

Projekt dla Kantyny Eko-park Warszawa

Opis	Wartość
Powierzchnia [m2]	456,6
Liczba wydawanych posiłków	300
Gaz [kW]	18
Moc Elektryczna [kW]	95,45
Ilość wody ciepłej [m3/dobę]	4,6
Ilość wody zimnej [m3/dobę]	4,6
Ścieki technologiczne [m3/dobę]	8,85

Eko-Park zaplecze gastronomiczne - Warszawa

1. Powierzchnie użytkowe

Pow. pom.	Projekt dla:	3. Eko-Park	
	Ilość porcji	300	-
		Restauracja	Kawiarnia
Pow. całk.		269,90	186,70
Magazyny		15,30	12,10
Pom. Produkcyjne		6,60	-
Kuchnia główna i przygotowalnia czysta		24,60	12,40
Wydawalnia (rozdzielnia kelnerska)		16,50	10,80
Sala konsumencka		168,50	127,60
Zmywalnia (kredens)		8,10	8,60
Komunikacja		11,00	15,20
Pom. Socjalne		19,30	-
Pom. Socjalne dla konsumentów (nie wliczone w pow. Całk)		-	16,30

2. Wykaz urządzeń

L.p.	Nazwa
Restauracja	
1. Dostawa towarów	
2. Magazyn zasobów	
2.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
3. Magazyn artykułów suchych	
3.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
4. Magazyn szaf chłodniczych	
4.1	Szafa chłodnicza 700l
4.2	Szafa mroźnicza 700l
5. Pomieszczenie sterylizacji jaj	
5.1	Chłodziarka pod blat
5.2	Sterylizator do jaj
5.3	Zlew 1-komorowy bez półki
6. Obróbka warzyw liściastych	
6.1	Stół do pracy
6.2	Basen (gł. 400mm) z baterią sztorcową
6.3	Stół bez półki
6.60	Pojemnik na odpady
7. Kuchnia główna	
7.1	Element neutralny
7.2	Grill ryflowany, elektryczny
7.3	Grill płaski, elektryczny
7.4	Frytownica 2-komorowa, elektryczna
7.5	Trzon 4-palnikowy, elektryczny

7.6	Piec wielofunkcyjny 30x1/1GN
7.7	Okap przyścienny
7.8	Stół na kółkach
7.9	Krajalnica żywności
7.10	Stół do pracy
7.11	Basen (gł. 400mm) z baterią sztorcową z natryskiem
7.12	Regał ociekowy na czyste naczynia
7.13	Maszyna wieloczynnościowa z przystawkami
7.14	Zlew 1-komorowy
7.15	Waga stołowa do 3 kg
7.16	Stół chłodniczy
7.17	Stół na kółkach
7.18	Stół chłodniczy
7.19	Nadstawka neutralna
7.20	Stół z szafką grzewczą przelotową
7.21	Nadstawka grzewcza
7.22	Stół z szafką
7.23	Szafa przelotowa na czyste naczynia
7.50	Umywalka
7.60	Pojemnik na odpady
8. Rozdzielnia kelnerska	
8.1	Szafa chłodnicza na napoje 500l
8.50	Umywalka
9. Bar	
9.1	Kostkarka do lodu
9.2	Ekspres do kawy 2-grupowy, ciśnieniowy
9.3	Dystrybutor do piwa
9.4	Umywalka wbudowana w blat
9.5	Chłodziarka wbudowana pod blat
9.6	Kasa
10. Restauracja (sala konsumencka)	
11. Zmywalnia naczyń	
11.1	Podstawa do zmywarki
11.2	Zmywarka do szkła
11.3	Stół wyładowniczy
11.4	Maszyna do mycia naczyń kapturowa
11.5	Stół załadowniczy ze zlewem 1-komorowym
11.6	Młynek koloidalny
11.7	Stół sortowniczy z otworem na odpadki
11.60	Pojemnik na odpady
12. Pomieszczenie porządkowe	
12.1	Zlew porządkowy z baterią sztorcową
12.2	Szafa porządkowa
13. Magazyn odpadów	
14. Szatnia personelu	
14.1	Szafa ubraniowa 2-działowa
14.2	Krzesło
15. Komunikacja	
16. WC dla personelu	
KAWIARNIA	
17. Magazyn napojów	
17.1	Regał magazynowy z półkami pełnymi
18. Magazyn podręczny	
18.1	Szafa chłodnicza 700l
18.2	Szafa mroźnicza 700l
18.3	Regał magazynowy z półkami pełnymi
19. Przygotownia	

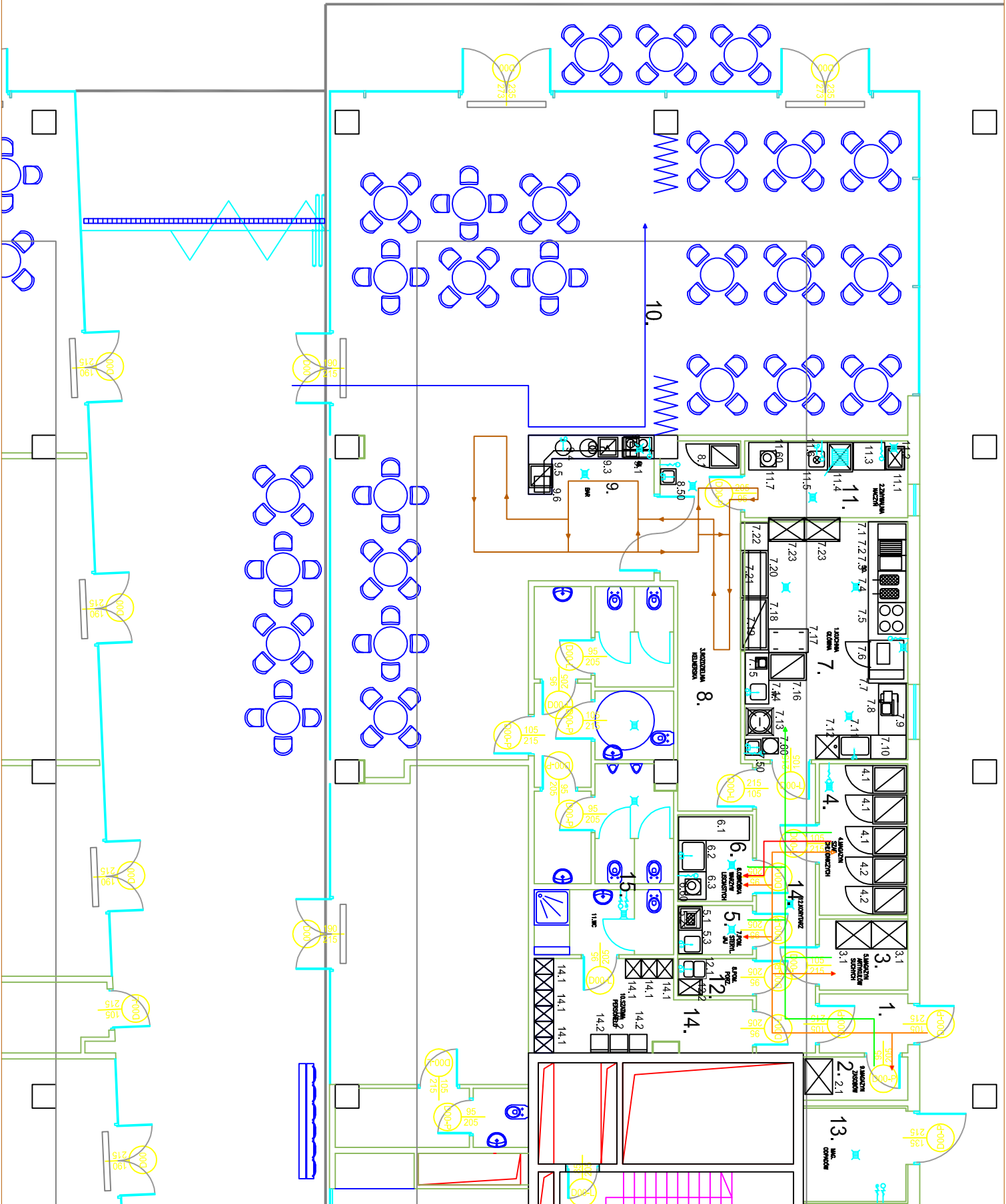
19.1	Stół z półką
19.2	Zlew 2-komorowy
19.3	Stół chłodniczy
19.4	Stół z półką
19.5	Krajalnica żywności
19.50	Umywalka
19.60	Pojemnik na odpady
20. Bar	
20.1	Stół z szafką grzewczą
20.2	Grill Rotiserie, gazowy
20.3	Okap przyścienny
20.4	Blat roboczy z regałem ekspozycyjnym
20.5	Chłodziarka wbudowana pod blat
20.6	Kasa
20.7	Kostkarka do lodu
20.8	Dystrybutor do piwa
20.9	Chłodziarka wbudowana pod blat
20.10	Ekspres do kawy 2-grupowy, ciśnieniowy
20.11	Zamrażarka wbudowana pod blat
20.12	Witryna na desery
20.13	Umywalka wbudowana w blat
20.14	Zmywarka do szkła
21. Kawiarnia (sala konsumencka)	
22. Zmywalnia naczyń stołowych	
22.1	Stół wyładowniczy
22.2	Maszyna do mycia naczyń kapturowa
22.3	Stół załadowniczy ze zlewem 1-komorowym i otworem na odpadki
22.4	Młynek koloidalny
22.5	Wózek kelnerski
22.6	Szafa przelotowa na czyste naczynia
22.60	Pojemnik na odpady
23. Komunikacja	
24. Szatnia personelu	
24.1	Szafka ubraniowa 2-działowa
24.2	Szafka porządkowa wisząca
25. WC dla konsumentów	

