

podłoga i ściany bez wykończenia; ściany, podłoga, sufit, drzwi - dosatawca komory

podłoga i ściany do pełnej wysokości wykonane z materiałów zmywalnych; podłoga nieśliska

podłoga i ściany do pełnej wysokości wykonane z materiałów zmywalnych; podłoga nieśliska

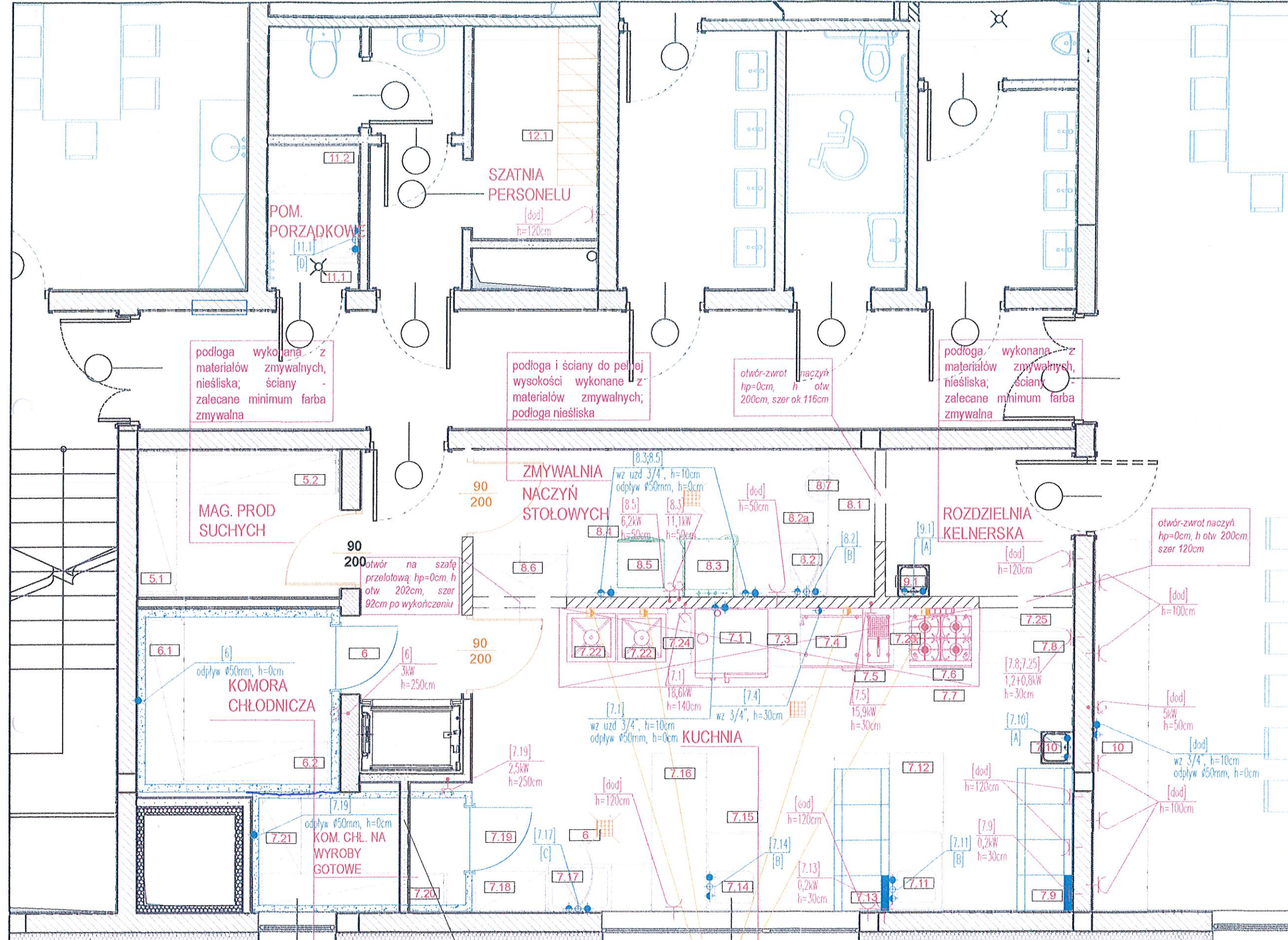
podłoga i ściany do pełnej wysokości wykonane z materiałów zmywalnych; podłoga nieśliska

Niniejsza dokumentacja została wykonana zgodnie z zasadą wzajemnego uzupełniania się materiałów graficznych i opisowych. Rysunki technologiczne należy rozpatrywać łącznie z innymi opracowaniami branżowymi. W przypadku zauważonych niezgodności należy kontaktować się z wyodrębnionym biurem projektowym i nadzorem autorskim. Wszystkie materiały muszą spełniać obowiązujące wymogi techniczne i posiadać właściwe atesty i certyfikaty dopuszczające do stosowania w gastronomii. Wykonawca przed wykonaniem robót lub wykonaniem i montażem elementów jest zobowiązany do sprawdzenia ilościowego elementów oraz dokonywania odpowiednich pomiarów z natury. Wszelkie zauważone niezgodności ilościowe oraz wymiarowe należy zgłaszać projektantowi.

