



PARTER

SALA KONSUMPCYJNA (POM. NR 1.01)

1-1 stolik kawiarniany fi 60 cm	2 szt.
1-2 stolik kawiarniany fi 80 cm	5 szt.
1-3 stolik kawiarniany 80x120 cm	2 szt.
1-4 krzesło kawiarniane, tapicerowane	18 szt.
1-5 fotel kawiarniany	4 szt.
1-6 kanapa tapicerowana z oparciem tapicerowanym wykonana na zamówienie z poduszkami	1 szt.

BUFET (POM. NR 1.02)

2-1 lodówka podblatowa, drzwi prawostronne 600x615x830	1 szt.
2-2 stół z szafką, drzwi otwierane, prawostronne, blat przestający po lewej i prawej stronie 600 mm 1800x600x900	1 szt.
2-3 zamrażarka podblatowa drzwi lewostronne 600x600x830	1 szt.
2-4 piecyk konwekcyjny 460x550x355	1 szt.
2-5 półka wisząca 2-poziomowa 1200x300x600	1 szt.
2-6 okap wyciągowy 1200x800x400	1 szt.
2-7 umywalka 400x300x150 + bateria umywalkowa	1 szt.
2-8 stół ze zlewem 1- komorowym 600/820x400x850 + bateria gastronomiczna	1 szt.
2-9 stół z szafką i blokiem szuflad z lewej strony ścięty prawy narożnik 1200x400x850	1 szt.
2-10 półka wisząca 2-poziomowa 1200x300x600	1 szt.
2-11 konserwator do lodów z agregatem do zabudowy + szafka konserwatora + nadstawa szklana 620x620x640	1 szt.
2-12 witryna chłodnicza 1435x820x1330	1 szt.
2-14 waga + + szuflada do kasy fiskalnej z zestawem	1 szt.
2-15 stolik kasowy z płyty z półką 1640x820x900	1 szt.
2-16 stół chłodniczy z 4 szufladami + witryna neutralna z 2 półkami 2000x600x650, 2000x600x770	1 szt.
2-17 umywalka nabladowa + szafka z drzwiami uchylnymi	1 szt.
2-18 zlew 1-komorowy + szafka z drzwiami uchylnymi	1 szt.
2-19 ekspres do kawy dwukolbowy z pompą rotacyjną i boilerem 7,5 l do kawy i herbaty + filtr	1 szt.
2-20 blat bufetowy szer. 60 cm	1 szt.
2-21 kostkarka podblatowa do lodu + podstawa pod kostkarkę 350x460x590	1 szt.
2-22 młynek do kawy	1 szt.
2-23 kasa rejestracyjna	2 szt.
2-24 dodatki do kawy	

POMIESZCZENIE WARSZTATÓW (POM. NR 1.03)

3-1 piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 1/1 966x792x786 sterowanie Easy Touch, natryskowy system wytwarzania mydła automatyczne, drzwi lewostronne + postument 515x777x877, 515x777x850	1 szt.
filtr - zmiękczac wody do pieca	1 szt.
licznik przepływu wody z wyświetlaczem	1 szt.
3-3 okap wyciągowy 970x1150x400 łapacze tłuszczu króciec wyciągowy wg proj. wentylacji	1 szt.
3-4 stół z szafką z wbudowaną umywalką i zlewem jednokomorowym, komora zlewu z prawej strony 1600x600x850	1 szt.
3-5 stół ze zlewem 1-komorowym i szafką komora zlewu z lewej strony 1100x600x850	1 szt.
3-6 wózek kelnerski 3 półkowy 900x600x900	1 szt.
3-7 stół ze zlewem 1-komorowym i szafką komora zlewu z prawej strony 1100x600x850	1 szt.
3-8 wózek regałowy na po. GN 380x560x1640	1 szt.
3-9 stół roboczy z blokiem 3 szuflad blat granitowy	10 szt.
na wyposażeniu 3 gniazda 230 V 900x900x900	10 szt.
3-10 szafka ubraniowa - drzwi prawostronne 600x600x1800	1 szt.

