



URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE NOWE- SPECYFIKACJA:

Oznaczenie	Nazwa	Liczba sztuk
1	TABORET PODGRZEWICZY ELEKTRYCZNY POJEDYNCZY	9
3	SZAFKA CHŁODNICZA POJEMNOŚĆ 1400L Z PRZEGRODAMI I PÓLKAMI	8
7	SZAFKI WROZNICZE 1400 L	8
9	NALEŚNIKARKA WIELOPLYTOWA	1
11	WAGA KUCHENNA	10
12	KRAJALNICA DO ŻYWNOSCI UNIWERSALNA	2
13	AUTOMATYCZNA MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA GOTOWANEGO I SERÓW TYPU "WILK"	1
14	WAGA ELEKTRONICZNA MAGAZYNOWA DO 150 KG	4
15	WAGA ELEKTRONICZNA MAGAZYNOWA DO 200 KG	4
16	KOCIÓŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY 150 L	2
17	KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY 300 L	6
18	KOCIÓŁ WARZELNY GAZOWY 150 L	1
19	PATELNIĄ ELEKTRYCZNA	2
21	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TYPU "UNOX"	1
23	KUCHNIA GAZOWA	1
25	ZMYWARKA DO NACZYŃ FRONTOWA	1
28	STÓŁ DO SEGREGACJI ODPADÓW	1
29	AUTOMATYCZNA ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ STOŁOWYCH ZASTĄPIONA JEDNĄ NOWĄ	1
30	MASZYNA DO ROZBIJANIA MIĘSA	1
31	AUTOMATYCZNA MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA SUROWEGO TYPU "WILK"	1
32	MIESZALNIK FARSZU SALATEK	2
36	SZATKOWNICA DO KAPUSTY TYP SK 420	1
39	MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYSW SUROWYCH	1
41	ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ TRANSPORTOWYCH	1
42	OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW I WARZYSW KORZENIOWYCH	1
43	OKAP	1
44	FORMIARKA DO PIEROGÓW	1

URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE ISTNIEJĄCE:

Oznaczenie	Nazwa	Liczba sztuk
2	WÓZEK PODGRZEWICZY 800 X 700 ISTNIEJĄCY	3
4	SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMISTNIEJĄCA	3
4.1	SZAFKA NA TALERZE ISTNIEJĄCA	4
5	BEMAR 1150X 600X 850 ISTNIEJĄCY	1
6	REGAŁY ISTNIEJĄCE	
6.1	REGAŁY 92X42 (NOWE)	
6.2	REGAŁY Z PÓLKAMI AŻUROWYMI TYPU OTWARTEGO	
6.3	OCHŁADZACZ AŻUROWY ISTNIEJĄCY	
6.8.1	ISTNIEJĄCY STÓŁ	
10	DWUKOMOROWY ZLEW Z BOCZNYM BLATEM	
20	PATELNIĄ ELEKTRYCZNA ISTNIEJĄCA	1
22	PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TYPU UNOX ISTNIEJĄCY	1
27	AUTOMATYCZNA ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ STOŁOWYCH NOWA	
28	STÓŁ ZAŁADOWCZY ROLKOWY ISTNIEJĄCY	1
33	WÓZEK TRANSPORTOWY	
33.1	WÓZEK TRANSPORTOWY TYPU PLATFORMA	2
34	ISTNIEJĄCA MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA Z RYB	1
35	BASEN 1-KOMOROWY	
35.1	BASEN 1-KOMOROWY Z PUNKTEM WODNYM	
35.2	BASEN 2-KOMOROWY	
40	PODESTY ISTNIEJĄCE	5
40.1	PODESTY	
45	DEZYNFEKTATOR DO JAJEK	
46	ZMYWARKA GASTRONOMICZNA	

RZUT PARTERU- ZESTAWIENIE POMIESZCZEŃ:

