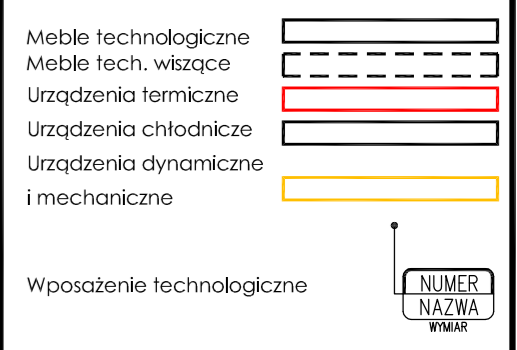
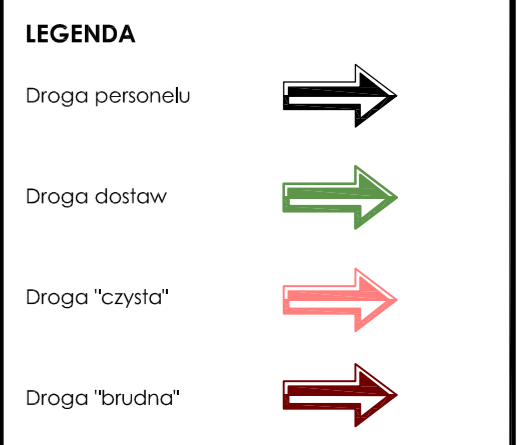
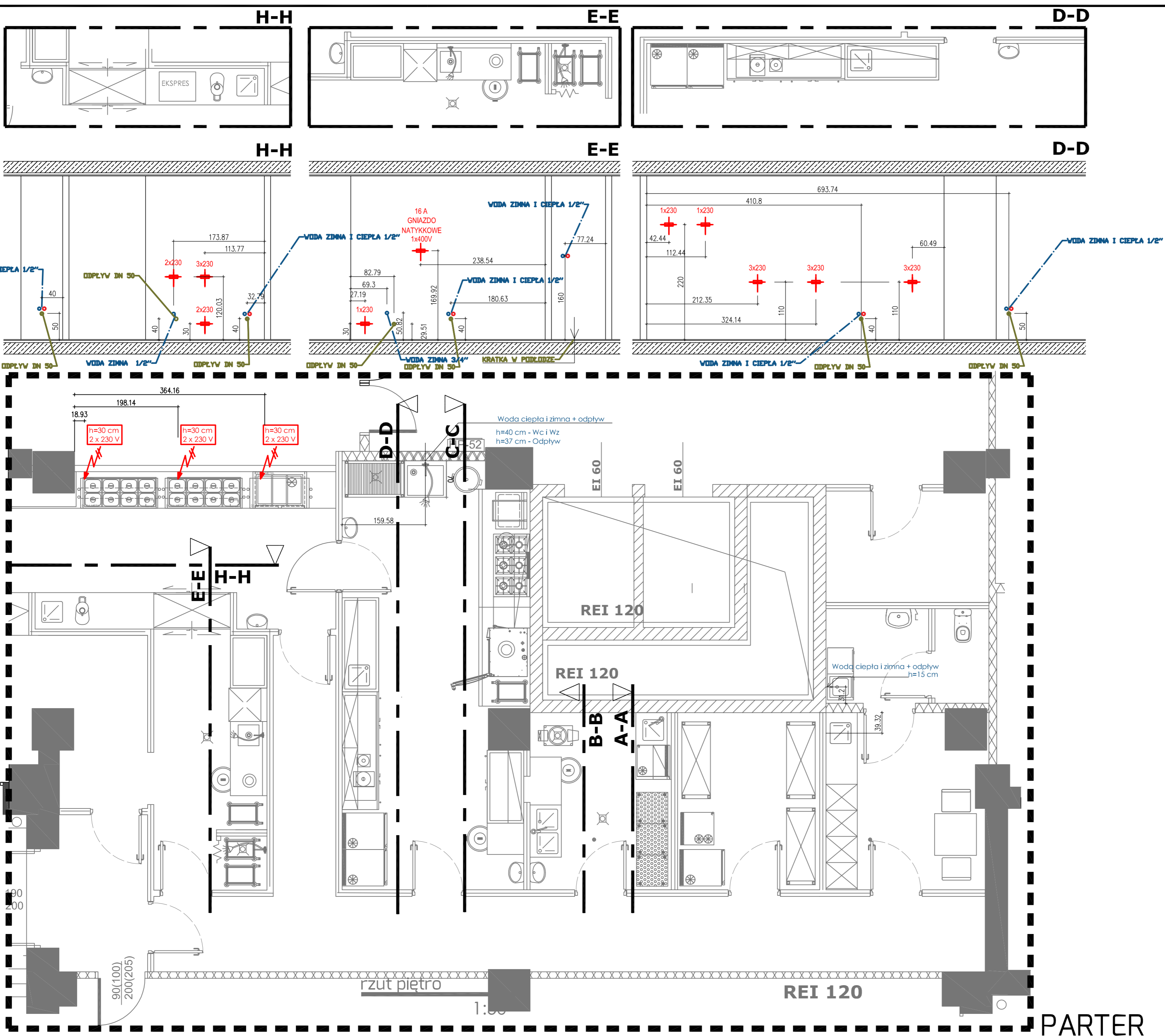