LEGENDA:

KAWIARNIA:

1. Dostawa towaru
2. Magazyn zasobów
3. Magazyn artykułów suchych
4. Magazyn szaf chłodniczych
5. Pomieszczenie sterylizacji
6. Obróbka warzyw liściastych
7. Kuchnia główna
8. Rozdzielnia kelnerska
9. Bar
10. Restauracja (sala konsumencka)
11. Zmywalnia naczyń
12. Pomieszczenie porządkowe
13. Magazyn odpadów
14. Szatnia personelu
15. Komunikacja
16. WC dla personelu

- Przepływ surowców i półproduktów do magazynów
- Przepływ surowców do obróbki
- Przepływ półproduktów do kuchni
- Przepływ kelnerski
- Przepływ konsumentów

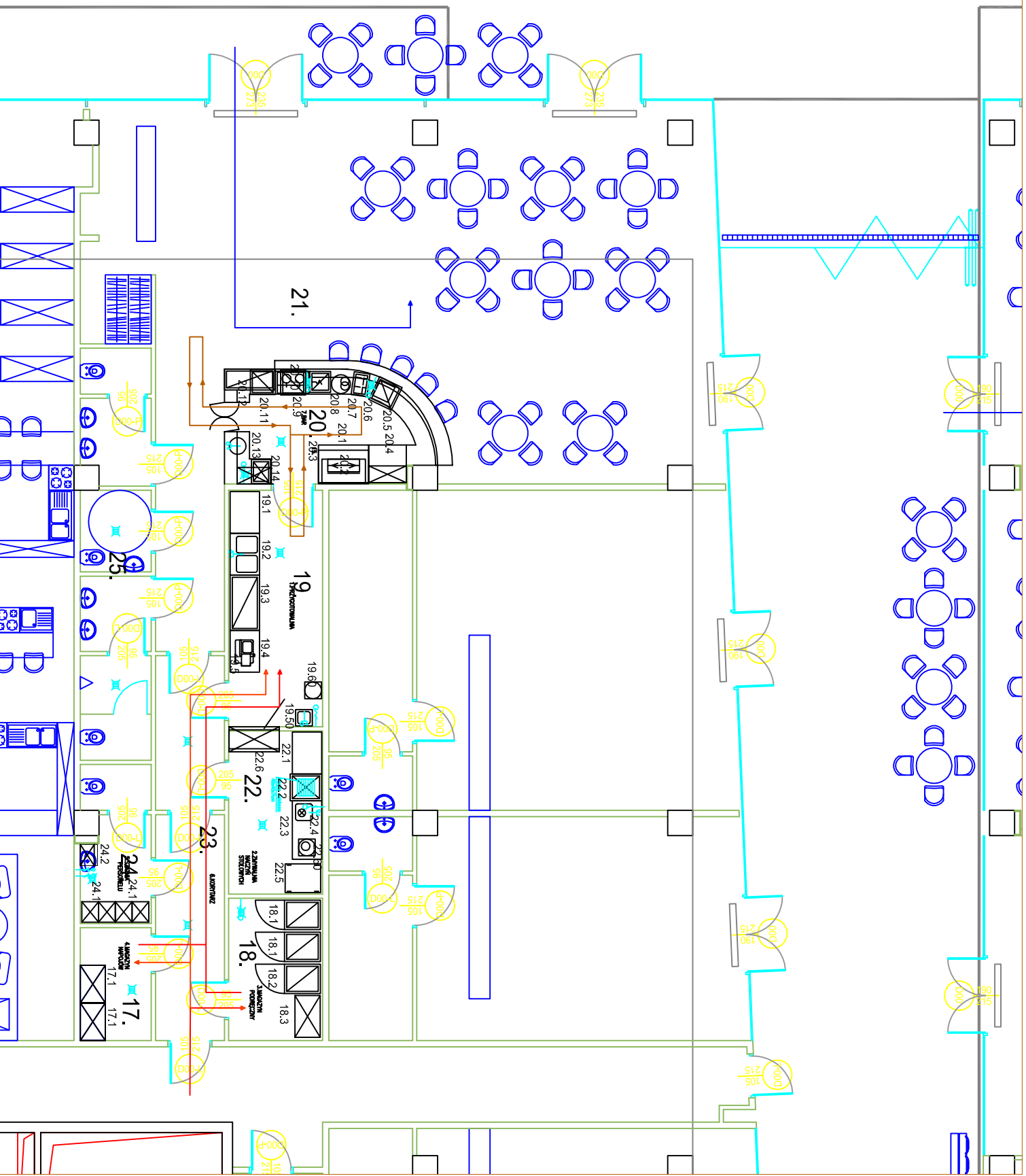


— Przepływ konsumentów

LEGENDA:

KAWIARNIA:

