

STUPEŇ:		DOKUMENTACE PRO VÝBĚR ZHOTOVITELE	DATUM:	01/2021
VYPRACOVAL:	TOMÁŠ GUCFA	AUTORIZACE:	PARÉ:	
ZODP. PROJEKTANT:	TOMÁŠ GUCFA			
GEN. PROJEKTANT:	STUDIO PHX S.R.O. JANKOVCOVA 1535/2A, 170 00 PRAHA 7			
INVESTOR:	UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ ROKITANSKÉHO 62, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ III			
PROJEKT:	STAVEBNÍ ÚPRAVY BUFETU UHK HRADECKÁ 1227, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ			
ČÁST:	GASTROTECHNOLOGIE			OZN.: D.2.1.

VYPRACOVAL:	TOMÁŠ GUCFA	AUTORIZACE:	
ZODP. PROJEKTANT:	TOMÁŠ GUCFA		
GEN. PROJEKTANT:	STUDIO PHX S.R.O. JANKOVCOVA 1535/2A, 170 00 PRAHA 7		
INVESTOR:	UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ ROKITANSKÉHO 62, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ III		
PROJEKT:	STAVEBNÍ ÚPRAVY BUFETU UHK HRADECKÁ 1227, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ		
STUPEŇ:	DOKUMENTACE PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ	DATUM:	01/2021
ČÁST:	D.2.1. GASTROTECHNOLOGIE	FORMÁT:	A4
VÝKRES:	TEXTOVÁ ČÁST	MĚŘITKO:	ČÍSLO: D.2.1.c

UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ BUFET

GASTROTECHNOLOGIE TECHNICKÁ ZPRÁVA

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Obsah:

1. Úvod
2. Charakteristika provozu
3. Popis technologie
4. Doprava a manipulace s materiálem
5. Přehled zaměstnanců
6. Údržba
7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace
8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
9. Pracovní prostředí
10. Požadavky na dodavatele gastrotechnologie

1. Úvod

Předmětem této části dokumentace je zpracování technologické koncepce provozovny bufetu, tj. navrhnout dispozici provozních místností a jejich vybavení s ohledem na provozní, hygienické a bezpečnostní předpisy. Navrhované dispoziční řešení přípravy a prodeje je výsledkem zpracování podmínek provozu stanovených nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004. Podkladem pro zpracování byly požadavky investora, dále výkresy stavební dispozice.

Projekt se týká přestavby stávajícího bufetu, kdy vzniká úplně stavebně oddělená učebna a související prostory a samostatné prostory bufetu s jiným dispozičním řešením.

Bufet se nachází ve stávajícím prostoru Univerzity-Hradec Králové, Hradecká 1227. Projekt je vyprojektován jako projekt pro stavební povolení.

Provozovna bude sloužit jak pro studenty univerzity, tak i pro veřejnost.

Navrhnutá prodejní doba je od 8.00- 22.00 Tato doba se může měnit po vyhodnocení provozu po novém otevření.

Provozovna se skládá z vlastního bufetu-přípravy a výdeje, venkovního letního sezení a letního výčepu, zákaznických wc - oddělené pro muže a ženy. Dále ze zázemí - přípravy, skladu, umývárny zákaznického nádobí, šatny personálu, wc s předsíní, úklidové komory.

Suroviny se převážně budou dovážet upravené, výroba bude co se týká studené kuchyně (saláty, sendviče, bagety, paniny..) Zelenina a ovoce se budou dovážet již očištěné.

Nádobí - dle potřeby zákazníka se bude jednat o nevratné obaly nebo porcelán, sklo. Na mytí nádobí od zákazníků je vyčleněn prostor s přímou návazností od konzumace.

Pro tyto navrhnuté prostory není zatím vybrán provozovatel. Sortiment se eventuálně může upravit, ale po konzultaci s Krajskou hygienickou stanicí Hradec Králové, před uvedením provozovny do užívání.

2.,3. Charakteristika provozu a popis

Jedná se o bufet – provozovnu rychlého občerstvení s rozšířeným sortimentem.

Sortiment tvoří chlebíčky, bagety, sendviče, paniny, wrapy, saláty, pomazánky, mléčné výrobky, dezerty, croissanty, pečivo, ovoce a další sortiment studené kuchyně.

Tento sortiment, nebo polotovary budou skladovány v příručních chladicích skříních ve skladu-přípravě. Prodej bude z chladicích vitrín a ze samoobslužných vitrín v prostoru bufetu. Sladké výrobky budou v samostatné chl. vitríně.