1	pomieszczenie mycia termosów	pow.uz. 33,7 m2
2	przedślonok	pow.uz. 7,9 m2
3	pomieszczenie magazyniera	pow.uz. 12,0 m2
4	pomieszczenie dietetyczki	pow.uz. 12,0 m2
5	jadalnia personelu	pow.uz. 11,2 m2
6	końcowa obróbka warzyw surowych i gotowanych	pow.uz. 17,8 m2
7	obróbka mięsa i ryb	pow.uz. 23,8 m2
8	parking na czyste wózki kelnerskie, rozdzielnia	pow.uz. 23,0 m2
9	zmywalnia wózków kelnerskich	pow.uz. 10,3 m2
10	pomieszczenie na odpady pokosumenckie i poprodukcyjne	pow.uz. 15,0 m2
11	pomieszczenie mycia wózków kuchennych	pow.uz. 12,4 m2
12	zmywalnia naczyń stołowych	pow.uz. 63,9 m2
13	pomieszczenie mycia sprzętu produkcyjnego	pow.uz. 16,3 m2
14	pomieszczenie na czystą bieliznę, obrusy, serwetki	pow.uz. 2,8 m2
15	ekspedycja	pow.uz. 51,6 m2
16	wydawanie posiłków w termosach	pow.uz. 11,8 m2
17	przygotowalnia potraw mącznych i deserów	pow.uz. 12,2 m2
18	kuchnia zimna i garnitura	pow.uz. 18,8 m2
19	miejsce na pojemniki na drobne odpady- makulaturę, opakowania	
20	magazyn dobowy	pow.uz. 11,4 m2
21	magazyn produktów suchych ze stanowiskiem przesiewania maki	pow.uz. 23,2 m2
22	biuro kierownika	pow. uz. 11,2 m2
23	komunikacja	pow. uz. 106,6 m2
24	pomieszczenie porządkowe	pow. uz. 2,2 m2
25	węzel sanitarny personelu	pow. uz. 13,6 m2
26	magazyn pieczywa	pow. uz. 7,4 m2
27	magazyn czystych termosów	pow. uz. 16,1 m2
28	kuchnia	pow. uz. 106,0 m2
29	wc ogólnodostępne damskie	pow.uz. 14,1 m2
30	wc ogólnodostępne męskie	pow. uz. 14,7 m2
31	wc dla niepełnosprawnych	pow. uz. 4,1 m2
32	pomieszczenie techniczne	pow. uz. 1,7 m2
33	wc personelu	pow. uz. 4,0 m2
34	pomieszczenie porządkowe	pow. uz. 2,0 m2
35	wiatrołap	pow. uz. 29,7 m2
36	szatnia dla gości w holu	
37	jadalnia	pow.uz. 634,72 m2
38	pomieszczenie energetyczne	pow. uz. 6,88 m2
39	pomieszczenie na opakowania	pow. uz. 5,50 m2

PRZEGRODY PIONOWE I POZIOME:

- S1- istniejące ściany wewnętrzne
S2- istniejące ściany zewnętrzne
S3- ściana zewnętrzna- tynk akrylowy/ styropian 12 cm/ cegła 25 cm/tynk wewnętrzny
S4- ścianki działowe do wys. 1,20 m - pustak z gazobetonu/wykończenie płytki ceramiczne
S5- ściany działowe murowane do pełnej wysokości kondygnacji
tynk wap. cem/pustak ceramiczny 12 cm/ tynk wap. cem. w pomieszczeniach higieniczno- sanitarnych i magazynowych wykończenie płytkami ceramicznymi do pełnej wysokości
P1- istniejący stropodach
P2- istniejący strop nad piwnicą
P3- istniejąca podłoga na gruncie



Generatory Realizator Inwestycji Budowlanych sp. z o.o. 20-073 Kraków ul. Miśkowińska 19
tel./ fax: (012) 412 04 00 ; (012) 265 02 00 ; e-mail: osnowa@grib.pl ; osnowa@grib.pl

Projektował :	Podpis:
Opracował :	Podpis:
Sprawił :	Podpis:
Inwestor:	
Nazwa projektu:	
PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY	
Tytuł rysunku:	Skala:
	Nr.rys: