

BRAMA ZACHODNIA Restauracja pracownicza -Warszawa

1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla: Ilość porcji	Brama Zachodnia 400
Pow. całk.		369,63
Magazyny		21,93
Pom. Produkcyjne		19,72
Kuchnia główna i przygotowalnia czysta		57,34
Wydawalnia		80,38
Sala konsumencka		118,39
Zmywalnia (kredens)		22,1
Komunikacja		23,61
Pom. Socjalne		26,2
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		24,42

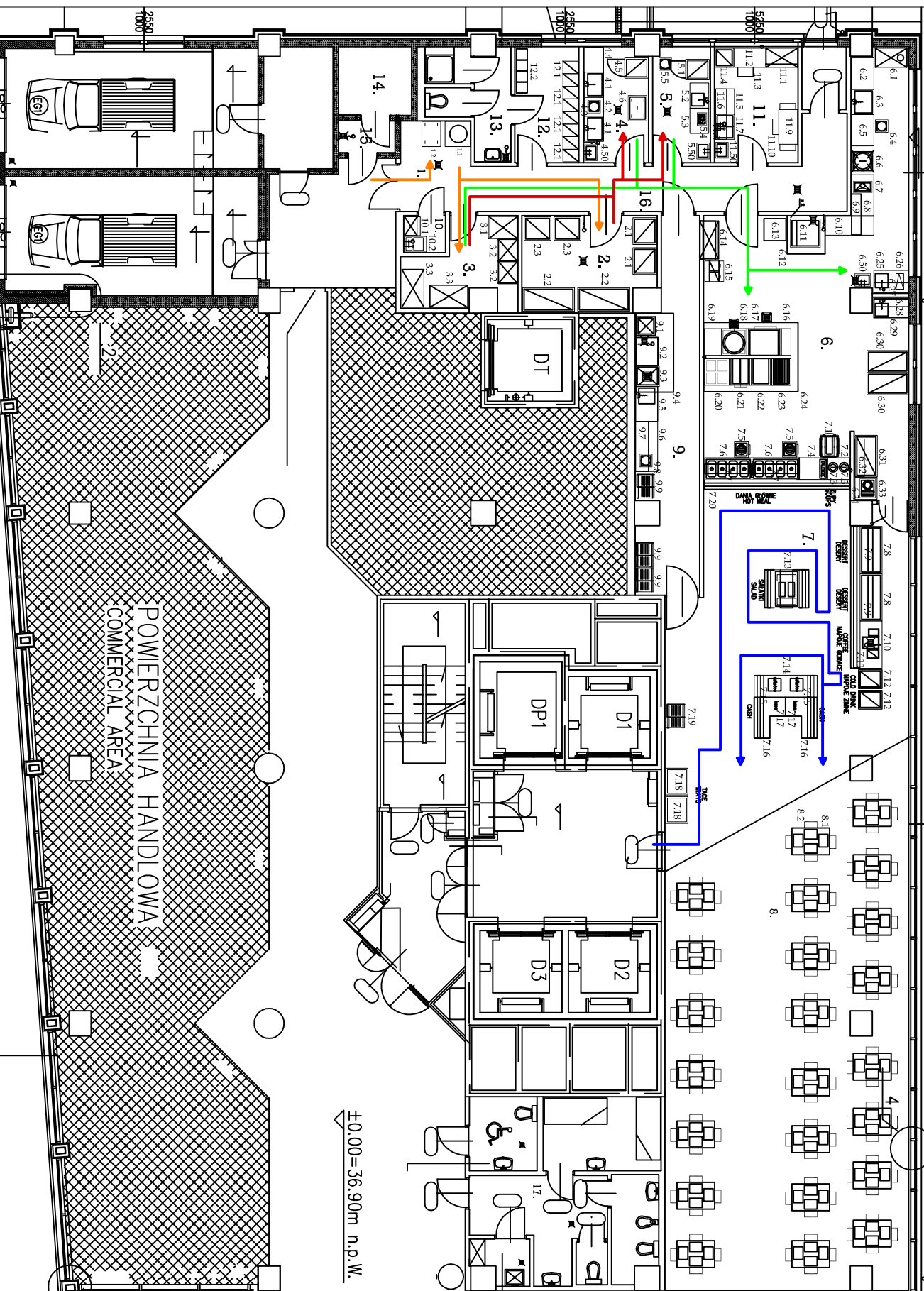
2. Wykaz urządzeń

L.p.	Nazwa
1. Dostawa towaru	
1.1	Waga magazynowa do 200 kg
1.2	Wózek transportowy
2. Pomieszczenie szaf chłodniczych	
2.1	Szafa chłodnicza 700 l
2.2	Szafa chłodnicza 1400 l
2.3	Szafa mroźnicza 700 l
3. Magazyn artykułów suchych	
3.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
3.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
3.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
4. Obróbka warzyw liściastych	
4.1	Basen z baterią sztorcową
4.2	Stół bez półki
4.3	Pojemnik na odpadki
4.4	Stół z półką
4.5	Szafa chłodnicza 500 l
4.6	Basen na kółkach
4.50	Umywalka