Bagety, paniny, wrapy, saláty se budou kompletovat na kompletačním stole, kde pro ingredience jsou chlazené gastronádoby. Bagety a korpusy jsou umístěny na polici nad kompletačním stolem. Ingredience, které jsou očištěné, se vybalí a popřípadě se krájí a umístí se do chlazených gastro nádob. Dle přání zákazníka mohou být podávány teplé-úprava se provede na kontaktním grilu v zápultí.

Dále jsou v sortimentu párky, hot-dog, klobásy, 2x polévka, dvě dovážená hotová jídla - tyto budou tepelně regenerovány v konvektomatu, v mikrovlnné troubě, kontaktním grilu. Vlastní prodej bude -polévka z ohřívacích kotlíků, párky s ohříváče hot-dog, hotová jídla s vodní lázní- gastro nádoby.

Palačinky - výroba je z palačinkovače, kde jsou také gastronádoby na ingredience. Směs na palačinky se připraví v zázemí z polotovaru a rozmíchá se s mlékem. Skladování je v malé chladničce pod palačinkovačem.

Nápoje budou teplé a studené.

Studené nápoje včetně čepovaného piva, nealko nápoje, alkoholické nápoje, ovocné šťávy(džusovač). Nealko nápoje budou prodávány ze samoobslužného postmixu. Balené i ze samoobslužných vitrín.

Pro teplé nápoje je určen pákový kávovar.

V sortimentu je též zmrzlina, která se bude prodávat v letním období ze zmrzlinového stroje. Směs se připraví z prášku v zázemí. Zmrzlinové poháry se budou kompletovat-ingridience z gastronomických, které jsou v prostoru palačinkovače. V zápultí je umístěna také podstolová mrazicí skříň.

Místa pro konzumaci jsou rozdělena na konzumaci tzv. vysokou a normální nízkou. V létě je využívána terasa.

V bufetu je k sezení 46 míst a na letní terase 40 míst.

Z prostoru konzumace je vstup do wc pro zákazníky, odděleně pro muže a ženy.

Mytí nádobí

Nádobí od zákazníků se soustřeďuje do prostoru na odkládání nádobí odkud se přemístí do umývárny zákaznického nádobí, kde je umístěn dřez se sprchovou baterií a velká myčka na nádobí. V prostoru je umístěna samostatná chladicí skříň na biologický odpad. Nádobí se odkládá na závěsné skříňky.

Provozní nádobí se myje také v podstolové myčce a dřezu v prostoru m.č. 234. Nad úsekem je zavěšen odkapávač – drátěný program a skříňky.

Likvidace obalů a odpadů

Obaly ze zásobovaných surovin (znečištěné druho-obaly) a odpad bude průběžně likvidován do vyčleněných popelnic umístěných ve vymezeném prostoru UHK.

Biologický odpad se skladuje v samostatné chladicí skříni v m.č. 233-2.

Způsob nakládání s odpady se bude řídit provozním řádem bufetu.

Objekt je napojen na městský vodovod a kanalizaci.

Předpokládaná provozní doba provozovny :

PO- NE - 8:00 až 22:00 h

4. Doprava a manipulace s materiálem

Příjem surovin se předpokládá kusově, s ruční manipulací

5. Přehled zaměstnanců

Celkový počet zaměstnanců

6 osob

Celkový počet zaměstnanců v nejsilnější směně 5 osob

V šatně jsou umístěny skříňky s prostorem pro uložení odděleně civilního a pracovního oděvu pro 6 osob.

WC je umístěno vedle šatny a má svoji předsíňku s umyvadlem.

6. Údržba

Zařízení stravovací části je náročné na pravidelnou údržbu, tj. plánovité denní ošetřování strojů a zařízení. Obslužný personál musí být poučen a zaškolen na všech typech technologického zařízení a to jak z hlediska vlastní technologie, tak i z hlediska bezpečnosti. Pro zajištění údržby a čistoty kuchyňských provozů je nutno použít běžných úklidových zařízení a pomůcek (úklidové nádoby, čistící stroje) nikoli čištění pomocí stříkající vody z hadice. Požaduje se provedení el. instalace zásuvek a vypínačů pro podmínky čištění do výše obkladu v provedení do vlhka.

