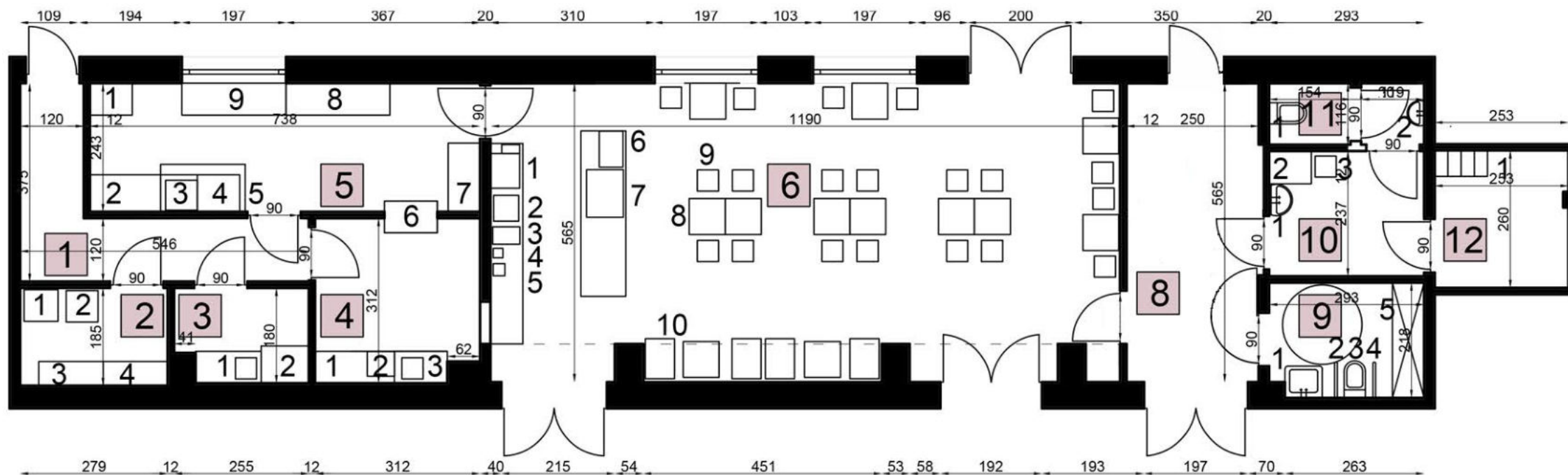


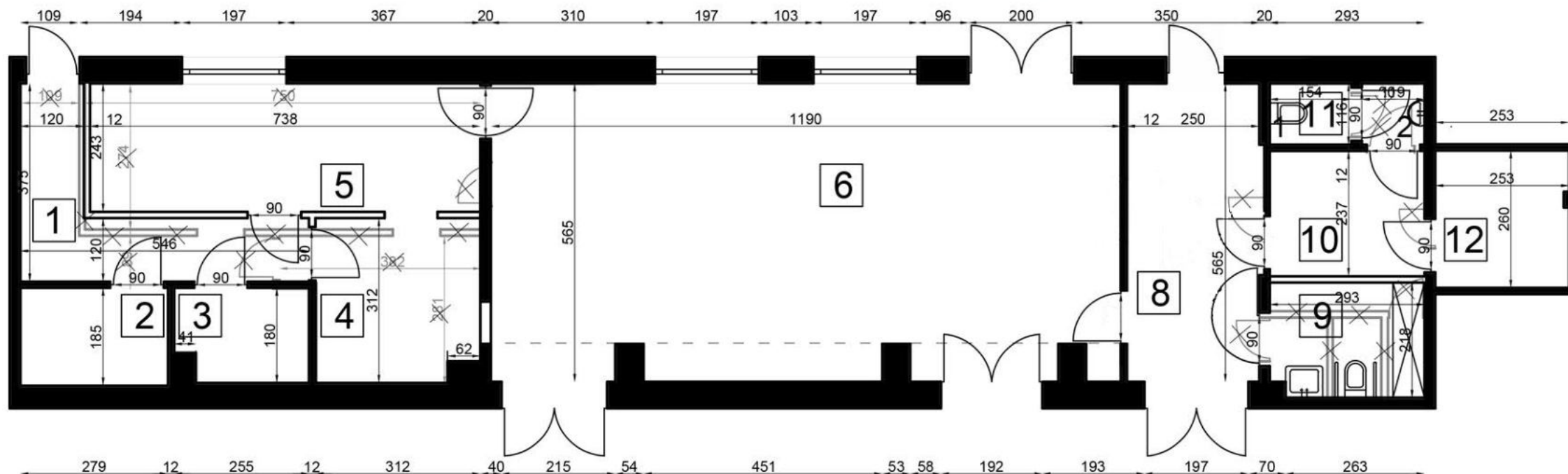
RZUT TECHNOLOGICZNY KONCEPCJI SKALA 1:100



LEGENDA

- 1.komunikacja 9,17m²
- 2.magazynek 4,92m²
- 1.Szafa chłodnicza
- 2.Szafa mroźnicza
- 3.Regał gastronomiczny
- 4.Regał gastronomiczny
- 3.przygotowalnia 4,42m²
- 1.Stół ze zlewem 600x1000x(H)850mm
- 2.Stół chłodniczy 2-drzwiowy 257l
- 4.zmywalnia 9,48m²
- 1.Stół przyścienny z półką; szer: 1000mm,gt: 600mm
- 2.Zmywarko-wyparzarka uniwersalna
- 3.Stół ze zlewem 600x1000x(H)850mm
- 5.kuchnia 17,95m²
- 1.Stół z basenem jednokomorowym
- 2.Stół przyścienny z półką
- 3.Kuchnia gastronomiczna elektryczna
- 4.Okap przyścienny skośny
- 5.Stół przyścienny z półką
- 6.Szafa przelotowa
- 7.Stół przyścienny z półką
- 8.Stół przyścienny z półką
- 9.Stół przyścienny z półką
- 6.sala +bar 69,71m²

PROJEKTOWANE ZMIANY SKALA 1:100



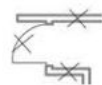
- 1.Grupowy ekspres + młynek + akcesoria
- 2.Witryna chłodnicza podblatowa
- 3.Kostkarka do lodu
- 4.Blender barowy
- 5.Wyciskarka do cytrusów
- 6.Witryna ekspozycyjna 100l
- 7.Stół chłodniczy 2-drzwiowy 257 l
- 8.Stolik kawiarniany x12
- 9.Tapicerowane krzesło x20
- 10.Fotel aksamit x4

- 8.komunikacja 14,12m²
- 9.wc gości 6,30m²
- 1.Umywalka
- 2.Uchwyt prosty dla niepełnosprawnych
- 3.Miska ustępowa
- 4.Uchwyt uchylny dla niepełnosprawnych
- 5.Szafa naśrodku czystości zamykana na klucz
- 10.pom. socjalne 6,95m²
- 1.Umywalka z szafką
- 2.Stół 80x60
- 3.Krzesło
- 11.wc personelu 3,33m²
- 1.Umywalka
- 2.Miska ustępowa
- 12.szatnia 6,60m²
- 1.Szafy na odzież dla personelu

LEGENDA



ELEMENTY ISTNIEJĄCE



ELEMENTY DO LIKWIDACJI



ELEMENTY PROJEKTOWANE