



GASTRO
TECHNOLOGIA

Wytyczne dla Branż Projektowych
Zaplecze gastronomiczne

Centrum Hotelowo - Konferencyjne

L.P.	Nazwa	Detale instalacyjne
Rzut parteru		
1.0 Przedmagazyn		
1.1	Waga pomostowa (1-150kg)	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=140cm
1.2	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
1.3	Kran ze złączką do węża	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=70cm;
1.4	Kurtyna powietrzna	*Przyłącze elektryczne wg dostawcy
1.5	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
1.6	Wózek transportowy	
2.0 Pokój magazyniera		
2.1	Szafa magazynowa	
2.2	Biurko	
2.3	Fotel obrotowy	
2.4	Zestaw komputerowy	*Przyłącze elektryczne wg dostawcy
3.0 Przygotownia wstępna ryb		
3.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
3.2	Stół ze zlewem do obróbki ryb, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
3.3	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
3.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
3.5	Stół z półką z lewej, z prawej miejsce na pojemnik na odpadki	
3.6	Stół z półką	
3.7	Urządzenie do sterylizacji noży UVA	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
3.8	Waga stołowa (0,1-15kg)	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
3.9	Szafa chłodnicza na ryby, przystosowana do pojemników na ryby, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,7kW/230V) na h=220cm
4.0 Pomieszczenie przechowywania i dezynfekcji jaj		

4.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
4.2	Stół z półką	
4.3	Urządzenie do sterylizacji jaj	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
4.4	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
4.5	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z prawej strony miejsce na pojemnik na odpadki, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
4.6	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
4.7	Półka wisząca 1-poziomowa	
4.8	Szafa chłodnicza na jaja, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
5.0 Magazyn warzyw & owoców		
5.1	Regał magazynowy	
5.2	Regał magazynowy	
5.3	Regał magazynowy	
5.4	Szafa chłodnicza na nowalijki, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
6.0 Przygotownia wstępna warzyw & owoców		
6.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
6.2	Stół ze zlewem 2-komorowym z półką, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
6.3	Stół szkieletowy, z prawej strony miejsce na pojemnik na odpadki	
6.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
6.5	Paleta magazynowa (wykonana z polietylenu)	
6.6	Basen mobilny	
6.7	Obieraczka do ziemniaków, z łapaczem miazgi, wydajność 150kg/h	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (0,8kW/400V) na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej (3/4") na h=80cm; *Kratka ściekowa pod obieraczką
6.8	Stół ze zlewem 2-komorowym z półką, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
6.9	Stół z półką	
6.10	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
7.0 Komora chłodnicza "czystych" warzyw & owoców		
7.1	Komora chłodnicza, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana"). Komora połączona z komorą mięsa. Wymiary wewnętrzne: 2820x1640x2300mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych
7.2	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 1 faza (3,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m; *Kratka ściekowa na skropliny

7.3	Regał magazynowy, mobilny	
8.0 Magazyn zasobów		
8.1	Regał magazynowy	
8.2	Regał magazynowy	
8.3	Regał magazynowy	
8.4	Regał magazynowy	
9.0 Pomieszczenie mycia wózków		
9.1	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
9.2	Kran ze złączką do węża	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=70cm;
9.3	Urządzenie do mycia wózków	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (4,5kW/400V) na h=140cm
10.0 Magazyn opakowań		
10.1	Powierzchnia na opakowania zwrotne	
11.0 Pomieszczenie na sprzęt porządkowy		
11.1	Zlew 1-komorowy, porządkowy, h=500mm, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=10cm
11.2	Regał magazynowy na środki czystości	
12.0 Magazyn produktów suchych		
12.1	Regał magazynowy	
12.2	Regał magazynowy	
12.3	Regał magazynowy	
12.4	Regał magazynowy	
13.0 Pomieszczenie urządzeń chłodniczych		
13.1	Szafa chłodnicza na ryby, przystosowana do pojemników na ryby, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,7kW/230V) na h=220cm
13.2	Szafa chłodnicza na drób, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
13.3	Szafa chłodnicza na wędliny, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
13.4	Szafa chłodnicza na nabiał, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
13.5	Stół z półką	
14.0 Komora mroźnicza		
14.1	Komora mroźnicza, grubość panela (100mm). Podłoga komory (160mm - "budowlana"). Wymiary wewnętrzne: 3820x1580x2300mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych

14.2	Osprzęt do komory mroźniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 3 fazy (4,5kW/400V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m; *Kratka ściekowa na skropliny
14.3	Regał magazynowy	
14.4	Regał magazynowy	
14.5	Regał magazynowy	
15.0 Komora chłodnicza mięsa		
15.1	Komora chłodnicza, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana"). Komora połączona z komorą warzyw & owoców. Wymiary wewnętrzne: 2820x1640x2300mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych
15.2	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 1 faza (3,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m; *Kratka ściekowa na skropliny
15.3	Regał magazynowy, mobilny	
KUCHNIA GŁÓWNA		
16.0 Pomieszczenie obróbki "czystej" mięsa i drobiu		
16.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
16.2	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
16.3	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z lewej strony miejsce na pojemnik na odpadki, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
16.4	Pień do mięsa	
16.5	Stół z półką	
16.6	Urządzenie do sterylizacji noży UVA	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
16.7	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, z blokiem 3-szuflad z prawej, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
16.8	Wilk do mięsa	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (0,9kW/400V) na h=140cm
16.9	Stół z półką	
17.0 Stanowisko rozdrabniania warzyw		
17.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
17.2	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, obok komory miejsce na pojemnik na odpadki, z lewej szafka 800mm, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
17.3	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	

17.4	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m
17.5	Półka wisząca 1-poziomowa	
17.6	Szatkwonica do warzyw	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (0,6kW/400V) na h=140cm
17.7	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
18.0 Stanowisko wyrobów mącznych		
18.1	Szafa mroźnicza, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (1,1kW/230V) na h=220cm
18.2	Szafa chłodnicza, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
18.3	Stół chłodniczy z 2-drzwiami, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m
18.4	Półka wisząca 1-poziomowa	
18.5	Miesiarka do ciasta	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,4kW/230V) na h=120cm
18.6	Stół z blatem granitowym z półką z prawej, miejsce na pojemniki na produkty sypkie	
18.7	Pojemniki mobilne na produkty sypkie	
18.8	Waga stołowa (0,1-15kg)	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
18.9	Stół ze zlewem 1-komorowym z blokiem 3-szuflad, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
18.10	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
19.0 Blok urządzeń grzewczych nr1		
19.1	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
19.2	Warnik do makaronu elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z podłogi 3 fazy (6,0kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej (3/4") na h=5cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) w podłodze
19.3	Element neutralny, podstawa - szafka	
19.4	Grill 1/2 ryflowany, 1/2 gładki, elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z podłogi 3 fazy (8,5kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
19.5	Grill ryflowany na lawę wulkaniczną, gazowy, podstawa - szafka	*Doprowadzenie gazu 1,5m ³ (1/2") na h=30cm
19.6	Frytownica 2-koszowa, elektryczna, podstawa - szafka	*Wypust z podłogi 3 fazy (18,0kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
19.7	Solid top, gazowy, podstawa - szafka	*Doprowadzenie gazu 2,5m ³ (1/2") na h=30cm
19.8	Okap wentylacyjny centralny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	*Wypust z sufitu 1 faza (1,0kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
19.9	Trzon kuchenny 4-płytowy, elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z podłogi 3 fazy (8,5kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm

