

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

LEGENDA:

- ▲ - WEJŚCIA DO LOKALU
- H - oznacza wysokość pomieszczenia od poziomu wykończonej posadzki
- W - WYWIEW WENTYLACJI MECHANICZNEJ
- N - 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 NIĄ 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	120	78	71	400V	12kW		
7	PIECEM STOJAK - MIEJSCE NA BLACHY	140	70	85	230V	0,24 kW		
8	STÓŁ CHŁODNICZY - PRZYGOTOWANIE STROJENIE				230V	0,11kW		
9	PLACKÓW NA PIZZĘ, POD BLATEM SZUFLADY LUB KOMORY CHŁODNICZE NA CIASTO DO PLACKÓW ORAZ DODATKI WYMAGAJĄCE CHŁODZENIA							
9a	NADSTAWKA CHŁODNICZA Z POJEMNIKAMI GN NA PRODUKTY DO "STROJENIA" PIZZY							
10	BLAT ROBOCZY - PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO PIZZY, POD BLATEM REGAŁ ORAZ	140	70	85				
11	CHŁODZIARKA PODBLATOWA NA PRODUKTY ORAZ	60	60	85	230V	0,11kW		
12	REGAŁ OCIEKOWY - SPRZĘT PRODUKCYJNY	70	60	85				
13	REGAŁ NA MAKĘ I PRODUKTY DO WYROBU CIASTA	40	70	180				
14	STÓŁ CHŁODNICZY PRZYGOTOWANIA / WYRABIANIA CIASTA DO PIZZY. W OBRĘBIE STOŁU	90	70	85	230V	0,24kW		
15	KOMORY LUB SZUFLADY CHŁODNICZE DO MAGAZYNOWANIA CIASTA							
16	MIĘSIARKA DO WYROBU CIASTA	wymiar indywidualny			230V	0,75kW		
17	CHŁODZIARKA DO PRZECHOBYWANIA ZAPASU GOTOWEGO CIASTA NA PIZZĘ	60	60	85	230V	0,25kW		
18	REGAŁ MAGAZYNOWY NA OPAKOWANIA TRANSPORTOWE DO PIZZY	wymiar indywidualny						
19	REGAŁ MAGAZYNOWY NA PRODUKTY SUCHE I KONFEKCYJONOWANE DO WYROBU I STROJENIA PIZZY: MAKĄ, SOSY, PASSATY, ETC.	wymiar indywidualny						
20	SZAFKA NA SPRZĘT I ŚRODKI CZYSTOŚCI Z ROZDZIAŁEM SPRZĄTU CZ. PRODUKCYJNEJ ORAZ SANITARNEJ	60	50	180				
21	SZAFKI UBRANIOWE DWUDZIELNE PERSONELU	40	50	180				

wąż ze złączką lub bidetta do poboru wody

WEJŚCIE DO LOKALU Z POZIOMU PIWNICY (dostępne z klatki schodowej)

UWAGA  
Dojście do lokalu klatką schodową i kom. wewn.  
Klatka do remontu / malowania.

NAWIEW WENTYLACJI MECH. Z NAGRZEWNICĄ POWIETRZA (czerpnia na wys. H>2,0m od terenu)

POM. PRACY CZASOWEJ do 4 h dziennie / pracownik

WYWIEW WENTYLACJI MECH. WYWIEW Z OKAPU WŁĄCZYĆ DO ISTN. SZACHTU WENT. Z LOKALU

okap gastronomiczny

Otwór w stropie dźwig towarowy gastronomiczny transport pizzy do pom. kuchennego lokalu (na parterze)

DRZWI DO LOKALU ZAMKNIĘTE NA STAŁE

WEJŚCIE DO KLATKI SCHODOWEJ Z POZIOMU TERENU

Wejście do piwnicy od strony Rynek oficyna

Poziom terenu ±0,00 m

ZESTAWIENIA POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI

0.1	Komunikacja	(138 x355x220)	4.90 m2
0.2	Komunikacja	(394x113x220)	4.45 m2
0.3	Szatnia personelu	(279x186x220)	5.19 m2
0.4	Przedsiónek WC	(151x131x220)	1.98 m2
0.5	Kabina WC	(191x97x220)	1.85 m2
0.6	Boks porządkowy	(160x113x220)	1.81 m2
0.7	Mag. prod. suchych	(189x270x205)	5.10 m2
0.8	Magazyn opakowań	(279x186x205)	5.19 m2
0.9	Pom. produkcji pizzy	(298x556x225)	16.56 m2
RAZEM:			47,03 m2

Przedsiębiorstwo Projektowo- Usługowe  
ul. Niemodlińska 11A  
44-100 Opole  
tel. 0 71 7 45 73  
www.prokenbud.pl; biuro@prokenbud.pl

TEMAT:PROJEKTU TECHNOLOGICZNY ROZSZERZENIE DZIAŁALNOŚCI  
LOKALU GASTRONOMICZNEGO O POMIESZCZENIA PRODUKCJI  
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 Opole

NR RYS.:  
TE-1

SKALA:  
1:50

F:420x460mm

BRANŻA:technologia

INWESTOR:

PUB "MASKA-LABORATORIUM"  
MAŁGORZATA ŁOTOCKA, JACEK SZOSTAK SP. J.  
ul. Rynek 4-5-6,  
45-015 Opole

STADIUM PROJEKTU:

PROJEKT  
TECHNOLOGICZNY

Zespół projektowy:

Podpis:

Opracował: mgr inż. Przemysław Kendzia  
nr upr. OPL/0831/PWOK/12

REWIZJA: 0