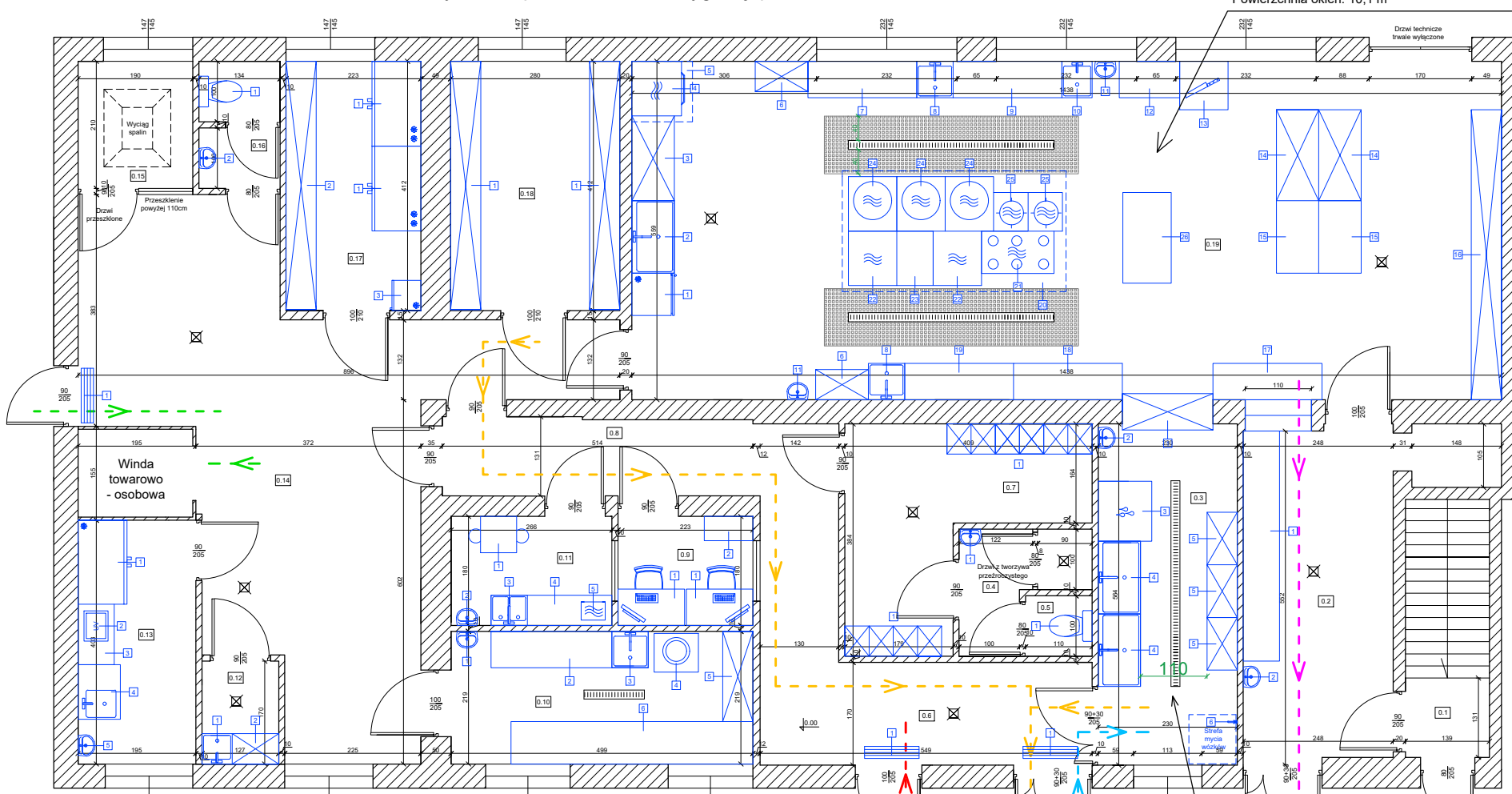