ZMYWALNIA NACZYŃ(POM. NR 1.04)

4-1 stół do zwrotu brudnych naczyń 980x320x850	1 szt.
4-2 stanowisko mycia wstępnego rant z tyłu i z prawej strony 790x700x850	
bateria z wylewką i spryskiwaczem	1 szt.
4-3 zmywarka do mycia naczyń 600x600x830	1 szt.
postument pod zmywarkę 600x600x440	1 szt.
4-4 stół odbiorczy rant z 3 stron 600x700x850	1 szt.
4-5 szafka przelotowa drzwi przesuwne 800x600x1000	1 szt.

KOMUNIKACJA (POM. NR 1.06)

6-1 blat łazienkowy gr. 40 mm kamienny lub z konglomeratu szer. 50 cm	1 szt.
6-2 przewijak odkładany „na ścianę” szer 50 cm	1 szt.
6-3 umywalka nabladowa	1 szt.

W.C MĘSKI (POM. NR 1.07)

7-1 miska ustępowa - podwieszana	1 szt.
spluczka + stelaż podtynkowy	1 szt.
7-2 pisuar + stelaż podtynkowy	1 szt.
7-3 kran ze złączką	1 szt.
7-4 suszarka do rąk	1 szt.
7-5 dozownik mydła w płynie	1 szt.
7-6 dozownik papieru toaletowego	1 szt.
7-7 ścienny kosz na śmieci	1 szt.

W.C DAMSKI/NIEPEŁNOSPRAWNI (POM. NR 1.08)

8-1 umywalka dla niepełnosprawnych	1 szt.
8-2 miska ustępowa dla niepełnosprawnych z oporczoowaniem	1 szt.
8-3 lustro dla niepełnosprawnych, odchylane	1 szt.
8-4 suszarka do rąk	1 szt.
8-5 dozownik do mydła w płynie	1 szt.
8-6 ścienny kosz na śmieci	1 szt.
8-7 dozownik papieru toaletowego	1 szt.

OWOCE (POM. NR 1.10)

10-1 regał z 6 półkami przestawnymi, pełnymi 1150x500x2000	1 szt.
10-2 stół ze zlewem 1-komorowym 1000x600x850	1 szt.
10-3 szafa chłodnicza 700 L 695x810x2020	1 szt.

CHŁODNIA (POM. NR 1.11)

11-1 regał z 6 półkami przestawnymi, pełnymi 870x400x1800	2 szt.
11-2 regał z 6 półkami przestawnymi, pełnymi 1890x400x1800	1 szt.
11-3 wózek na blachy piekarnicze 18 par prowadnic, odległość między prowadnicami 85 mm 4600x635x1800	1 szt.

PRACOWNIA ZIMNA (POM. NR 1.12)

12-1 stół z szafką, drzwi przesuwne 1220x700x850	1 szt.
12-2 półka wisząca 2-poziomowa 800x300x600	1 szt.
12-3 stół chłodniczy 2-komorowy agregat chłodniczy z lewej strony 1250x700x850	2 szt.
12-4 stół ze zlewem 1-komorowym 700x700x850	1 szt.
bateria gastronomiczna	1 szt.
12-5 stół z półką 1160x700x850	1 szt.
12-6 podstawa pod mieszarkę planetarną 1000x700x400	1 szt.
12-7 mieszarka planetarna 10L 410x470x780	1 szt.
12-8 stół z blokiem 3 szuflad 600x700x850	1 szt.
12-9 stół mroźniczy 2-komorowy z umywalką agregat chłodniczy z prawej strony 1250x700x850	1 szt.
bateria umywalkowa	1 szt.

PRACOWNIA GORĄCA (POM. NR 1.13)

