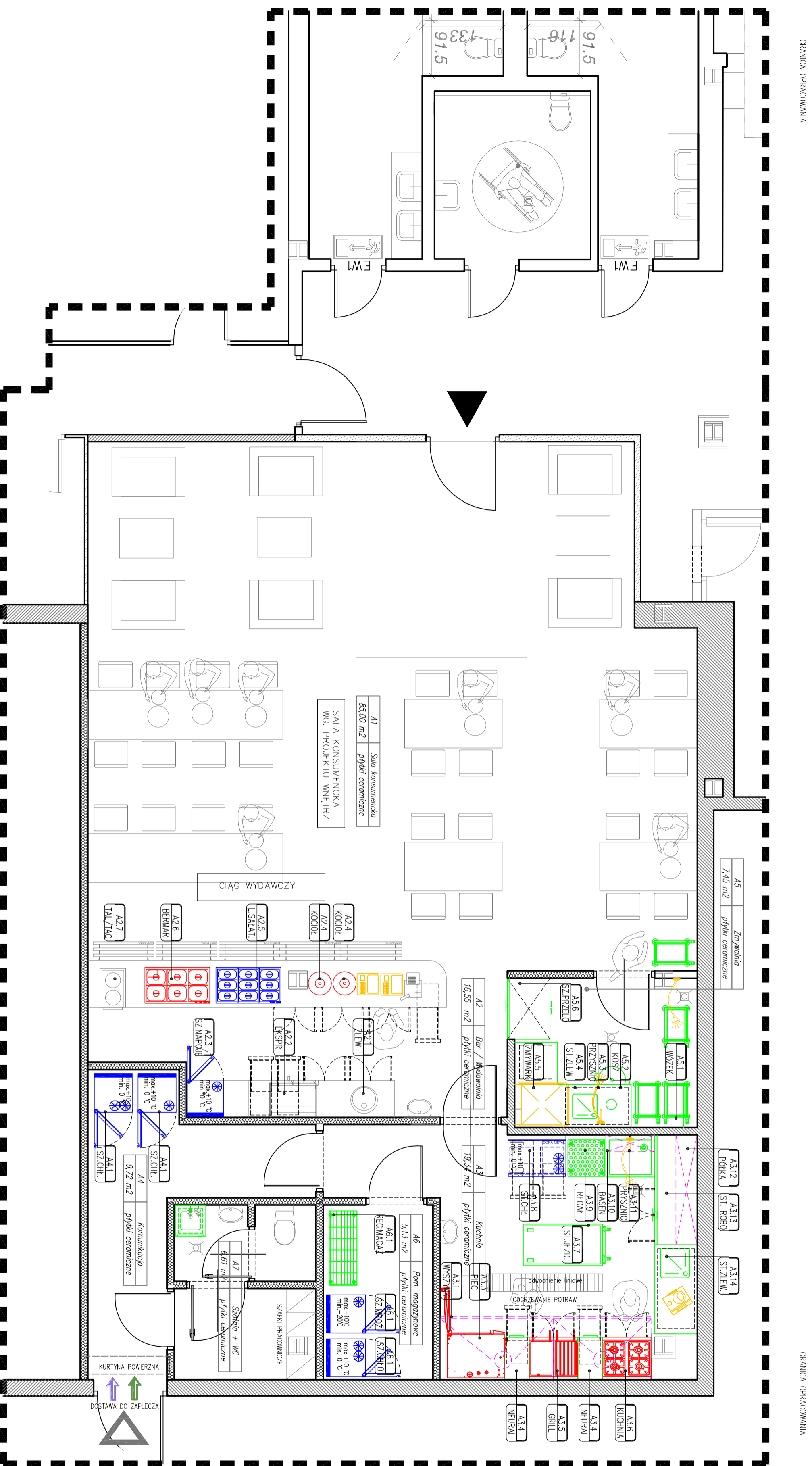


recepcja / biura solid itp.



