WC pracowników

POMIESZCZENIE SOCJALNE KELNERÓW

KOMORA CHŁODNICZA

POKÓJ SOCJALNY PRACOWNIKÓW KUCHNI

MAGAZYN PODRĘCZNY

WINDA TOWAROWA

MAGAZYN PODRĘCZNY

KOMORA CHŁODNICZA

kuchnia zimna

zabudowa/nadproże od h=200cm+

mięsa

warzywa

garmaż

KUCHNIA

ROZDZIELNIA KELNERSKA

KREDENS

ZMYWALNIA

okienko do zabudowy

mycie wózków

postój wózków

mycie naczyń kuchennych

przyłącze gazu zakończone zaworem 3/4" h=5cm od gotow. posadzki zawór w pozycji poziomej

istalacja gazowa nie może kolidować z okapem

przewidzieć główny zawór odcinający zlokalizowany w pobliżu bloku grzewczego w łatwo dostępnym miejscu

OZNACZENIA:

- WODA ZIMNA
- WODA CIEPŁA
- WODA ZIMNA UZDATNIONA
- ODPŁYW
- KRATKA ŚCIEKOWA
- KRAN ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA
- GNIAZDO WTYKOWE 1-FAZOWE (przewód 3-żyłowy)
- GNIAZDO WTYKOWE 3-FAZOWE (przewód 5-żyłowy)
- PRZYŁĄCZE HERMETYCZNE ELEKTRYCZNE (PUSZKA WBUDOWANA W ŚCIANĘ) JEDNO FAZOWE
- PRZYŁĄCZE HERMETYCZNE ELEKTRYCZNE (PUSZKA WBUDOWANA W ŚCIANĘ) TRZY FAZOWE
- WYPUST Z SUFITU (+ 2m ZAPAS KABLA) JEDNO FAZOWE PRZEWÓD ELEKTRYCZNY TYPU ELASTYCZNA LINKA
- GAZ
- WYŁĄCZNIK JEDNOFAZOWY
- WYŁĄCZNIK TRÓJFAZOWY

SCHEMAT WOD.-KAN.
Dla umywalek, zlewów i basenów

UMYWALKA

A

ZLEW

B

ZLEW/BASEN

C

ZLEW PODBLATOWY

D

RYSUNEK POGLĄDOWY

UWAGA !!!

- Wymiary podane w (cm)
- Przewidzieć uziemienie dla mebli i urządzeń PA - wyrównanie potencjałów - listwa uziemiająca
- Odpływ od pieca konwekcyjno-parowego zakończyć kolanem z miedzi w celu odprowadzenia ciepła
- H-wysokość przyłączy (cm) liczona od górnej krawędzi gotowej posadzki
- Przewidzieć otwór montażowy do wprowadzenia urządzeń
- Przewidzieć dodatkowe gniazda do ceiów porządkowych i sprzęt drobny
- Do zmywarek, kostkarek, ekspresów, pieców konw.-par. należy doprowadzić wodę uzdatnioną.
- Sprawdzić wymiary pomieszczeń po wyłożeniu glazury
- W miejscach mocowania elementów wiszących na ścianie G-K przewidzieć wzmocnienia.

WYTYCZNE DLA BRANŻ - ETAP 1 i2

UWAGA! Rysunek stanowi integralną część z częścią opisową

NINIEJSZA DOKUMENTACJA ZOSTAŁA WYKONANA ZGODNIE Z ZASADĄ RZETELNEGO UCZCIWIANIA SIĘ MATERIAŁÓW GRAFICZNYCH I OPISOWYCH. RYSUNKI TECHNOLOGII NALEŻY ROZPATRYWAĆ ŁĄCZNIE Z INNYMI OPRACOWANIAMI BRANŻOWYMI. W PRZYPADKU ZAUWAŻONYCH NIEZGODNOŚCI NALEŻY KONTAKTOWAĆ SIĘ Z WODACTW BUREM PROJEKTOWYM I NADZOREM AUTORSKIM. WSZYSTKIE MATERIAŁY MUSZĄ SPEŁNIAĆ WYMAGANIA OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW I NORM. WSZELKIE ZMIANY W STOSUNKU DO DOPUSZCZAJĄCE DO STOSOWANIA W GASTRONOMII, WYKONANYCH PRZED WYKONANIEM ROBÓT LUB WYKONANIEM I MONTAŻEM ELEMENTÓW JEST ZOBOWIĄZANY DO SPRAWDZENIA ILOŚCIOWEGO ELEMENTÓW ORAZ DOKONYWANIA DOPOWIEDNICH POMIARÓW Z NATURY WSZELKIE ZAUWAŻONE NIEZGODNOŚCI ILOŚCIOWE ORAZ WYMIAROWE NALEŻY ZGŁASZAĆ PROJEKTANTOWI.

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH
Barbara Kowieska
ul.Urodzajna 17
02-954 Warszawa
tel. 601.573.230
www.kowieska.pl
e-mail: barbara@kowieska.pl

Obiekt:	**REMONT ISTNIEJACEGO ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO W BUDYNKU SPZOZ SANATORIUM UZDROWISKOWE MSWiA w SOPOCIE**
Lokalizacja:	UL.BITWY POD POWCAMI 63/65 81-731 SOPOT
Tytuł:	Układ funkcjonalny oraz projekt technologii zaplecza gastronomicznego.
Branża:	TECHNOLOGIA GASTRONOMII- INWENTARYZACJA

Faza:	Nr rys.	Poziom:	Skala:	Data:
PW	4	1 PIĘTRO	1:50/A1	09.2025

Projektował:	mgr. inż. Barbara Kowieska
Podpis:	

Wszystkie prawa autorskie dotyczące tego rysunku są własnością projektanta Barbary Kowieskiej. Niniejszy rysunek jest wydany pod warunkiem, iż nie będzie kopiowany ani udostępniany bez zgodności z właścicielem praw autorskich.