13-2 stół bez półki 1000x700x850	1 szt.
13-3 półka wisząca 2-poziomowa 800x300x600	1 szt.
13-4 waga stołowa 30 kg 190x230x150	1 szt.
13-5 stół ze zlewem 1-komorowym 1100x700x850	1 szt.
bateria gastronomiczna	1 szt.
13-6 półka wisząca 2-poziomowa 1100x300x600	1 szt.
13-7 regał z 6 półkami przestawnymi 790x400x2000	1 szt.
13-8 mieszarka planetarna 20L	1 szt.
dodatkowa dzieża o poj. 10L 470x540x850	1 szt.
13-9 stół z blokiem 3 szuflad z lewej strony blat granitowy 1000x700x850	1 szt.
13-10 półka wisząca 2-poziomowa 1100x300x600	1 szt.
13-11 stacja wypiekowa: 915x1420x2100 piec konwekcyjny, 5 x 600x400 mm piec statyczny 2-komorowy podstawa	1 szt.
13-12 stół z półką 1050x700x600	1 szt.
13-12A stolowy smażalnik do pączków 600x520x370	1 szt.
13-13 okap wyciągowy 1400x1000x400	1 szt.
13-14 wózek na blachy piekarnicze 18 par prowadnic, odległość między prowadnicami 85 mm 4600x635x1800	1 szt.
13-15 schładzarko-zamrażarka szokowa 5 x 600x400 mm drzwi lewostronne oprogramowanie cukiernicze 790x840x850	1 szt.
13-16 stół chłodniczy 2-komorowy, agregat chłodniczy z lewej strony 1250x700x850	1 szt.
13-17 stół ze zlewem 1-komorowym 600x700x850	1 szt.
bateria gastronomiczna	1 szt.
13-18 półka wisząca 2-poziomowa 1660x300x600	1 szt.
13-19 stół z szafką i blokiem 3 szuflad z prawej strony drzwi przesuwne 1480x700x850	1 szt.
13-20 stół z wbudowaną umywalką 600x700x850	1 szt.
bateria umywalkowa	1 szt.
13-21 stół z półką 1200x600x850	1 szt.
13-22 basen jednokomorowy, blat przystający 1450x700x900 z prawej strony 600 mm gł. komory 400 mm	1 szt.
bateria z wylewką i spryskiwaczem	1 szt.
13-23 zmywarka do naczyń kuchennych zasilanie 400V, 5 kW 600x695x830	1 szt.
13-24 regał z 6 półkami przestawnymi perforowanymi 1200x600x2000	1 szt.
13-25 umywalka 400x300x150 + bateria umywalkowa	1 szt.

MAGAZYN PODRĘCZNY (POM. NR 1.14)

14-1 regał z 6 półkami przestawnymi 900x600x2000	2 szt.
14-2 szafa chłodnicza na jaja 650x590x1900	1 szt.
14-3 regał z 6 półkami przestawnymi 1300x400x2000	1 szt.

MAGAZYN NAPOJÓW (POM. NR 1.15)

15-1 regał z 6 półkami przestawnymi 2200x800x2000	1 szt.
---	--------

STUDIO - PROJEKT
AUTORSKA PRACOWNIA ARCHITEKTONICZNA S.C.
RYSZARD BĄK ANNA MIKULSKA-BĄK PIOTR MIKULSKI-BĄK

ul. Jodłowa 7A, 10-164 Olsztyn www.spapa.pl
tel. 089 527 0383 email: pracownia@spapa.pl

projektowała:

mgr inż. arch. Anna Mikulska-Bąk *AM*
upr. bud. §5.1.1 nr 19/Gd/75; W-MOIA: WM-0094

opracował:

mgr inż. arch. Maciej Siejbik *MS*

sprawił:

mgr inż. arch. Piotr Mikulski-Bąk *PM*
upr. bud. § 13.1.1, § 14.1.1 pr 54/99/OI; W-MOIA: WM-0005

numer projektu: SPAPA 2018

temat:

PRZEBUDOWA I ZMIANA SPOSOBU UŻYTKOWANIA LOKALU HANDLOWEGO NR 32 NA LOKAL GASTRONOMICZNY

ul. Stare Miasto 17/21, lok. nr. 32, 10-026 Olsztyn, działka nr 177/1, 177/2 obręb 64

inwestor:

Alicja Derdoń
11-040 Dobre Miasto, ul. Wybickiego 3

status projektu: projekt budowlano-wykonawczy

tytuł:

RZUT PARTERU TECHNOLOGIA

data: maj 2018

skala: 1:100

nr rys.

PB.A-2.02

projekt wykonano za pomocą programu ArchiCAD 17
licencja trzystanowiskowa numer 10-6062474 i jednostanowiskowa numer 2-1509783