

RZUT PACOWNI GASTRONOMICZNEJ

Skala 1:50

STAN PROJEKTOWANY

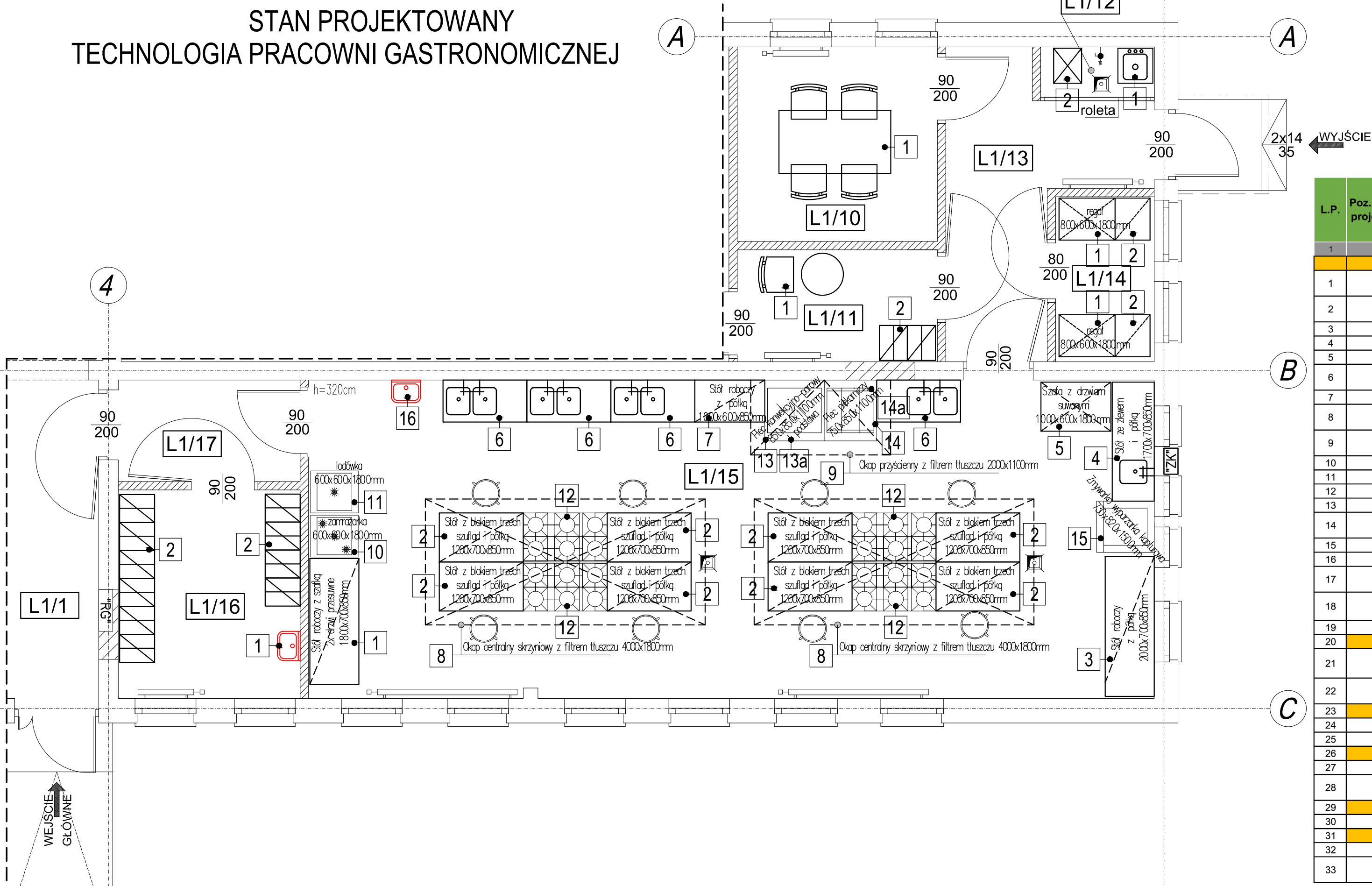
TECHNOLOGIA PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

