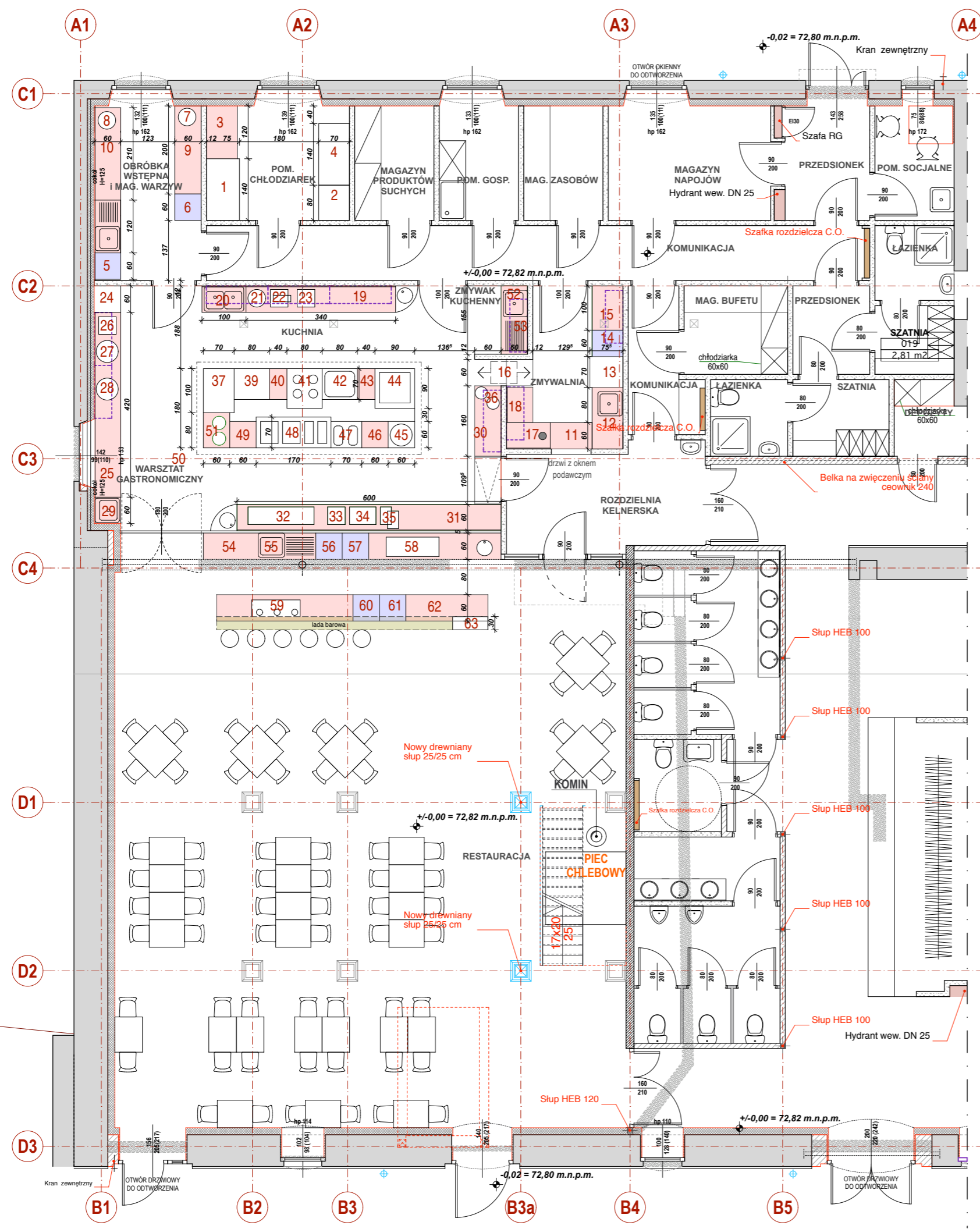


# TECHNOLOGIA KUCHNI



## ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ

- POM. CHŁODZIAREK (028)**
1. Szafa chłodziarka 140x75cm 2-drzwiowa
  2. Szafa chłodziarka 80x70cm 1-drzwiowa
  3. Stół 120x70
  4. Szafa mroźnicza 140x70 – 2-drzwiowa
- POM. OBRÓBKI WSTĘPNEJ WARZYW/ MAGAZYN (029)**
5. Chłodziarka podblatowa 60x60cm
  6. Zamrażarka podblatowa 60x60cm
  7. Obieraczka do warzyw
  8. Siatkownica do warzyw
  9. Stół z półką 260x60cm
  10. Stół z półką 210x60cm
  11. Stół ze zlewem 180x60cm
- ZMYWALNIA (012)**
11. Stół centralny 95x60
  12. Stół załadowniczy ze zlewem jednokomorowym dł. 140x70 cm - bateria prysznicowa
  13. Zmywarka kapturowa
  14. Zmywarka do szkła barowego, podblatowa
  15. Stół wyładowniczy 160x70cm
  16. Szafa przelotowa
  17. Stół z otworem na odpadki 100x60
  18. Stół 80x60