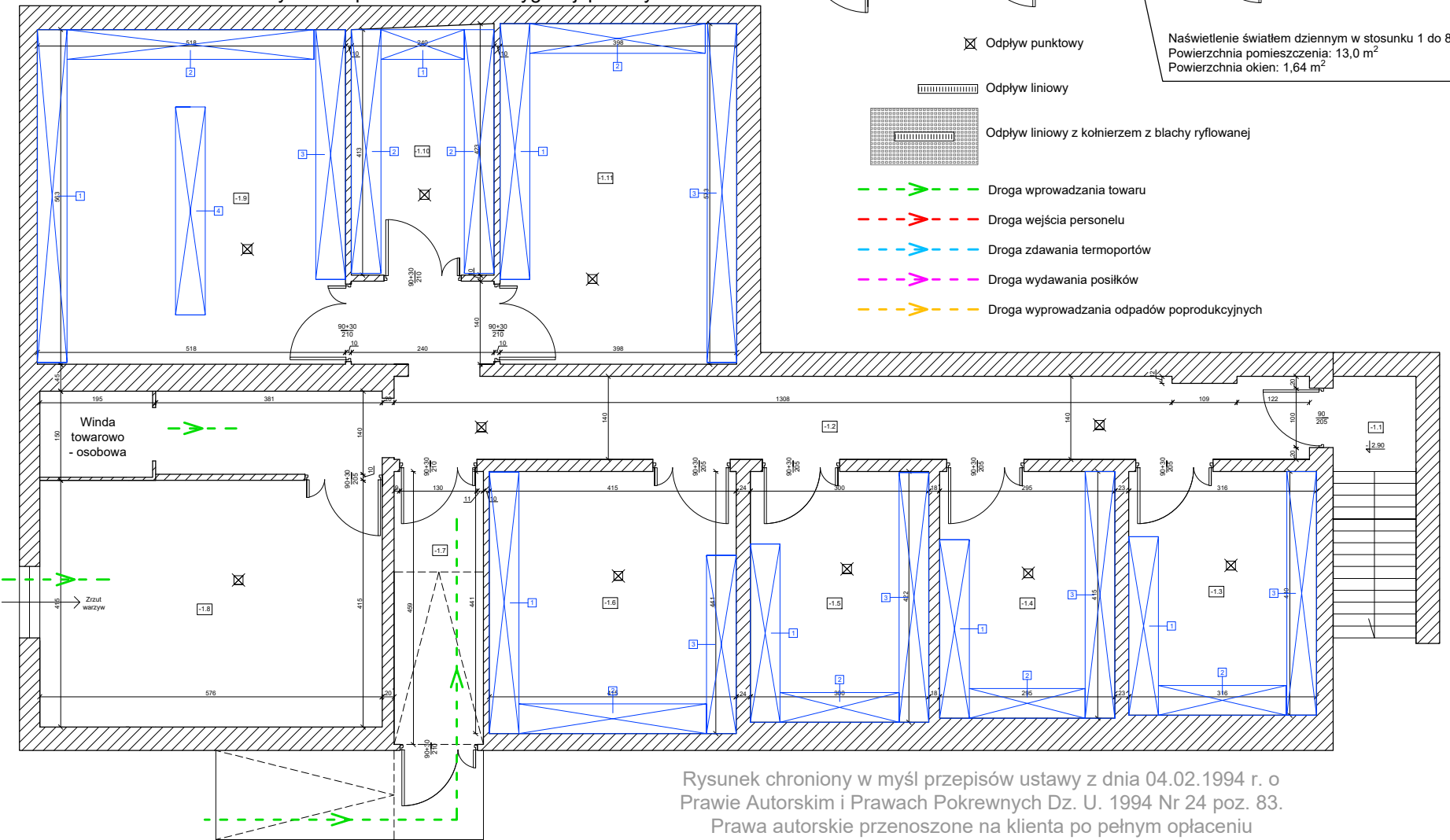