19.10	Trzon kuchenny 4-palnikowy, gazowy, podstawa - szafka	*Doprowadzenie gazu 2,5m ³ (1/2") na h=30cm
19.11	Bemar elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z podłogi 1 faza (1,5kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej (3/4") na h=5cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) w podłodze
19.12	Nadstawka nad blokiem grzewczym - wzmocniona, półka na salamander	
19.13	Salamander elektryczny	*Wypust z podłogi 3 fazy (4,5kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
20.0 Blok urządzeń grzewczych nr 2		
20.1	Okap wentylacyjny przyścienny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	*Wypust z sufitu 1 faza (0,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
20.2	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
20.3	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
20.4	Patelnia przechylna, elektryczna	*Wypust z podłogi 3 fazy (9,0kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (3/4") na h=5cm; *Odprowadzenie do rusztu
20.5	Element neutralny, podstawa - szafka	
20.6	Kocioł elektryczny, poj 50L	*Wypust z podłogi 3 fazy (9,0kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej, zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=5cm; *Odprowadzenie do rusztu
21.0 Stanowisko cook&chill		
21.1	Piec konwekcyjno parowy 10x1/1GN, elektryczny	*Puszka podtynkowa 3 fazy (19,0kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
21.2	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnikami na poj. GN	
21.3	Element neutralny, podstawa - szafka	
21.4	Piec konwekcyjno parowy 6x1/1GN, elektryczny	*Puszka podtynkowa 3 fazy (10,0kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
21.5	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnikami na poj. GN	
21.6	Okap wentylacyjny, przyścienny nad piece konwekcyjno parowe, z filtrami i oświetleniem	*Wypust z sufitu 1 faza (0,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
21.7	Schładzarka szokowa 10x1/1GN	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (2,5kW/400V) na h=220cm; *Kratka ściekowa pod szybkoschładzarką

21.8	Komora chłodnicza wyrobów gotowych, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana"). Wymiary wewnętrzne: 2040x2460x2300mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych
21.9	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 1 faza (3,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m *Kratka ściekowa na skropliny
21.10	Regał magazynowy, mobilny	
21.11	Regał mobilny na poj. GN	
22.0 Stanowisko mycia naczyń kuchennych		
22.1	Regał z półkami perforowanymi	
22.2	Zmywarka do mycia naczyń kuchennych, otwierana z przodu	*Puszka podtynkowa 3 fazy (8,0kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
22.3	Okap kondensacyjny nad zmywarką, wieszany na wysokości 2250mm	
22.4	Basen h1=400mm, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=30cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=10cm
22.5	Eliminator odpadków z wyłącznikiem pneumatycznym zainstalowanym w basenie	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (1,1kW/230V) na h=30cm + wyłącznik pneumatyczny zainstalowany w basenie
22.6	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
22.7	Stół szkieletowy, miejsce na pojemnik na odpadki	
22.8	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
23.0 Szef kuchni		
23.1	Szafa magazynowa	
23.2	Biurko	
23.3	Fotel obrotowy	
23.4	Zestaw komputerowy	*Przyłącze elektryczne wg dostawcy
24.0 Stanowisko ekspedycji kuchni gorącej		
24.1	Stół ekspedycyjny, grzewczy, przelotowy	*Wypust z podłogi 1 faza (3,0kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
24.2	Nadstawka 2-poziomowa, grzewcza	*Wypust z podłogi 1 faza (2,0kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
24.3	Stół ekspedycyjny, neutralny	
24.4	Nadstawka 2-poziomowa, neutralna	
25.0 Kuchnia zimna		
25.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
25.2	Szafa chłodnicza, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm

25.3	Stół ze zlewem 1-komorowym z półką, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
25.4	Waga stołowa (0,1-15kg)	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,1kW/230V) na h=120cm
25.5	Krajalnica uniwersalna	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,4kW/230V) na h=120cm
25.6	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m
25.7	Półka wisząca 2-poziomowa	
25.8	Stół ekspedycyjny, chłodniczy, przelotowy	*Wypust z ściany 1 faza (0,8kW/230V) na h=10cm , elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
25.9	Nadstawka 2-poziomowa, neutralna	
26.0	Rozdzielnia kelnerska	
26.1	Szafa chłodnicza, poj. 700L	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=220cm
26.2	Półka wisząca 2-poziomowa	
26.3	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m
26.4	Kostkarka podblatowa, chłodzenie wodą	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=30cm *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
26.5	Ekspres do kawy 2-naparzaczkowy	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (4,5kW/400V) na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
26.6	Stół ze zlewem 1-komorowym z pojemnikiem wychylnym i szufladą na fusy, z prawej strony miejsce na kostkarkę, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
26.7	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
26.8	Wózek kelnerski mobilny z trzema półkami	
27.0	Show cooking	
27.1	Piec konwekcyjno parowy 6x1/1GN, elektryczny	*Puszka podtynkowa 3 fazy (10,0kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
27.2	Podstawa pod piec konwekcyjno parowy z przewodnikami na poj. GN	
27.3	Okap wentylacyjny przyścienny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	*Wypust z sufitu 1 faza (1,0kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.4	Element neutralny, podstawa - szafka	
27.5	Bemar elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z ściany 1 faza (1,5kW/230V) na h=5cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=10cm

27.6	Trzon - płyta ceramiczna 2-płytowy, elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z ściany 3 fazy (5,0kW/400V) na h=5cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.7	Element neutralny, podstawa - szafka	
27.8	Frytownica 2-koszowa, elektryczna, podstawa - szafka	*Wypust z ściany 3 fazy (11,0kW/400V) na h=5cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.9	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
27.10	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
27.11	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.12	Okap wentylacyjny centralny, kombinowany (indukcyjno - kompensacyjny) z filtrami i zintegrowanym oświetleniem	*Wypust z sufitu 1 faza (0,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.13	Grill 1/2 ryflowany, 1/2 gładki, elektryczny, podstawa - szafka	*Wypust z ściany 3 fazy (8,5kW/400V) na h=5cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.14	Grill ryflowany na lawę wulkaniczną, gazowy, podstawa - szafka	*Doprowadzenie gazu 1,5m ³ (1/2") na h=10cm
27.15	Stół chłodniczy z 2-modułami 3-szuflad na poj. GN, poj. 280L	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m + wyłącznik ścienny na h=140cm
27.16	Stół korpusowy z szafkami, modułem 3-szuflad	
27.17	Zabudowa dekoracyjna	
28.0	Bufet	
28.1	Bufet ekspedycyjny grzewczy, neutralny, chłodniczy	
28.2	Dystrybutor do talerzy, podgrzewczy, wpuszczany w blat bufetu	*Wypust z ściany 1 faza (1,5kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m + wyłącznik ścienny na h=140cm
28.3	Podgrzewacz do potraw	*Wypust z ściany 1 faza (2,5kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m + wyłącznik ścienny na h=140cm
28.4	Płyta chłodnicza wbudowana w blat bufetu ekspedycyjnego	*Wypust z ściany 1 faza (0,6kW/230V) na h=10cm, elastyczna linka, zapas kabla 1m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) w podłodze
28.5	Dystrybutor do talerzy, neutralny, wpuszczany w blat bufetu	
29.0	Drink bar	
29.1	Zabudowa meblowa wg projektu wnętrza	
29.2	Hokery wg projektu wnętrza	
29.3	Konstrukcja barowa	
29.4	Zamrażarka podblatowa	*Wypust z podłogi 1 faza (0,4kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm

29.5	Stanowisko barmańskie, wanna na lód, półka na alkohole, zlew, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=10cm
29.6	Stanowisko piwa, dystrybutory do piwa, schładzarka, kegi i osprzęt do instalacji piwa	*Wypust z podłogi 1 faza (2,0kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
29.7	Chłodziarka podblatowa	*Wypust z podłogi 1 faza (0,4kW/230V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm
29.8	Szafka wbudowana	
29.9	Szafka wbudowana	
29.10	Kostkarka podblatowa, chłodzenie wodą	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,6kW/230V) na h=30cm *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
29.11	Stół chłodniczy przeszklony na napoje	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,5kW/230V) na h=30cm
29.12	Młynek do mielenia kawy	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (1,5kW/230V) na h=120cm
29.13	Ekspres do kawy 2-naparzaczkowy	*Gniazdo wtykowe 3 fazowe (4,5kW/400V) na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
29.14	Pojemnik wychylny i szuflada na fusy	
29.15	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
29.16	Umywalka z wychylnym koszem, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
29.17	Maskownica	
30.0	Zmywalnia drink baru	
30.1	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
30.2	Stół ze zlewem 1-komorowym, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
30.3	Zmywarka do szkła	*Puszka podtynkowa 3 fazy (7,7kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
30.4	Podstawa pod zmywarkę	
30.5	Stół z półką	
30.6	Szafa przelotowa na naczynia czyste	
30.7	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
31.0	Magazyn napojów	
31.1	Regał magazynowy	
31.2	Komora chłodnicza win, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana"). Wymiary wewnętrzne: 2880x1870x2300mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych
31.3	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 1 faza (3,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m *Kratka ściekowa na skropliny
31.4	Regał magazynowy	
31.5	Regał magazynowy	

32.0 Magazyn alkoholi		
32.1	Regał magazynowy	
32.2	Regał magazynowy	
32.3	Regał magazynowy	
33.0 Zmywalnia naczyń stołowych		
33.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
33.2	Zmywarka podblatowa do szkła	*Wypust z podłogi 3 fazy (7,7kW/400V), elastyczna linka, zapas kabla 2m + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
33.3	Stół sortowniczy, miejsce na zmywarkę, pojemnik na odpadki	
33.4	Pojemnik na odpadki poj. 50L, mobilny	
33.5	Stół ze zlewem 1-komorowym, załadowniczy do zmywarki, bateria prysznicowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=30cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=10cm
33.6	Eliminator odpadków z wyłącznikiem pneumatycznym zainstalowanym w stole ze zlewem	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (1,1kW/230V) na h=30cm + wyłącznik pneumatyczny zainstalowany w zlewie
33.7	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń	*Puszka podtynkowa 3 fazy (10,5kW/400V) na h=30cm + wyłącznik ścienny na h=140cm; *Doprowadzenie wody zimnej - uzdatnionej (3/4") na h=10cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h= 10cm
33.8	Okap kondensacyjny nad zmywarką	
33.9	Stół wyładowniczy ze zmywarki	
33.10	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
33.11	Szafa przelotowa na naczynia czyste	
33.12	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm
33.13	Kran ze złączką do węża	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=70cm;
34.0 Szatnia męska, damska		
34.1	Szafka odzieżowa dwudzielna, ze skośnym daszkiem	
35.0 Pomieszczenie socjalne		
35.1	Umywalka, bateria umywalkowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=60cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=55cm
35.2	Stół ze zlewem 1-komorowym z szafką, bateria zlewozmywakowa	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=40cm; *Odprowadzenie wody (DN 50) na h=35cm
35.3	Stół z szafką	
35.4	Szafka wisząca	
35.5	Stół	
35.6	Krzeseło	

36.0 Pomieszczenie na odpadki		
36.1	Odwodnienie liniowe	* Przygotować posadzkę wg DTR-ki odwodnienia liniowego
36.2	Kran ze złączką do węża	*Doprowadzenie wody zimnej, ciepłej (1/2") na h=70cm;
36.3	Pojemnik na odpadki z tworzywa sztucznego, mobilny	
36.4	Komora chłodnicza na odpadki, grubość panela (80mm). Podłoga komory (140mm - "budowlana"). Wymiary wewnętrzne: 3130x1420x230mm	Wg wytycznych dla zespołu komór chłodniczo mroźniczych
36.5	Osprzęt do komory chłodniczej, agregat, chłodnica	*Wypust z sufitu 1 faza (3,5kW/230V) na h=260cm, elastyczna linka, zapas kabla 2m; *Kratka ściekowa na skropliny
36.6	Lampa owadobójcza UV	*Gniazdo wtykowe 1 fazowe (0,2kW/230V) na h=220cm