## KUCHNIA (009)

19. Stół z półką 340x60
20. Stół ze zlewem dwukomorowym i półką 100x60cm
21. Robot wielofunkcyjny
22. Elektryczna maszynka do mięsa
23. Waga
24. Chłodziarka
25. Stół z szufladami 420x60cm
26. Waga
27. Mikser
28. Mieszacz do ciasta
29. Stół ze zlewem i szafką 60x60cm
30. Stół z półką 160x60cm
31. Stół z półką 600x60cm
32. Nadstawa chłodziarka
33. Toster
34. Mikrofała
35. Krajalnica do wędlin i serów
36. Czajnik elektryczny x2

\*Wszystkie stoły projektowane jako przyściennne ze stali nierdzewnej (oprócz zaznaczonych jako centralne)

- Blat roboczy
- Urządzenie podblatowe
- Urządzenie inne
- Regaly, szafki wiszące

## ZESTAWIENIE POWIERZCHNI

RESTAURACJA	45,60
ROZDZIELNIA KELNERSKA	9,91
KUCHNIA	41,04
WARSZTAT GASTRONOMICZNY	14,92
ZMYWAK KUCHENNY	1,86
ZMYWALNIA	8,82
KOMUNIKACJA	4,64
MAG. BUFETU	4,72
DEPOZYTY	2,61
PRZEDSIONEK	3,95
SZATNIA	3,80
ŁAZIENKA	3,05
SZATNIA	2,81
ŁAZIENKA	3,06
POM. SOCJALNE	4,65
PRZEDSIONEK	4,99
KOMUNIKACJA	18,84
MAG. NAPOJÓW	10,14
MAG. ZASOBÓW	4,68
POM. GOSP.	4,68
MAG. PRODUKTÓW SUCHYCH	4,68
POM. CHŁODZIAREK	8,45
OBRÓBKA WSTĘPNA I MAG WARZYW	9,65
<b>RAZEM</b>	<b>221,55 m2</b>

## WYSPA (nad całością okap centralny)

37. Piekarnik
38. Stół z półką
39. Płyta grillowa
40. Stół centralny z szafkami i szufladami
41. Kuchenka elektryczna 4-palnikowa
42. Patelnia elektryczna
43. Stół centralny z półką
44. Piec konwekcyjny
45. „Taboret” elektryczny
46. Stół centralny z półką
47. Frytkownica dwukomorowa elektryczna
48. Bemar 4-komorowy
49. Stół centralny z półką
50. Stół centralny z półką
51. Należnikarka dwupłytkowa

## ZMYWAK KUCHENNY (011)

52. Stół ze zlewozmywakiem – bateria prysznicowa
53. Ociekacz wiszący

## BAR (007)

54. Błat barowy z szafkami i szufladami- odr. proj.
55. Zlewozmywak
56. Zmywarka do szkła barowego- podblatowa
57. Kostkarka do lodu podbarowa
58. Ekspres do kawy
59. Nalewaki 3szt.
60. Chłodziarka do napojów
61. Chłodziarka do napojów
62. Lada bufetowa- proj. indywidualny
63. Witryna grzewcza ekspozycyjna jednopoziomowa (do ciast)

**STUDIO A4**  
SPÓŁKA PROJEKTOWA z o.o.

al. Wojska Polskiego 20 / II p.  
70 - 470 SZCZECIN  
tel. 091-4 88 16 50 fax. 091-4 88 48 94  
studioa4@maqsimum.pl

architekt prowadzący JACEK LENART		08.2016
obiekt	REWITALIZACJA BYLEJ STAJNI (BUD. F) NA CENTRUM INTEGRACJI SPOŁECZNEJ W KORYTOWIE działka 339	data
adres		
projekt	Projekt budowlany	
treść rysunku	BUDYNEK F- STAJNIA TECHNOLOGIA KUCHNI	TK
symbol	396/A4/2015/3/PB-TK	branża
imię i nazwisko		
opracował	mgr inż. arch. Jacek Lenart upr. bud. nr 5/Sz/82 mgr inż. arch. Tatiana Balcerzak upr. bud. nr 230/Sz/84 mgr inż. arch. Jan Gołębiowski	1
sprawił	mgr inż. arch. Michał Bay upr. bud. nr 166/Sz/84	nr rysunku