C

B

C

A



L.P.	Poz. na dok. projektowej	Nazwa sprzętu lub urządzenia	Wymiary (s x g x w)	Zapotrzebowanie mocy (kW)		Ilość (szt.)
				400 V	230 V	
1	2	3	4	5	6	7
L1/15 PRACOWNIA GASTRONOMICZNA						
1	1	Stół z szafką 2x drzwi przesuwne	1800x700x850			1
2	2	Stół z blokiem trzech szuflad i półką	1200x700x850			8
3	3	Stół do pracy z półką	2000x700x850			1
4	4	Stół ze zlewem i półką	1700x700x850			1
5	5	Szafa z drzwiami suwanymi	1000x600x1800			1
6	6	Stół ze zlewem dwukomorowym i półką	1200x600x850			4
7	7	Stół do pracy z półką	1000x600x850			1
8	8	Okap centralny skrzyniowy z filtrem tłuszczu	4000x1800x450			2
9	9	Okap przyścienny z filtrem tłuszczu	2000x1100x450			1
10	10	Zamrażarka	600x600x1800		0,1	1
11	11	Łodówka podblatowa inox	600x600x1800		0,1	1
12	12	Trzon kuchenny 6-palnikowy		16,0		4
13	13	Piec konwekcyjno-parowy	850x850x1100	17,50		1
14	13a	Podstawa pod piec z przewodnikami	850x850x850			1
15	13b	Zmiękcacz do wody				1
16	14	Piec piekarniczy	750x850x1100	6,50		1
17	14a	Podstawa pod piec z przewodnikami	850x850x850			1
18	15	Zmywarko-wyparzarka kapturowa	730x820x1500	7,00		1
19	16	Umywalka ceramiczna				1
L1/14 MAGAZYN						
21	1	Regał magazynowy ze stali chromowanej lub polipropylenu	800x600x1800			2
22	2	Regał magazynowy ze stali chromowanej lub polipropylenu	500x600x850			2
L1/12 KĄCIK PORZĄDKOWY						
24	1	Zlew porządkowy	500x500x240			1
25	2	Regał porządkowy	400x500x1800			1
L1/11 KANTOR						
26	1	Stół + krzesło	600x600x750			1
28	2	Szafa ubraniowa dwudzielna metalowa	400x490x1800			2
L1/10 SALKĄ DYDAKTYCZNA						
30	1	Stół + krzesło 4 krzesła	1600x900x850			1
L1/16 SZATNIA						
32	1	Umywalka ceramiczna				1
33	2	Szafa ubraniowa dwudzielna metalowa	400x490x1800			10

W zestawieniu podano dane przykładowych urządzeń i mebli gastronomicznych. Dopuszcza się zmianę urządzeń, lecz z zachowaniem zbliżonych standardów wykonania.

L1/1	komunikacja 1
16,17	m ² płytki gresowe
L1/10	salka dydaktyczna
7,95	m ² płytki gresowe
L1/11	kantor 2
4,57	m ² płytki gresowe
L1/12	kącik porządkowy
1,25	m ² płytki gresowe
L1/13	komunikacja 2
8,27	m ² płytki gresowe
L1/14	mag. art. spożywczych
3,32	m ² płytki gresowe
L1/15	pracownia gastronomiczna
54,97	m ² płytki gresowe
L1/16	szatnia 3
7,74	m ² płytki gresowe
L1/17	komunikacja 3
3,77	m ² płytki gresowe

1. PRAWA AUTORSKIE DO TEGO RYSUNKU PRZYSŁUGUJĄ SAG.PROJEKT BIURO PROJEKTOW I REALIZACJI INWESTYCJI I BEZ JEJ ZGODY RYSUNEK NIE MOŻE BYĆ WYKORZYSTYWANY LUB REPRODUKOWANY.
2. PRZYJĘTE WYMIARY SPRAWDZIĆ NA BUDOWIE. EWENTUALNE ROZBIĘŻNOŚCI I ICH KONSEKWENCJE WYKONAWCZE WYMAGAJĄ ROZWIĄZANIA W POROZUMIENIU Z PROJEKTANTEM.
3. OKNA - WYMIARY PODANE NA RZUTACH OZNACZAJĄ WYMIARY OTWORU W MURZE.
4. DRZWI - WYMIARY PODANE NA RZUTACH OZNACZAJĄ WYMIARY PRZEJŚCIA W ŚWIETLE OŚCIEŻNICY.

JEDNOSTKA PROJEKTOWA :



INWESTOR: **Centrum Kształcenia i Wychowania
Ochotniczych Huwców Pracy w Oleśnicy**
ul. Zamkowa 4, 56-400 Oleśnica

PROJEKT: **Przebudowa budynku warsztatów szkoleniowych
Centrum Kształcenia i Wychowania OHP
w Oleśnicy**

FAZA PROJEKTU : **PROJEKT TECHNICZNY** BRANŻA: **TECHNOLOGIA**

GŁÓWNY PROJEKTANT: **mgr inż. Grzegorz Sąsiada**
PROJEKTANT KONSTRUKCJI: **uprawnienia nr 201/DOŚ/12
w specjalności konstrukcyjno-budowlanej
do projektowania bez ograniczeń** PODPIS:

NAZWA RYSUNKU: **TECHNOLOGIA PRACOWNI
GASTRONOMICZNEJ**

DATA: **21.03.2022** SKALA: **1:50** NUMER RYSUNKU: **S-PB-116-TP-01-01**