Oznaczenia symboli Wodno- Kanalizacyjnych:

	Doprowadzenie **wody zimnej**, zakończone zaworem kulowym
	Doprowadzenie **wody ciepłej**, zakończone zaworem kulowym
	Doprowadzenie **wody zimnej - uzdatnionej**, zakończone zaworem kulowym
	Odprowadzenie wody **odpływ**, Ø 50mm, zasyfonowany
	Odprowadzenie wody **kratka ściekowa**, zasyfonowana
	Kran ze złączką do węża
	Odwodnienie liniowe

Oznaczenia symboli Gazowych:

	Doprowadzenie **Gazu**, zakończone zaworem
	Główne doprowadzenie **Gazu**, z zaworem bezpieczeństwa

Oznaczenia symboli Elektrycznych:

	Gniazdo elektryczne wtykowe [1 - faza]
3	**Gniazdo elektryczne wtykowe [3 - fazy]**
	"Fuszka" elektryczne podtynkowa [1 - faza]
3	**"Fuszka" elektryczne podtynkowa [3 - fazy]**
	"Wypust" elektryczny z sufitu [1 - faza] "elastyczna linka" (2m zapasu kabla)
3	**"Wypust" elektryczny z sufitu [3 - fazy]** "elastyczna linka" (2m zapasu kabla)
	"Wypust" elektryczny z podłogi, ściany [1 - faza] "elastyczna linka" (2m zapasu kabla)
3	**"Wypust" elektryczny z podłogi, ściany [3 - fazy]** "elastyczna linka" (2m zapasu kabla)
	"Wyłącznik" elektryczny [1 - faza]
3	**"Wyłącznik" elektryczny [3 - fazy]**

Schemat Wodno - Kanalizacyjny

UMYWALKA	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=60cm** **Odpływ** Ø50, **h=55cm**
ZLEW, STÓŁ ZE ZLEWEM	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=40cm** **Odpływ** Ø50, **h=35cm**
BASEN	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=30cm** **Odpływ** Ø50, **h=30cm**
ZLEW Z MŁYNKIEM	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=30cm** **Odpływ** Ø50, **h=10cm**
BASEN Z MŁYNKIEM	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=30cm** **Odpływ** Ø50, **h=10cm**
ZLEW PORZĄDKOWY	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=10cm** **Odpływ** Ø50, **h=10cm**
KRAN ZE ZŁĄCZKĄ DO WĘŻA	Doprowadzenie **wody zimnej, ciepłej** zakończone kulowym zaworem kątowym 1/2" **h=70cm**

28.0. BUFET

bufet gorący

bufet neutralny

bufet chłodniczy

SALA KONSUMENTÓW "BANKIETOWA" 300,00m²

SALA KONSUMENTÓW "RESTAURACYJNA" 160,00m²

KUCHNIA ZIMNA 25.0 8,09m²

ROZDZIELNIA KELNERSKA 26.0 22,92m²

stanowisko ekspedycji kuchni zimnej

18.0. Stan. wyrobów mącznych

19.0. Blok urządzeń grzewczych nr 1

20.0. Blok urządzeń grzewczych nr 2

17.0. Stan. rozdrabniania warzyw

KUCHNIA GŁÓWNA 68,71m²

24.0. Stanowisko ekspedycji kuchni gorącej

21.0. Stanowisko cook&chill

service bar

ZMYWALNIA NACZYŃ STOŁOWYCH 33.0 11,42m²

KOMORA CHŁ. WYROBÓW GOTOWYCH 5.02m²

ROZDZIELNIA KELNERSKA 26.0 6,27m²

ewakuacja odpadków

SHOW COOKING 27.0 16,29m²

ZMYWALNIA DRINK BARU 30.0 5,21m²

zwrot naczyń

DRINK BAR 29.0 14,54m²

MAGAZYN NAPOJÓW 31.0 13,53m²

KOMORA CHŁODNICZA WIN 5.40m²

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

stan.obróbki drobiu

stan.obróbki mięsa

PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA WARZYW & OWOCÓW 6.0 12,04m²

PRZYGOTOWALNIA WSTĘPNA RYB 3.0 6,17m²

DOSTAWA DO ZAPLECZA KUCHENNEGO

PRZEDMAGAZYN 1.0 8,24m²

KOMUNIKACJA 10,32m²

SZEF KUCHNI 23.0 4,29m²

STAN. MYCIA NACZYŃ KUCHENNYCH 22.0 9,19m²

KOMORA MROŻNICZA 14.0 6,04m²

MAGAZYN PRODUKTÓW SUCHYCH 12.0 7,20m²

NABIAŁ

WĘDLINY

DRÓB

RYBY

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

POMIESZCZENIE URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH 13.0 9,04m²

KOMUNIKACJA 52,42m²

MAGAZYN ALKOHOLI 32.0 5,81m²

W.S. 5,11m²

W.S. 5,11m²

PRZED. 3,17m²

PRZED. 3,17m²

KOMORA CHŁODNICZA NA ODPADKI 4,46m²

POMIESZCZENIE NA ODPADKI 36.0 5,25m²

stan.mycia pojemników

W.C.M. 4,25m²

W.C.D. 4,25m²

SZATNIA MĘSKA 34.0 6,90m²

SZATNIA DAMSKA 34.0 6,70m²

POMIESZCZENIE SOCJALNE 35.0 10,62m²

POMIESZCZENIE TECHNICZNE 7,56m²

GT.04

Wytyczne instalacyjne dla Branż Projektowych

A) instalacji elektrycznej; B) instalacji Wod.-Kan.; C) instalcji gazowej

Domiary przyłączy instalacyjnych

elektrycznych, Wod.-Kan., gazowych

odwodnień liniowych

Zaplecze gastronomiczne | skala 1:25

Centrum Hotelowo - Konferencyjne | rzut parteru

GASTRO TECHNOLOGIA

www.gastro-technologia.pl

Biuro Projektowe Kuchni Profesjonalnej ADAM RZĄDKOWSKI

Piaseczno, ul. Strusia 6a/27, 05-500

Tel. +48 663-446-024; e-mail: biuro@gastro-technologia.pl

RZUT: Parteru | SKALA: 1:25

FAZA: Projekt Techniczny | NR RYS: GT .04

TEMAT: Zaplecze gastronomiczne | TREŚĆ: Wytyczne instalacyjne dla Branż Projekt. | 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