Wysokość pomieszczeń kondygnacji parteru 330cm



Naświetlenie światłem dziennym w stosunku 1 do 8.
Powierzchnia pomieszczenia: 80,4 m²
Powierzchnia okien: 10,1 m²

Wysokość pomieszczeń kondygnacji piwnicy 250cm



Naświetlenie światłem dziennym w stosunku 1 do 8.
Powierzchnia pomieszczenia: 13,0 m²
Powierzchnia okien: 1,64 m²

- ☒ Odpyw punktowy
- ▤ Odpyw liniowy
- ▤ Odpyw liniowy z kołnierzem z blachy ryflowanej
- Droga wprowadzania towaru
- Droga wejścia personelu
- Droga zdawania termoportów
- Droga wydawania posiłków
- Droga wyprowadzania odpadów poprodukcyjnych

LEGENDA:

- 0.1 Klatka schodowa
- 0.2 Ekspedycja (Praca czasowa do 4 godzin/osoba/doba) pow. 15,2 m²
 - 1 - blat 380x60cm (szer. x gł.)
 - 2 - umywalka
- 0.3 Zmywalnia pow. 13,0 m²
 - 1 - szafa przelotowa 150x60cm (szer. x gł.)
 - 2 - umywalka
 - 3 - zmywarka 99x89cm (szer. x gł.)
 - 4 - basen 120x70cm (szer. x gł.)
 - 5 - regał 87x50cm (szer. x gł.)
 - 6 - kranik
- 0.4 Umywalnia + prysznic pow. 3,3 m²
 - 1 - umywalka
- 0.5 WC 1 pow. 1,1 m²
 - 1 - wc
- 0.6 Komunikacja 1 pow. 14,5 m²
 - 1 - kurtyna powietrzna
- 0.7 Szatnia pow. 10,6 m²
 - 1 - szafka ubraniowa 40x50cm (szer. x gł.)
- 0.8 Komunikacja 2 pow. 6,6 m²
- 0.9 Pom. szefa kuchni (Praca czasowa do 4 godzin/osoba/doba) pow. 4,0 m²
 - 1 - biuro z komputerem 110x60cm (szer. x gł.)
 - 2 - stolik 80x40cm (szer. x gł.)
- 0.10 Pom. obróbki warzyw (Praca czasowa do 4 godzin/osoba/doba) pow. 10,9 m²
 - 1 - umywalka
 - 2 - blat 200x60cm (szer. x gł.)
 - 3 - zlew 60x60cm (szer. x gł.)
 - 4 - obieraczka do warzyw z separatorem
 - 5 - regał 149x50cm (szer. x gł.)
 - 6 - podkłady paletowe 400x70cm (szer. x gł.)
- 0.11 Pom. socjalne pow. 4,8 m²
 - 1 - stół 60x60cm (szer. x gł.)
 - 2 - umywalka
 - 3 - zlew dwukomorowy 60x50cm (szer. x gł.)
 - 4 - blat 140x50cm (szer. x gł.)
 - 5 - kuchenka mikrofalowa
- 0.12 Pom. gospodarcze pow. 2,2 m²
 - 1 - zlew gospodarczy 50x50cm (szer. x gł.)
h= 50cm od podłogi
 - 2 - regał 100x50cm (szer. x gł.)
- 0.13 Pom. na świetlania jaj (Praca czasowa do 4 godzin/osoba/doba) pow. 7,9 m²
 - 1 - szafa chłodnicza 139x81cm (szer. x gł.)
 - 2 - naświetlacz UV do jaj
 - 3 - stół 100x60cm (szer. x gł.)
 - 4 - stół ze zlewem 90x70cm (szer. x gł.)
 - 5 - umywalka
- 0.14 Komunikacja 3 pow. 42,0 m²
 - 1 - kurtyna powietrzna
- 0.15 Palarnia pow. 4,0 m²
- 0.16 WC 2 dla kadry nadzorczej pow. 2,7 m²
 - 1 - wc
 - 2 - umywalka
- 0.17 Magazyn zamrażarek pow. 9,2 m²
 - 1 - szafa mroźnicza 140x81cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 410x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - lodówka na próbki 50x48cm (szer. x gł.)
- 0.18 Chłodnia pow. 11,5 m²
 - 1 - regał 410x50cm (szer. x gł.)
- 0.19 Kuchnia pow. 80,4 m²
 - 1 - lodówka 70x70cm (szer. x gł.)
 - 2 - basen 120x70cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał ociekowy 140x70cm (szer. x gł.)
 - 4 - piec konwekcyjno-parowy 90x82cm (szer. x gł.)
 - 5 - okap 100x100cm (szer. x gł.)
 - 6 - regał 87x50cm (szer. x gł.)
- 7 - stanowisko obróbki właściwej mięsa 180x60cm (szer. x gł.)
- 8 - zlew 60x60cm (szer. x gł.)
- 9 - stanowisko obróbki właściwej ryb 180x60cm (szer. x gł.)
- 10 - zlew 50x60cm (szer. x gł.)
- 11 - umywalka
- 12 - stanowisko krojenia chleba 100x60cm (szer. x gł.)
- 13 - krawalnica do chleba 80x80cm (szer. x gł.)
- 14 - regał na sprzęt 150x70cm (szer. x gł.)
- 15 - stanowisko pakowania 120x70cm (szer. x gł.)
- 16 - regał na czyste termoporty 479x50cm (szer. x gł.)
- 17 - blat 180x60cm (szer. x gł.)
- 18 - stanowisko pracy mącznej 180x60cm (szer. x gł.)
- 19 - stanowisko obróbki właściwej owoców i warzyw 180x60cm (szer. x gł.)
- 20 - okap 370x200cm (szer. x gł.)
- 21 - kuchenka 6-palnikowa 120x70cm (szer. x gł.)
- 22 - patelnia uchylna gazowa 80x90cm (szer. x gł.)
- 23 - blat 60x90cm (szer. x gł.)
- 24 - kocioł warzelny gazowy 80x90cm (szer. x gł.)
- 25 - taboret gazowy 57x64cm (szer. x gł.)
- 26 - stanowisko wyrobów gotowych 150x80cm (szer. x gł.)