TEN DOKUMENT ŁĄCZNE Z PRZEDSTAWIENIAMI W IMIĘ IDEAMI I PROJEKTAMI STANOWIĄ WŁASNOŚĆ INTELEKTUALNĄ CHRONIONĄ AUTORSKIM I NIE MOŻE BYĆ UŻYTY DO INNYCH CEŁÓW NIŻ CIELOM W CAŁOŚCI LUB CZĘŚCI BEZ PISEMNEJ ZGODY AUTORA. COPYRIGHT (C) 2016 ART SYSTEM GASTRO DESIGN. WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE. This document, and the ideas and designs incorporated herein, is the intellectual property and is not to be used, in whole or in part, for any other project without the written authorization by the author. copyright (C) 2016 ART SYSTEM GASTRO DESIGN all rights reserved.



ETAP 01 - KONCEPCYJNY	wyk. etap
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: Zatwierdzenie projektu Sanepid / BHP	■
ETAP 2 - WYKONAWCZY	
FAZA A: Wytyczne instalacyjne	■
FAZA B: Wytyczne technologiczne	■

gastro design

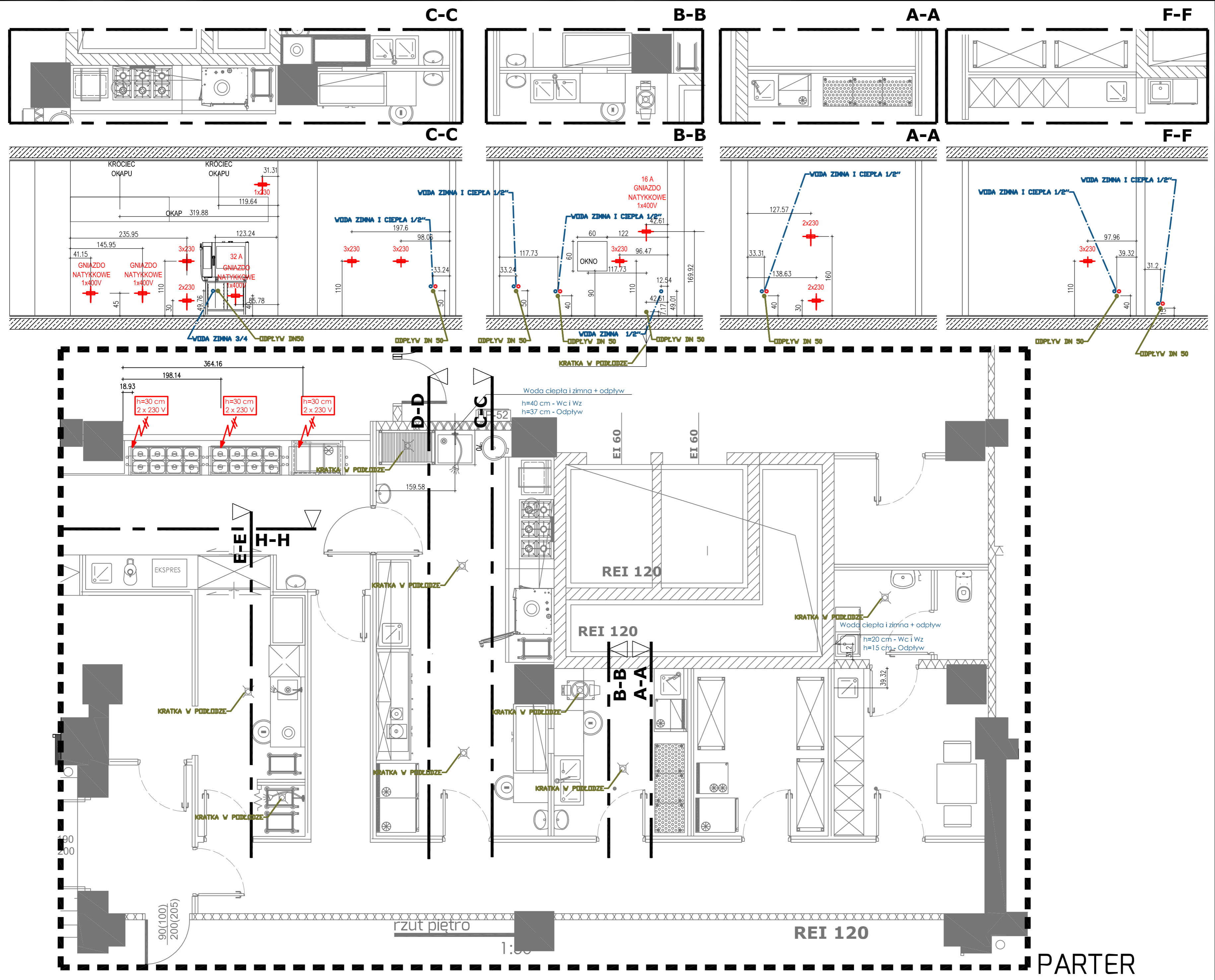
GASTRO DESIGN
 PROJEKTY OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH

53-234 Wrocław
 ul. Grabiszyńska 241 bud. E
 tel. 606 829 152

biuro@gastrodesign.pl
 www.gastrodesign.pl

Obiekt:	BFF			
Investor:				
Etap:	PROJEKT TECHNOLOGII - WYTYCZNE INSTALACYJNE			
Temat:	RZUT PARTERU			
Projektant:	podp.			
Opracowanie:	podp.			
NR PROJEKTU:	SKALA:	1:50	DATA:	02/2017
001_17AK_BFF	RYC. NR:			
BRANŻA:	TECHNOLOGIA			

TEN DOKUMENT ŁĄCZNE Z PRZEDSTAWIENIAMI W IMIĘ IDEAMI I PROJEKTAMI STANOWIĄ WYKONANIE PRACY AUTORSKIM I NIE MOŻE BYĆ UŻYTY DO INNYCH CEŁÓW NIŻ CIEŚĆ BEZ PISANIEJ ZGODY. AUTORA: COPYRIGHT (C) 2016 ART SYSTEM GASTRO DESIGN. WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE. This document, and the ideas and designs incorporated herein, is the intellectual property and is not to be used, in whole or in part, for any other project without the written authorization by the author. copyright (C) 2016 ART SYSTEM GASTRO DESIGN all rights reserved.



LEGENDA

- Droga personelu
- Droga dostaw
- Droga "czysta"
- Droga "brudna"

- Mebel technologiczne
- Mebel techn. wiszące
- Urządzenia termiczne
- Urządzenia chłodnicze
- Urządzenia dynamiczne i mechaniczne

Wposażenie technologiczne

ETAP 01 - KONCEPCYJNY	wyk. etap
FAZA A: Koncepcja układu funkcjonalnego	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA B: Schematyczne rozmieszczenie urządzeń	<input checked="" type="checkbox"/>
ETAP 02 - PROJEKTOWY	
FAZA A: Układ funkcjonalny	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA B: Szczegółowe rozmieszczenie urządzeń technologicznych	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA C: Wykaz i specyfikacja urządzeń	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA D: Opis technologiczny	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA E: Zatwierdzenie projektu Sanepid / BHP	<input checked="" type="checkbox"/>
ETAP 2 - WYKONAWCZY	
FAZA A: Wytyczne instalacyjne	<input checked="" type="checkbox"/>
FAZA B: Wytyczne technologiczne	<input checked="" type="checkbox"/>

GASTRO DESIGN
 PROJEKTY OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH
 53-234 Wrocław
 ul. Grabiszynska 241 bud. E
 tel. 606 829 152
 biuro@gastrodesign.pl
 www.gastrodesign.pl

Objekt:	BFF			
Investor:				
Etap:	PROJEKT TECHNOLOGII - WYTYCZNE INSTALACYJNE			
Temat:	RZUT PARTERU			
Projektant:	podp:			
Opracowanie:	podp:			
NR PROJEKTU:	SKALA:	1:50	DATA:	02/2017
001_17AK_BFF	RYC. NR:			
BRANŻA:	TECHNOLOGIA			