

RZUT LOKALU UŻYTKOWEGO  
-PRODUKCJA PIZZY-  
TECHNOLOGIA  
SKALA 1:50

LEGENDA:

- ▲ - WEJŚCIA DO LOKALU
- H - oznacza wysokość pomieszczenia od poziomu wykończonej posadzki
- ~ - WYWIEW WENTYLACJI MECHANICZNEJ
- ~ - NAWIEW WENTYLACJI MECHANICZNEJ

ZESTAWIENIE ELEMENTÓW WYPOSAŻENIA

Ozn. na rys.	Nazwa elementu	Wymiary [cm]			Instalacja elektr.			
		szer.	gł.	wys.	zasilanie [V]	Moc kW	woda zimna	ciepła
1	UMYWALKA Z DOZOWNIKIEM MYDŁA , POJEMNIKIEM NA RĘCZNIKI JEDNORAZOWE, POD NIA ZAMYKANY POJEMNIK NA ODPADY WYŁOŻONY WORKIEM FOLIOWYM	45	35				X	X
2	ZLEW JEDNOKOMOROWY zabudowany w blacie	50	44				X	X
3	ZLEW JEDNOKOMOROWY mycie sprzętu gastronomicznego /produkcyjnego/	55	55				X	X
4	WĄŻ ZE ZŁĄCZKĄ /BIDETTA/ DO NABIERANIA WODY DO SPRZĄTANIA						X	X
5	BLAT ROBOCZY ODSTAWCZY, POD BLATEM MIEJSCE NA OPAKOWANIA JEDNORAZOWE DO PIZZY	90	70	85				
6	PIEC DO PIECZENIA PIZZY DWUKOMOROWY, POD PIECEM STOJAK - MIEJSCE NA BLACHY	120	78	71	400V	12kW		
7	STÓŁ CHŁODNICZY - PRZYGOTOWANIE STROJENIE PLACKÓW NA PIZZĘ, POD BLATEM SZUFLADY LUB KOMORY CHŁODNICZE NA CIASTO DO PLACKÓW ORAZ DODATKI WYMAGAJĄCE CHŁODZENIA	140	70	85	230V	0,24 kW		
8	NADSTAWKA CHŁODNICZA Z POJEMNIKAMI GN NA PRODUKTY DO "STROJENIA" PIZZY				230V	0,11kW		
9	BLAT ROBOCZY - PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO PIZZY, POD BLATEM REGAŁ ORAZ CHŁODZIARKA PODBLATOWA NA PRODUKTY ORAZ	140	70	85				
9a	CHŁODZIARKA PODBLATOWA	60	60	85	230V	0,11kW		
10	REGAŁ OCIEKOWY - SPRZĘT PRODUKCYJNY	70	60	85				
11	REGAŁ NA MAKĘ I PRODUKTY DO WYROBU CIASTA	40	70	180				
12	STÓŁ CHŁODNICZY PRZYGOTOWANIA / WYRABIANIA CIASTA DO PIZZY. W OBRĘBIE STOŁU KOMORY LUB SZUFLADY CHŁODNICZE DO MAGAZYNOWANIA CIASTA	90	70	85	230V	0,24kW		
13	MIEŚCIARKA DO WYROBU CIASTA	wymiar indywidualny			230V	0,75kW		
14	CHŁODZIARKA DO PRZECHOWYWANIA ZAPASU GOTOWEGO CIASTA NA PIZZĘ		60	60 85	230V	0,25kW		
15	REGAŁ MAGAZYNOWY NA OPAKOWANIA	wymiar indywidualny						
16	TRANSPORTOWE DO PIZZY	wymiar indywidualny						
17	REGAŁ MAGAZYNOWY NA PRODUKTY SŁUCHE I KONFEKCYJONOWANE DO WYROBU I STROJENIA PIZZY: MAKĄ, SOSY, PASSATY, ETC. SZAFKA NA SPRZĘT I ŚRODKI CZYSTOŚCI Z ROZDZIAŁEM SPRZĄTU CZ. PRODUKCYJNEJ ORAZ SANITARNEJ	wymiar indywidualny						
18	SZAFKI UBRANIOWE DWUDZIELNE PERSONELU	60	50	180				
18		40	50	180				

ZESTAWIENIA POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI

0.1	Komunikacja	(138 x355x220)	4.90 m2
0.2	Komunikacja	(394x113x220)	4.45 m2
0.3	plytki gresowe Szatnia personelu	(279x186x220)	5.19 m2
0.4	plytki gresowe Przedśionalek WC	(151x131x220)	1.98 m2
0.5	plytki gresowe Kabina WC	(191x97x220)	1.85 m2
0.6	plytki gresowe Boks porządkowy	(160x113x220)	1.81 m2
0.7	plytki gresowe Mag. prod. suchych	(189x270x205)	5.10 m2
0.8	Magazyn opakowań	(279x186x205)	5.19 m2
0.9	plytki gresowe Pom. produkcji pizzy	(298x556x225)	16.56 m2
RAZEM:			47.03 m2

Przedsiębiorstwo Projektowo- Usługowe  
ul. Niemodlińska 168  
45-015 Opol  
tel. 71 711 47 80  
PRZEDSIĘBIORSTWO PROJEKTOWO-USŁUGOWE  
www.prokenbud.pl; biuro@prokenbud.pl

TEMAT:PROJEKTUTECHNOLOGICZNY ROZSZERZENIE DZIAŁALNO  
LOKALU GASTRONOMICZNEGO O POMIESZCZENIA PRODUKC  
Z ZAPLECZEM SOCJALNO-MAGAZYNOWYM W ISTNIEJĄCYM  
LOKALU UŻYTKOWYM

TEMAT RYS.:  
RZUT LOKALU UŻYTKOWEGO  
- PRODUKCJA PIZZY -  
TECHNOLOGIA

LOKALIZACJA INWESTYCJI:  
LOKAL GASTRONOMICZNY  
PUB "MASKA-LABORATORIUM"  
ul. Rynek 4-5-6,  
45-015 Opol

NR RYS.:  
TE-1

SKALA:  
1:50  
F:420x460mm

BRANŻA:technologia

INWESTOR:  
PUB "MASKA-LABORATORIUM"  
MAŁGORZATA ŁOTOCKA, JACEK SZOSTAKSP.J.  
ul. Rynek4-5-6,  
45-015 Opol

STADIUM PROJEKTU:  
PROJEKT  
TECHNOLOGICZNY

Zespół projektowy: Podpisy:  
Opracował: mgrinż. Przemysław Kendzia  
nrupr. OPL/0831/PWOK/12  
REWIZJA: 0

PRAWA AUTORSKIE ZASTRZEŻONE