5. Pomieszczenie dezynfekcji jaj	
5.1	Szafa chłodnicza 500 l (na jaja)
5.2	Zlewozmywak 1-komorowy
5.3	Stół z półką
5.4	Sterylizator do jaj
5.5	Pojemnik na odpadki
5.50	Umywalka
6. Kuchnia główna	
6.1	Regał na naczynia
6.2	Stół z półką
6.3	Basen z baterią prysznicową
6.4	Pojemnik na odpadki
6.5	Stół z półką
6.6	Maszyna uniwersalna z podstawą i przystawkami do mielenia mięsa, rozdrabniania jarzyn, ubijania piany i zagniatania ciasta, krojenia wędlin i chleba, rozdrabniania sera itd.
6.7	Maszyna do rozdrabniania jarzyn
6.8	Stół z półką
6.9	Półka wisząca
6.10	Stół z półką
6.11	Zestaw pieców wielofunkcyjnych 6+19x1/1 GN z uzdatniaczem wody
6.12	Okap przyścienny z oświetleniem i filtrami przeciwtłuszczowymi
6.13	Stół bez półki
6.14	Szafa przelotowa na naczynia
6.15	Regał na pojemniki GN
6.16	Element neutralny
6.17	Patelnia uchylna
6.18	Kocioł warzelny
6.19	Element neutralny
6.20	Trzon 4-płytkowy bez piekarnika
6.21	Frytownica 2-komorowa
6.22	Płyta grill gładka
6.23	Płyta grill ryflowana
6.24	Okap centralny z oświetleniem i filtrami przeciwtłuszczowymi
6.25	Zlew 1-komorowy
6.26	Wilk do mięsa
6.27	Półka wisząca
6.28	Zlew 1-komorowy z półką
6.29	Półka wisząca
6.30	Stół chłodniczy
6.31	Stół chłodniczy
6.32	Półka wisząca
6.33	Stół z półką
6.34	Krajalnica uniwersalna
6.50	Umywalka
7. Wydawalnia	
7.1	Wózek koszowy
7.2	Element neutralny otwarty
7.3	Kociołek do zup o poj. 11 l
7.4	Element neutralny otwarty
7.5	Wózek na talerze 1-tubowy
7.6	Bemar 4 x 1/1 GN
7.7	Nadstawka na bemar z oświetleniem
7.8	Stół chłodniczy
7.9	Witryna chłodnicza

7.10	Element neutralny otwarty
7.11	Ekspres do kawy
7.12	Witryna chłodnicza przeszklona na napoje
7.13	Lada sałatkowa centralna na pojemniki 1/2 GN
7.14	Element neutralny otwarty
7.15	Pojemnik na sztućce
7.16	Element kasowy
7.17	Kasa
7.18	Dystrybutor tac
7.19	Regał na brudne tace
7.20	Prowadnice do tac (wraz z zabudową dekoracyjną)
8. Sala konsumencka	
8.1	Stolik na Sali konsumenckiej
8.2	Krzesło
9. Zmywalnia naczyń stołowych	
9.1	Maszyna do mycia naczyń o wydajności 600 talerzy/h
9.2	Stół odstawczy
9.3	Maszyna do mycia naczyń stołowych, kapturowa 1080 talerzy/h
9.4	Okap przyścienny
9.5	Zlew 1-komorowy załadowniczy z baterią prysznicową
9.6	Stół sortowniczy
9.7	Nadstawka na kosze
9.8	Pojemnik na odpadki
9.9	Regał na brudne tace
10. Pomieszczenie porządkowe	
10.1	Szafa porządkowa
10.2	Umywalka porządkowa
11. Pomieszczenie biurowo-socjalne	
11.1	Szafa biurowa
11.2	Biurko
11.3	Fotel biurowy
11.4	Lodówka na próbki
11.5	Szafka stojąca, domowa
11.6	Szafka wisząca, domowa
11.7	Zlew 2-komorowy domowy
11.8	Szafka wisząca, domowa
11.9	Stolik wypoczynkowy
11.10	Krzesło
11.50	Umywalka
12. Szatnia	
12.1	Szafka szatniowa 2-działowa
12.2	Krzesło

6600
000



POWERZCZYNIA HANDLOWA
COMMERCIAL AREA

±0.00 = 36.90m n.p.W.

SKALA 1:50
LEGENDA

1. Dostawa towaru
2. Pomieszczenie szaf chłodniczych
3. Magazyn artykułów suchych
4. Obróbka warzyw liściastych
5. Pomieszczenie dezynfekcji jaj
6. Kuchnia główna
7. Wydawalnia
8. Sala konsumencka
9. Zmywalnia naczyń siłowych
10. Pomieszczenie porządkowe
11. Pomieszczenie biurowo-socjalne
12. Szatnia
13. WC dla personelu
14. Pomieszczenie odpadów
15. Przedsiónek
16. Korytarz
17. WC dla konsumentów

- Dostawa surowców i
przepliw do
magazynów
- Przepliw do obróbki
wstępnej
- Przepliw surowców i
połproduktów do
kuchni głównej
- Przepliw
konsumentów