bufet gorący

bufet neutralny

28.0. BUFET

bufet chłodniczy

SALA KONSUMENTÓW "BANKIETOWA" 300.00m²

SALA KONSUMENTÓW "RESTAURACYJNA" 160.00m²

KUCHNIA ZIMNA 25.0 | 8.09m²

stanowisko ekspedycji kuchni zimnej

ROZDZIELNIA KELNERSKA 26.0 | 22.92m²

KUCHNIA GŁÓWNA 68.71m²

18.0. Stan. wyrobów mącznych

19.0. Blok urządzeń grzewczych nr 1

20.0. Blok urządzeń grzewczych nr 2

17.0. Stan. rozdrabniania warzyw

stan.obróbki drobiu

stan.obróbki mięsa

24.0. Stanowisko ekspedycji kuchni gorącej

21.0. Stanowisko cook&chill

ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH 33.0 | 11.42m²

ROZDZIELNIA KELNERSKA 26.0 | 6.27m²

ewakuacja odpadków

KOMORA CHŁ. WYROBÓW GOTOWYCH 5.02m²

SZEF KUCHNI 23.0 | 4.29m²

STAN. MYCIA NACZYŃ KUCHENNYCH 22.0 | 9.19m²

ewakuacja odpadków

KOMUNIKACJA 10.32m²

KOMORA MROŹNICZA 14.0 | 6.04m²

NABIAŁ

WĘDLINY

DRÓB

RYBY

MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH 12.0 | 7.20m²

POMIESZCZENIE URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH 13.0 | 9.04m²

SHOW COOKING 27.0 | 16.29m²

service bar

ZMYWALNIA DRINK BARU 30.0 | 5.21m²

zwrot naczyń

zwrot naczyń

DRINK BAR 29.0 | 14.54m²

MAGAZYN ALKOHOLI 32.0 | 5.81m²

MAGAZYN NAPOJÓW 31.0 | 13.53m²

KOMORA CHŁODNICZA WIN 5.40m²

W.S. 5.11m²

W.S. 5.11m²

PRZED. 3.17m²

PRZED. 3.17m²

SZATNIA MĘSKA 34.0 | 6.90m²

SZATNIA DAMSKA 34.0 | 6.70m²

KOMUNIKACJA 52.42m²

W.C.M. 4.25m²

W.C.D. 4.25m²

POMIESZCZENIE SOCJALNE 35.0 | 10.62m²

KOMORA CHŁODNICZA NA ODPADKI 4.46m²

POMIESZCZENIE NA ODPADKI 36.0 | 5.25m²

stan.mycia pojemników

POMIESZCZENIE TECHNICZNE 7.56m²

POM. OBRÓBKI "CZYSTEJ" MIĘSA I DROBIU 16.0 | 8.96m²

KOMORA CHŁODNICZA MIĘSA 15.0 | 4.63m²

KOMORA CHŁODNICZA "CZYSTYCH" WARZYW & OWOCÓW 7.0 | 4.63m²

MAGAZYN WARZYW & OWOCÓW 5.0 | 6.24m²

POM. PRZECHOWYWANIA I DEZYNFEKCJI JAJ 4.0 | 6.02m²

PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA WARZYW & OWOCÓW 6.0 | 12.04m²

PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA RYB 3.0 | 6.17m²

DOSTAWA DO ZAPLECZA KUCHENNEGO

PRZEDMAGAZYN 1.0 | 8.24m²

MAGAZYN ZASOBÓW 8.0 | 4.62m²

POMIESZCZ. MYCIA WÓZKÓW 9.0 | 4.86m²

MAGAZYN OPAKOWAŃ 10.0 | 5.80m²

POKÓJ MAGAZYNIERA 2.0 | 3.69m²

POMIESZCZENIE NA SPRZĘT PORZĄDKOWY 11.0 | 2.03m²

GT.03

Rozmieszczenie urządzeń; specyfikacja do projektu

Zaplecze gastronomiczne | skala 1:25

Centrum Hotelowo - Konferencyjne | rzut parteru

meble technologiczne "neutralne"

urządzenia technologiczne "grzewcze"

urządzenia technologiczne "chłodnicze"

urządzenia technologiczne "sprzęt drobny"

ranty dla mebli i urządzeń

GASTRO TECHNOLOGIA

www.gastro-technologia.pl

Biuro Projektowe Kuchni Profesjonalnej

ADAM RZĄDKOWSKI

Piaseczno, ul. Struki 65/27, 05-500

tel. +48 660 446 224, e-mail: biuro@gastro-technologia.pl

RYS.: Parter | SKALA: 1:25

TEMAT: Zaplecze gastronomiczne

TREŚĆ: Rozmieszczenie urządzeń

FAZA: Projekt Techniczny | NR RYS.: GT.03

BRANŻA: Technologia | DATA: 05.2010

ADRES: Centrum Hotelowo - Konferencyjne

PROJEKTOWAŁ: mgr inż. Adam Rządkowski

PROJEKT JEST WŁASNOŚCIĄ FIRMY GASTRO-TECHNOLOGIA I CHRONIONY JEST PRAWEM AUTORSKIM