7. Hygiena pracovního prostředí a sanitace

Nedílnou součástí stravovacího provozu je systém zavedení a sledování kritických bodů – HACCP, který zahrnuje soubor opatření, zajišťující technologické a hospodářské podmínky pro uskutečňování a plnění hygienických a protiepidemiologických požadavků, vyplývajících z příslušných zákonů a vyhlášek a hygienických požadavků na pracovní prostředí vydaných Ministerstvem zdravotnictví ČR a Evropskými institucemi. Pro úklid je samostatný prostor opatřen výlevkou a policí na úklidové prostředky. Ve výdeji v zápuťi je umístěn dřez na mytí provozních pomůcek a umyvadlo nerez na ruce. Provozní nádobí je umístěno v m.č. 234 a je zde dřez ze sprchovou baterií a podstolová myčka.

8. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci

V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných předpisů. Prostor kolem technologických zařízení je dimenzován tak, aby vyhovoval bezpečnostním, provozním, montážním a údržbovým nárokům. Za provozu je nutná zvýšená opatrnost pracovníků obsluhujících zařízení s vařící vodou.

Při manipulaci s horkými nádobami apod. je nutno používat předepsané ochranné pomůcky. V provozu je nutno bezpodmínečně dodržet veškeré předpisy pro obsluhu strojního zařízení, vydané výrobcem.

Veškeré osoby, pracující ve stravovací části, musí mít předepsaný platný zdravotní průkaz. Provoz stravovací části nemá negativní vliv na životní prostředí.

9. Pracovní prostředí

Prostředí v jednotlivých místnostech je stanoveno dle ČSN 33 2000-3 pouze jako doporučené pro komisionální schválení. Návrh prostředí vychází z technologického provozu kuchyně a z použitých el. zařízení.

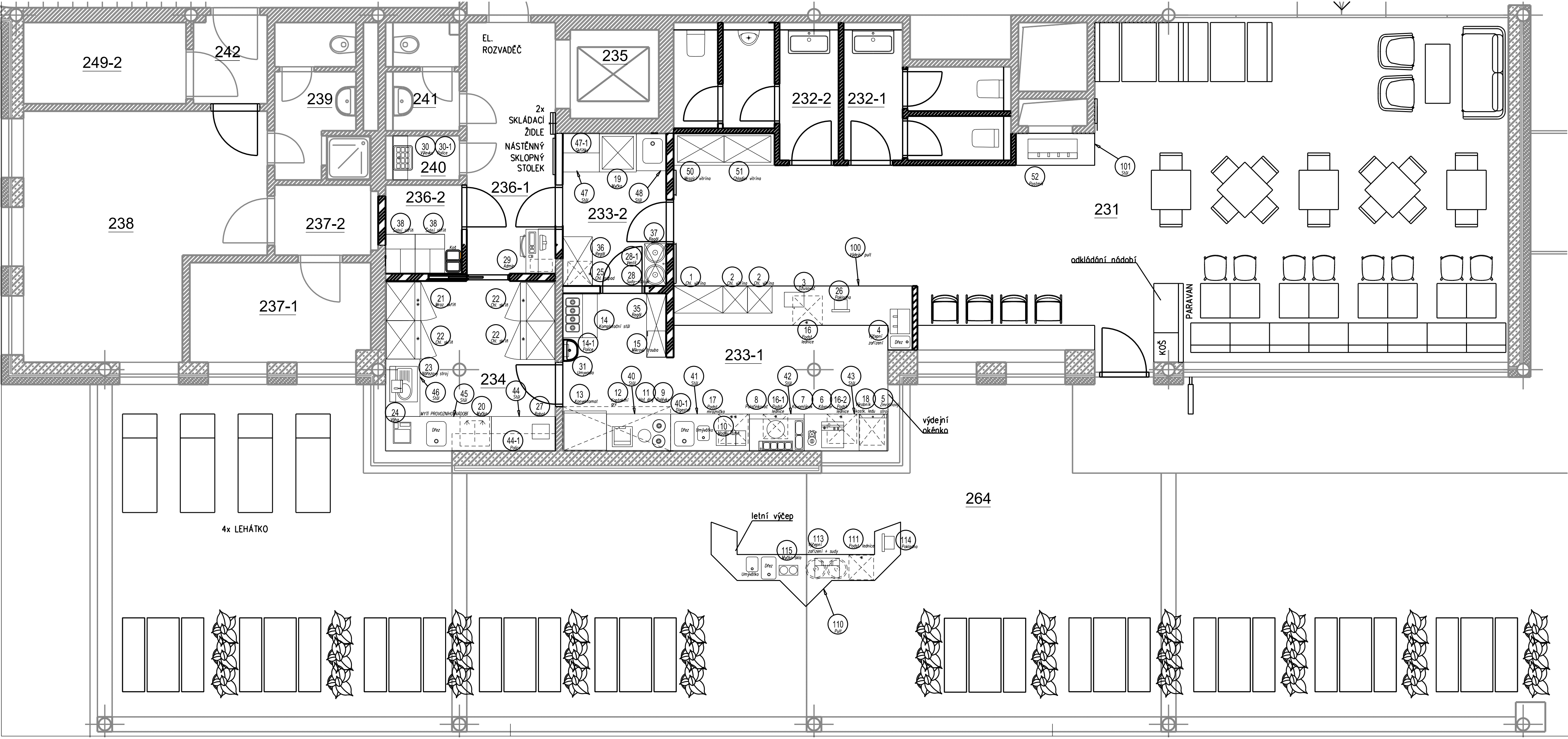
Přípravna-sklad	AA5, AD2
Výdej jídel	AA5, místně AD2
Mytí zákaznického nádobí	AAř
Ostatní	
AD 2 – 1,5m kolem mycího stolu	
AD 3 – 0,2m nad podl. při sanitaci	