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

Objekt:	BUDYNEK UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ			
Localizacja:	DZ.NR 269/4, 268 OB. DYGOWO, GM. DYGOWO UL. KOLEJOWA 10, 78-113 DYGOWO			
Inwestor:	GMINA DYGOWO ul. Kolejowa 1 78-113 Dygowo			
Tytuł:	Układ funkcjonalny oraz projekt technologii zaplecza gastronomicznego kuchni bankietowej i zaplecza cateringowego przedszkola.			
Brano:	TECHNOLOGIA GASTRONOMII-WYTYCZNE			
Faza:	Nr rys.	Poziom:	Skala:	Data:
PN	1W	Parter	1:50	03.2022
Projektował:	mgr. inż. Barbara Kowieska			
Podpis:	<i>Barbarakowieska</i>			

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



podłoga wykonana z materiałów zmywalnych, nieśliska; ściany - zalecane minimum farba zmywalna

podłoga i ściany do pełnej wysokości wykonane z materiałów zmywalnych; podłoga nieśliska

otwór-zwrot naczyni  
hp=0cm, h otw. 200cm, szer ok 116cm

podłoga wykonana z materiałów zmywalnych, nieśliska; ściany - zalecane minimum farba zmywalna

MAG. PROD SUCHYCH

ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH

ROZDZIELNIA KELNERSKA

KOMORA CHŁODNICZA

KUCHNIA

KOM. CHŁ. NA WYROBY GOTOWE

podłoga i ściany bez wykończenia; ściany, podłoga, sufit, drzwi - dosatawca komory

likwidacja ściany  
przyłącze gazu zakończone zaworem 3/4" h=5cm od gotow. posiadzki zawór w pozycji poziomej  
instalacja gazowa nie może kolidować z ciekłem  
przewidzieć główny zawór odcinający zlokalizowany w pobliżu bloku grzewczego w łatwo dostępnym miejscu

podłoga i ściany do pełnej wysokości wykonane z materiałów zmywalnych; podłoga nieśliska

Niniejsza dokumentacja została wykonana zgodnie z zasadą wzajemnego uzupelniania się materiałów graficznych i opisowych. RYSUNKI TECHNOLOGII NALEŻY ROZPATRYWAĆ ŁĄCZNIE Z INNYMI OPRACOWANIAM BRANŻOWYMI. W PRZYPAKU ZAUFANYCH NIEZGODNOŚCI NALEŻY KONTAKTOWAĆ SIĘ Z WYDĄCĄCYM BIUREM PROJEKTOWYM I NADZOREM AUTORSKIM. WSZYSTKIE MATERIAŁY MUSZĄ SPEŁNIAĆ OBOWIĄZUJĄCE WYMAGI TECHNICZNE I POSIADAĆ WŁAŚCIWE ATESYTY I CERTYFIKATY DOPUSZCZAJĄCE DO STOSOWANIA W GASTRONOMII. WYKONAWCA PRZED WYKONANIEM ROBÓT LUB WYKONANIEM I MONTAŻEM ELEMENTÓW, JEST ZOBOWIĄZANY DO SPRAWDZENIA ILOŚCIOWEGO ELEMENTÓW ORAZ DOKONYWANIA ODPOWIEDNICH POMIARÓW Z NATURY. WSZELKIE ZAUFANIE NIEZGODNOŚCI ILOŚCIOWE ORAZ WYMIAROWE NALEŻY ZGŁASZAĆ PROJEKTANTOWI.

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH  
Barbara Kowieska tel. 501.573.230  
ul. Urodzajna 17 www.kowieska.pl  
02-954 Warszawa e-mail: barbara@kowieska.pl

Obiekt:	BUDYNEK UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ			
Lokalizacja:	DZ NR 289/4, 288 OB. DYGOWO, GM. DYGOWO UL. KOLEJOWA 10, 78-113 DYGOWO			
Inwestor:	GMINA DYGOWO ul. Kolejowa 1 78-113 Dygowo			
Tytuł:	Układ funkcjonalny oraz projekt technologii zaplecza gastronomicznego kuchni bankietowej i zaplecza kateringowego przedszkola.			
Branża:	TECHNOLOGIA GASTRONOMII-WYTYCZNE			
Faza:	Nr rys.	Podział:	Skala:	Data:
PW	2W	Piętro 1	1:50	03.2022
Projektował:	mgr. inż. Barbara Kowieska			
Podpis:	<i>Barbara Kowieska</i>			

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