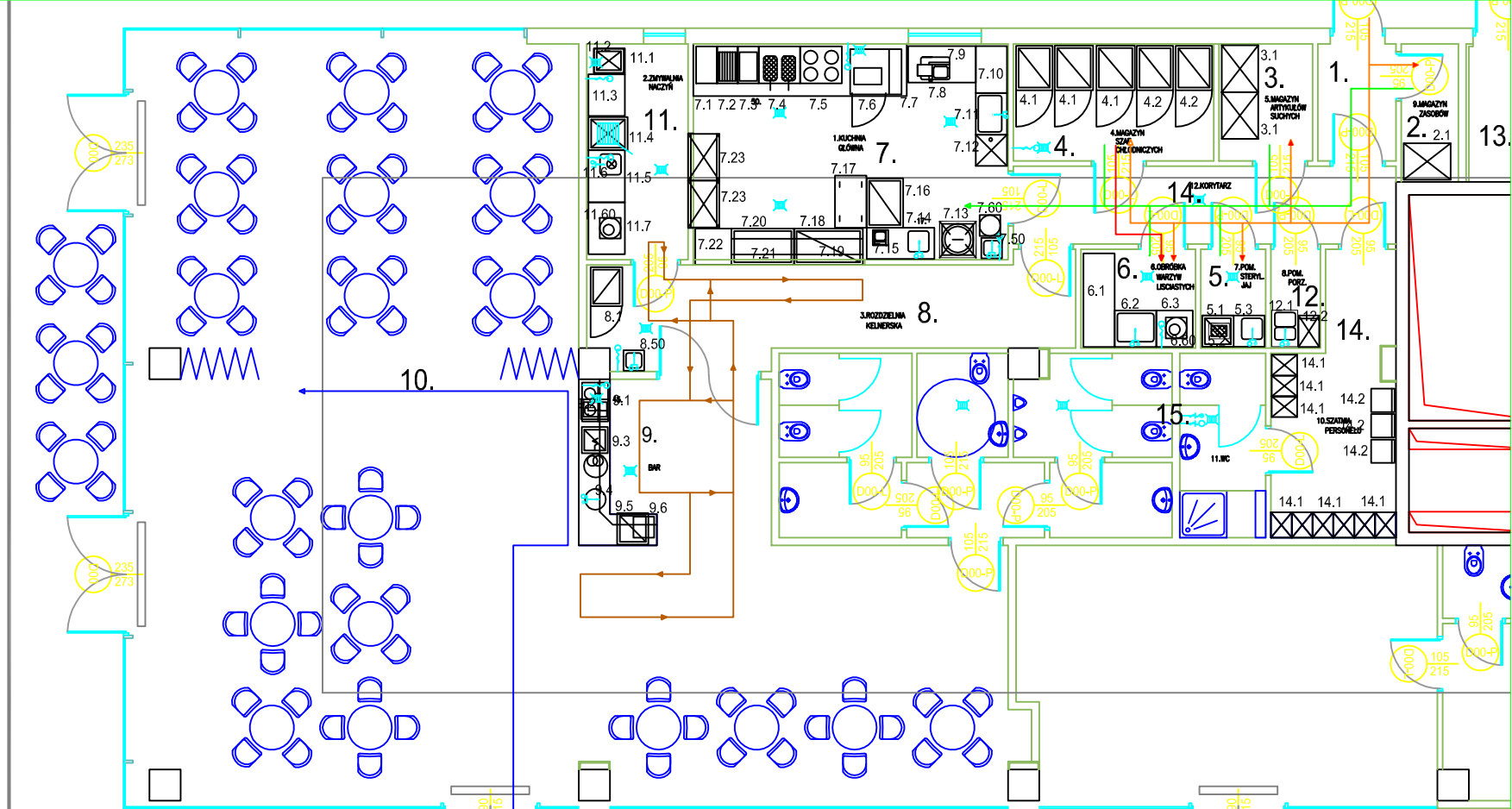
- 17. Magazyn napojów
 - 18. Magazyn podręczny
 - 19. Przygotowania
 - 20. Bar
 - 21. Kawiarnia (sala konsumencka)
 - 22. Zmywalnia naczyń stołowych
 - 23. Komunikacja
 - 24. Szatnia personelu
 - 25. WC dla personelu
- Przepływ półproduktów do magazynów i produktów gotowych do baru
- Przepływ półproduktów do przygotowania
- Przepływ kelnerski
- Przepływ konsumentów



KAWIARNIA:

1. Dostawa towaru
2. Magazyn zasobów
3. Magazyn artykułów suchych
4. Magazyn szaf chłodniczych
5. Pomieszczenie sterylizacji jaj
6. Obróbka warzyw liściastych
7. Kuchnia główna
8. Rozdzielnia kelnerska
9. Bar
10. Restauracja (sala konsumencka)
11. Zmywalnia naczyń
12. Pomieszczenie porządkowe
13. Magazyn odpadów
14. Szatnia personelu
15. Komunikacja
16. WC dla personelu

- Przepływ surowców i półproduktów do magazynów
- Przepływ surowców do obróbki
- Przepływ półproduktów do kuchni
- Przepływ kelnerski
- Przepływ konsumentów



LEGENDA:

KAWIARNIA:

17. Magazyn napojów
18. Magazyn podręczny
19. Przygotownia
20. Bar
21. Kawiarnia (sala konsumencka)
22. Zmywalnia naczyń stołowych
23. Komunikacja
24. Szatnia personelu
25. WC dla personelu

- Przepływ półproduktów do magazynów i produktów gotowych do baru
- Przepływ półproduktów do przygotowalni
- Przepływ kelnerski
- Przepływ konsumentów

