

## Projekt dla Kantyny Avon - Warszawa

Opis	Wartość
Powierzchnia [m2]	339,09
Liczba wydawanych posiłków	200
Gaz [kW]	brak
Moc Elektryczna [kW]	70,6
Ilość wody ciepłej [m3/dobę]	1,6
Ilość wody zimnej [m3/dobę]	1,6
Ścieki technologiczne [m3/dobę]	2,96

# AVON Restauracja pracownicza - Warszawa

## 1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla: Ilość porcji	1. Avon 200
<b>Pow. całk.</b>		<b>339,09</b>
<b>Magazyny</b>		10,08
<b>Pom. Produkcyjne</b>		3,72
<b>Kuchnia główna i przygotowalnia czysta</b>		15,78
<b>Wydawalnia</b>		62,97
<b>Sala konsumencka</b>		161,33
<b>Zmywalnia (kredens)</b>		7,18
<b>Komunikacja</b>		16,48 + 51,44
<b>Pom. Socjalne</b>		10,11
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		25,62

## 2. Wykaz urządzeń

L.p.	Nazwa
<b>1. Chłdnia wyrobów gotowych</b>	
1.1	Regał magazynowy z półkami gretingowymi
1.2	Regał jezdny na pojemniki GN
<b>2. Magazyn podręczny</b>	
2.1	Szafa chłodnicza nierdzewna 700 l
2.2	Regał magazynowy z półkami pełnymi
2.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
<b>3. Obróbka warzyw liściastych</b>	
3.1	Basen 1-komorowy h=400mm z baterią sztorcową
3.2	Stół z półką
<b>4. Kuchnia z przygotowalnią</b>	
4.1	Basen 1-komorowy h=400mm z baterią sztorcową
4.2	Stół z półką
4.3	Piec konwekcyjno-parowy 6x1/1 GN na podstawie ze zmiękcaczem
4.4	Okap przyścienny (Halton) z filtrem przeciwtłuszczowym i oświetleniem
4.5	Stół z półką
4.6	Stół z półką
4.7	Zlew 1-komorowy z baterią sztorcową
4.8	Krajalnica uniwersalna
4.9	Płyta grill gładka
4.10	Płyta grill ryflowana
4.11	Frytownica 2-komorowa
4.12	Trzon 4-płytowy bez piekarnika

4.13	Okap przyścienny z filtrem przeciwtłuszczowym i oświetleniem
4.14	Stół z półką
4.50	Umywalka ceramiczna
<b>5. Wydawalnia</b>	
5.1	Element neutralny otwarty
5.2	Kociołek do zup o poj. 11 l
5.3	Wózek koszowy niepodgrzewany
5.4	Bemar wodny 3x1/1GN z przewodnicami
5.5	Dystrybutor talerzy 1-tubowy podgrzewany
5.6	Nadstawka przeszklona 2-półkowa
5.7	Element narożny
5.8	Ekspres do kawy ciśnieniowy automatyczny z uzdatniaczem wody
5.9	Stół chłodniczy
5.10	Witryna chłodnicza, przeszklona
5.11	Element neutralny otwarty
5.12	Stół z zimną płytą z nadstawką
5.13	Stanowisko kasowe
5.14	Kasa
5.15	Prowadnica do tac (wraz z zabudową dekoracyjną)
5.50	Umywalka ceramiczna
<b>6. Sala konsumencka</b>	
6.1	Stolik 4-osobowy
6.2	Krzesło
6.3	Regał jezdny na brudne tace
6.4	Podajnik na tace
<b>7. Zmywalnia naczyń stołowych</b>	
7.1	Szafa przelotowa
7.2	Stół odstawczy do zmywarki kapturowej do mycia naczyń stołowych
7.3	Zmywarka kapturowa do mycia naczyń stołowych
7.4	Zlew 1-komorowy z otworem na odpady
7.5	Pojemnik na odpady z pokrywą
<b>8. Pomieszczenie socjalne</b>	
8.1	Lodówka na próbki
8.2	Biurko
8.3	Krzesło
8.4	Stolik wypoczynkowy
8.5	Krzesło
8.6	Szafa ubraniowa dwudziałowa
8.7	Zlew 1-komorowy domowy z szafką
8.50	Umywalka ceramiczna
<b>9. WC dla personelu</b>	
<b>10. Korytarz 1</b>	
10.1	Basen 1-komorowy h=400mm z baterią sztorcową
10.2	Termos 1/1 GN
10.3	Szafa porządkowa
<b>11. Korytarz 2</b>	
<b>12. WC dla konsumentów</b>	

