

PLL LOT Restauracja pracownicza - Warszawa

1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla: Ilość porcji	PLL LOT 300
Pow. całk.		348,63
Magazyny		14,42
Pom. Produkcyjne		16,97
Kuchnia główna i przygotowalnia czysta		48,62
Wydawalnia		58,24
Sala konsumencka		138,04
Zmywalnia (kredens)		13,88
Komunikacja		28,24
Pom. Socjalne		26,9
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		20,52

2. Wykaz urządzeń

L.p.	Nazwa
1. Magazyn zasobów	
1.1	Regał magazynowy
2. Magazyn bufetu	
2.1	Zamrażarka 700l nierdzewna
2.2	Szafa chłodnicza 700 l nierdzewna
2.3	Regał magazynowy
2.4	Regał magazynowy
3. Przygotowalnia brudna	
3.1	Stół roboczy z półką
3.2	Stół ze zlewem podwójnym i półką
3.3	Lodówka
3.4	Stół ze zlewem podwójnym i półką
3.5	Urządzenie bakteriobójcze
3.50	Umywalka
4. Przygotowalnia	
4.1	Stół z deską do krojenia
4.2	Robot kuchenny z przystawkami
4.3	Stół z półką
4.4	Rozdrabniarka jarzyn
4.5	Wilk do mięsa

4.6	Stół z półką
4.7	Zlew 1-komorowy z półką
4.50	Umywarka
5. Kuchnia z przygotowalnią	
5.1	Patelnia elektryczna uchylna
5.2	Kocioł warzelny elektryczny 60 l
5.3	Trzon elektryczny 4-płytowy z piekarnikiem
5.4	Element neutralny
5.5	Taboret elektryczny
5.6	Frytownica 2-komorowa 2x10l
5.7	Płyta grill gładka
5.8	Płyta grill ryflowana
5.9	Okap z filtrem i oświetleniem
5.10	Piec wielofunkcyjny 10x1/1 GN z podstawą i uzdatniaczem
5.11	Stół na kółkach z prowadnicami na GN
5.12	Okap przyścienny + filtry
5.13	Stół ruchomy dwupółkowy
5.14	Dystrybutor ruchomy, podgrzewany
5.15	Stół ze zlewem i półką
5.16	Półka wisząca podwójna
5.17	Szafka wisząca
5.18	Stół roboczy z szafką i półką
5.19	Krajalnica żywności
5.20	Stół z szafkami
5.21	Stół roboczy z dwoma półkami
5.22	Basen z osłoną czołową
5.23	Regał ociekowy
5.24	Stół roboczy z dwoma półkami
5.25	Stół z półką
5.26	Stół 1-komorowy z półką
5.50	Umywarka
6. Wydawalnia	
6.1	Element dystrybucji sztućców
6.2	Element neutralny
6.3	Wózek na kosze do zmywarki
6.4	Element neutralny
6.5	Witryna chłodnicza na podstawie neutralnej
6.6	Element neutralny
6.7	Kociołek do zup
6.8	Dystrybutor talerzy, podgrzewany
6.9	Bemar wodny 4x1/1 GN
6.10	Bemar wodny 2x1/1 GN
6.11	Element neutralny
6.12	Ekspres do kawy 2-naparzaqczowy
6.13	Stanowisko kasowe
6.14	Kasa
6.15	Krzesło obrotowe
6.16	Witryna chłodnicza na napoje
6.17	Witryna chłodnicza sałatkowa centralna z pojemnikami GN 1/2 h=150

7. Sala konsumencka	
7.1	Stół konsumencki
7.2	Krzesło obrotowe
7.3	Wózek na brudne tace
8. Zmywalnia	
8.1	Wózek na kosze do zmywarki
8.2	Szafa przelotowa na naczynia
8.3	Stół wyładowniczy ze zmywarki
8.4	Zmywarka kapturowa 1080 szt./h
8.5	Stół ze zlewem + otwór na odpadki
8.6	Młynek koloidalny
8.7	Pojemnik ruchomy na odpadki
8.8	Stół roboczy z dwoma półkami
8.9	Zmywarka do szkła z uzdatniaczem
8.50	Umywalka
9. Szatnia "Męska" + sanitar.	
9.1	Szafka szatniowa
9.2	Krzesło
9.50	Umywalka
10. Szatnia "Damska" + sanitar.	
10.1	Szafka szatniowa
10.2	Urządzenie bakteriobójcze
10.50	Umywalka
11. Pokój socjalny	
11.1	Szafka wisząca
11.2	Szafka kuchenna
11.3	Lodówka
11.4	Krzesło
11.5	Biurko
11.6	Stół
11.7	Krzesło twarde
11.50	Umywalka
12. Korytarz	
12.1	Regał magazynowy z półkami przestawnymi
12.2	Szafa na sprzęt porządkowy
12.3	Zlewozmywak
12.4	Stół z półką
13. Rozdzielnia chłodu	
14. WC dla konsumentów	

LEGENDA

Pomieszczenia:

1. Magazyn zasobów
2. Magazyn bufetu
3. Przygotowalnia brudna
4. Przygotowalnia
5. Kuchnia z przygotowalnia
6. Wydawalnia
7. Sala konsumencka
8. Zmywalnia
9. Szatnia + sanitar. "M"
10. Szatnia + sanitar. "D"
11. Pokój socjalny
12. Korytarz
13. Rozdzielnia chladu
14. WC dla konsumentów

Dostawa surowcow i polproduktow do magazynu zasobow i bezposrednio do kuchni z przygotowalnia oraz dosatwa produktow gotowych do magazynu bufetu

Przeptyw surowcow i polproduktow do przygotowalni

Przeptyw polproduktow do kuchni i produktow gotowych do wydawalni

Przeptyw konsumentow

