

RZUT PARTERU
stan projektowy
skala 1:100



1.12 KUCHNIA 1.10 ZMYWALNIA

- 1. basen
- 2. regał ociekowy
- 3. kocioł warzelny
- 4. patelnia uchylna
- 5. laboret
- 6. kuchnia 4 pal. - 2szt
- 7. piec konw.-parowy
- 8. okap
- 9. blat roboczy
- 10. szafka wisząca
- 11. zlew 2 komorowy
- 12. stół chłodniczy
- 13. zlew 1 komorowy
- 14. szafa chłodnicza
- 15. wózek
- 16. umywalka

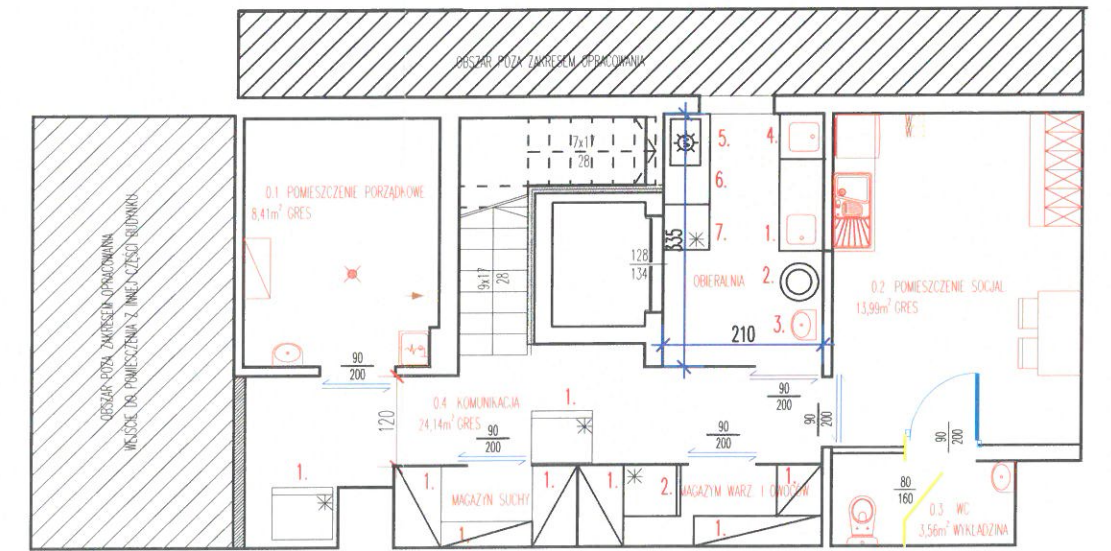
1.09 MAGAZYN CZYSTY GN I TERMOPORTÓW

- 1. regał

RZUT PIWNICY
skala 1:100

MAGAZYN SUCHY
MAGAZYN WARZYW I OWOCÓW

- 1. regał
 - 2. szafa chłodnicza
- OBIERALNIA - praca do 4 godz./dobę
- 1. stół ze zlewem
 - 2. obieraczka
 - 3. umywalka
 - 4. zlew 1 komorowy do mycia jaj
 - 5. naswietlacz do jaj
 - 6. blat roboczy, nierdzewny
 - 7. chłodziarka do jaj
- 0.4 KOMUNIKACJA
- 1. szafa chłodnicza



Wydano opinię sanitarną
z dnia 24.04.2019 r. znak ZNS.VO81.18.2019.N4
bez zastrzeżeń / z zastrzeżeniem
Państwowy, Powiatowy Inspektor Sanitarny w Olsztynie
INSPEKTOR SANITARNY
W. OLSZTYNIE

lek. wet. Teresa Parys
specjalista higieny

| | |
|--|-----------------|
| obiekt: Modernizacja istniejącego złobka, projekt technologii kuchni | |
| adres: Olsztyn ul. Murzynowskiego 20 dz. nr 156 obręb 106 | |
| zakres: Technologia kuchni, | skala: 1:100 |
| opracowała: Emilia Tabaka, ZIPex, Olsztyn | |