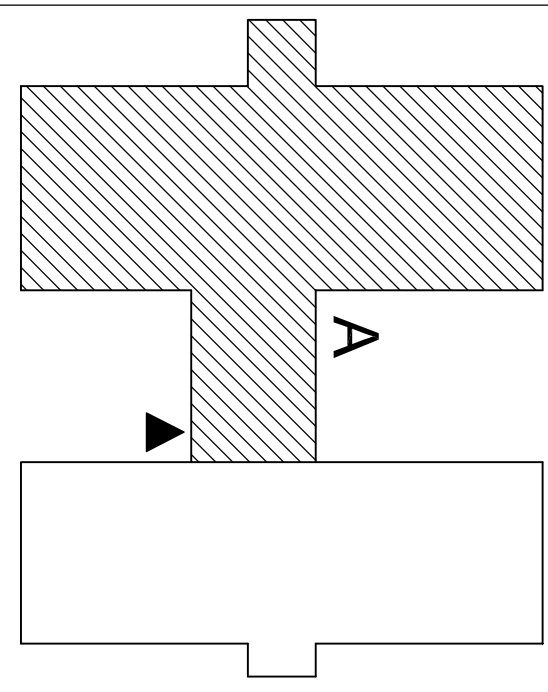
POKÓJ SPOJALNY (5,2m2)

- 1.- szafka na odzież wierzchnią
 - 2.- szafka na odzież roboczą
 - 3.- stoik + taborety
 - 4.- umywalka/zlew
- (3)



(część A)




Schemat budynku



Rzut parteru

(część A)

skala 1:50

-  - ściany istniejące
-  - ściany likwidowane
-  - ściany projektowane

- drzwi i okna przeznaczone do wymiany, nowe.

[illegible]