Powierzchnia całkowita parteru: 243,9 m²

- 1.1 Klatka schodowa
- 1.2 Komunikacja 1 pow. 33,3 m²
- 1.3 Magazyn gospodarczy pow. 13,0 m²
 - 1 - regał 300x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 215x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 140x50cm (szer. x gł.)
- 1.4 Magazyn konserw i słoików pow. 12,2 m²
 - 1 - regał 300x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - blat 140x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 415x50cm (szer. x gł.)
- 1.5 Magazyn przypraw pow. 12,7 m²
 - 1 - regał 300x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 215x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 410x50cm (szer. x gł.)
- 1.6 Magazyn produktów suchych pow. 18,3 m²
 - 1 - regał 420x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 315x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 300x50cm (szer. x gł.)
- 1.7 Komunikacja 2 + rampa pow. 6,6 m²
- 1.8 Magazyn warzyw pow. 23,8 m²
- 1.9 Chłodnia 1 pow. 29,2 m²
 - 1 - regał 560x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 415x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 420x50cm (szer. x gł.)
 - 4 - regał 350x50cm (szer. x gł.)
- 1.10 Chłodnia 2 pow. 10,0 m²
 - 1 - regał 410x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 140x50cm (szer. x gł.)
- 1.11 Mroźnia pow. 22,8 m²
 - 1 - regał 420x50cm (szer. x gł.)
 - 2 - regał 295x50cm (szer. x gł.)
 - 3 - regał 570x50cm (szer. x gł.)

Powierzchnia całkowita piwnicy : 181,9 m²

Powierzchnia całkowita: 425,8 m²

"Unicorn" Projektowanie i Doradztwo
Marcin Chojecki
ul. Grzybowska 87 Warszawa

Temat	Projekt technologiczny zaplecza gastronomicznego	
Adres	Oddział Zewnętrzny w Olsztynie Aresztu Śledczego w Olsztynie ul. Opolska 42, 10-626 Olsztyn	
Inwestor	Areszt Śledczy w Olsztynie al. Józefa Piłsudskiego 3, 10-575 Olsztyn	
Opracował	Imię i nazwisko	Podpis
Branża	Technologia	Data opracowania
Stadium	Projekt technologiczny	Skala 1:100
Nazwa opracowania		Nr rysunku
Nazwa rysunku		

Rysunek chroniony w myśl przepisów ustawy z dnia 04.02.1994 r. o Prawie Autorskim i Prawach Pokrewnych Dz. U. 1994 Nr 24 poz. 83.
Prawa autorskie przenoszone na klienta po pełnym opłaceniu dokumentacji projektowej.