GRANICA OPRACOWANIA

GRANICA OPRACOWANIA

| ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ PARTER- (POWIERZCHNIA NETTO): |                   |                   |                      |
|---|-------------------|-------------------|----------------------|
| A1  | SALA KONSUMENCKA  | PŁYTKI CERAMICZNE | 85,00 m <sup>2</sup> |
| A2  | BAR / WYDAWALNIA  | PŁYTKI CERAMICZNE | 16,55 m <sup>2</sup> |
| A3  | KUCHNIA           | PŁYTKI CERAMICZNE | 19,34 m <sup>2</sup> |
| A4  | KOMUNIKACJA       | PŁYTKI CERAMICZNE | 9,72 m <sup>2</sup>  |
| A5  | ZYMWAŁNIA         | PŁYTKI CERAMICZNE | 7,45 m <sup>2</sup>  |
| A6  | MAGAZYN PODRĘCZNY | PŁYTKI CERAMICZNE | 5,13 m <sup>2</sup>  |
| A7  | SZATNIA + WC      | PŁYTKI CERAMICZNE | 6,61 m <sup>2</sup>  |
| ŁĄCZNIE: 150,69 m <sup>2</sup>                        |                   |                   |                      |

A1  
85,00 m<sup>2</sup>  
SALA KONSUMENCKA  
WG. PROJEKTU WNIĘTRZNY

CIĄG WYDAWCZY

A5  
7,45 m<sup>2</sup>  
Zymwałnia  
płytki ceramiczne

A2  
16,55 m<sup>2</sup>  
Bar / Wydawnia  
płytki ceramiczne

A3  
19,34 m<sup>2</sup>  
Kuchnia  
płytki ceramiczne

A6  
5,13 m<sup>2</sup>  
Pom. magazynowe  
płytki ceramiczne

A7  
6,61 m<sup>2</sup>  
Szatnia + WC  
płytki ceramiczne

**LEGENDA:**

|  |                     |
|--|---------------------|
|  | ŚCIANY ISTNIEJĄCE   |
|  | ŚCIANY PROJEKTOWANE |
|  | DZIAŁOWE GK         |

rzut parter

1:50

**LEGENDA**

|  |                  |
|--|------------------|
|  | Druga personalu  |
|  | Druga dostaw     |
|  | Druga "czystość" |
|  | Druga "brudna"   |

**LEGENDA**

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | Meble technologiczne                |
|  | Meble tech. wiszące                 |
|  | Urządzenia termiczne                |
|  | Urządzenia chłodnicze               |
|  | Urządzenia dynamiczne i mechaniczne |
|  | Wsposzerzenie technologiczne        |

NUMER NAZWA WYMIAR

**Etap 01 - KONCEPCYJNY**

FAZA A: koncepcja układu funkcjonalnego

FAZA B: Schematyczne rozmieszczenie urządzeń

**Etap 02 - PROJEKTOWY**

FAZA A: Układ funkcjonalny

FAZA B: Szczegółowe rozmieszczenie urządzeń technologicznych

FAZA C: Wykaz i specyfikacja urządzeń

FAZA D: Opis technologiczny

FAZA E: Zmówienie projektu Sonapla / BHP

**Etap 2 - WYKONAWCZY**

FAZA A: Wytyczne instalacyjne

FAZA B: Wytyczne technologiczne

**GASTRO DESIGN**  
PROJEKTY OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH

53-234 Wrocław  
ul. Galiczyńska 241b/d, E  
tel. 606 829 152

biuro@gastrodesign.pl  
www.gastrodesign.pl

**gastro design**

**OPIS:**

Biuro: Solid Security - kasy / katering

Investor:

Biuro: PROJEKT TECHNOLOGII

Rzut PARTERU

Skala: 1:50 DATA: 07/2016

NR PROJEKTU: 0.0.6

NR PLANU: K15-NR

BRANŻA: TECHNOLOGIA

**A-1**