V ostatních místnostech provozu je prostředí normální. Místní vlhkost se může ve výše uvedených prostorách vyskytnout na podlaze a max. do výše 1500mm nad podlahou. Umývací prostory ve všech částech přípravy budou posuzovány dle ČSN 33 2000-7-701. V uvedených prostorech, vzhledem k provozu vzduchotechnického zařízení, nedojde ke srážení vody na stěnách. Úklid stěn, včetně sanitace bude prováděn dle provozního, event. sanitačního řádu bez použití stříkající vody z hadice.

10. Požadavky na dodavatele gastrotechnologie

Dodavatel vybavení gastrotechnologie je povinen při zpracování výrobní dokumentace zohlednit požadavky vyplývající zejména ze stavební části, části ZTI a elektroinstalace projektové dokumentace, zvláště pak prostupy rozvodů ZTI a kabeláže skrz skříň gastro. Dodavatel před výrobou ověří všechny rozměry na stavbě.

Gucfa T. Projekt tel. 602 69 95 50



LEGENDA NOVÝCH MÍSTNOSTÍ

OZN.	MÍSTNOST	PLOCHA [m²]
231	BUFET	87,07
232-1	WC ŽENY – zůkazníci	6,27
232-2	WC MUŽI – zůkazníci	7,22
233-1	PŘÍPRAVA A VÝDEJ	22,23
233-2	UMÝVARNA ZÁKAZNICKÉHO NÁDOBÍ	6,49
234	PŘÍPRAVA + SKLAD	11,90
235	NÁKLADNÍ VÝTAH	3,20
236-1	CHODBA S ADMINISTRATIVNÍM KOUTEM	9,18
236-2	ŠATNA PERSONÁL	2,79
237-1	KANCELÁŘ (k učebně)	7,80
237-2	PŘEDSÍŇ (k učebně)	2,96
238	UČEBNA	24,32
239	HYGIENICKÉ ZAŘÍZENÍ (k učebně)	5,50
240	ÚKLIDOVÁ KOMORA	1,50
241	WC PERSONÁL + předsíň	3,60
242	PŘEDSÍŇ (k učebně)	2,40
249-2	ELEKTRICKÝ ROZVADĚČ	5,45
264	TERASA	189,37
UŽITNÁ PLOCHA CELKEM		399,25

±0,000 = 232,90 m n.m. / VÝŠKOVÝ SYSTÉM: BPV / SOUŘADNICOVÝ SYSTÉM: JTSK		
VYPRACOVAL:	TOMÁŠ GUCFA	
ZODP. PROJEKTANT:	TOMÁŠ GUCFA	
GEN. PROJEKTANT:	STUDIO PHX S.R.O. JANKOVCOVA 1535/2A, 170 00 PRAHA 7	
INVESTOR:	UNIVERZITA HRADEC KRÁLOVÉ ROKITANSKÉHO 62, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ III	
PROJEKT:	STAVEBNÍ ÚPRAVY BUFETU UHK HRADECKÁ 1227, 500 03 HRADEC KRÁLOVÉ	
STUPEŇ:	PROJEKT PRO STAVEBNÍ POVOLENÍ	DATUM: 01/2021
ČÁST:	D.2.1. GASTROTECHNOLOGIE	FORMÁT: 4x A4
VÝKRES:	PŮDORYS GASTROTECHNOLOGIE	MĚŘÍTKO: 1:50 ČÍSLO: D.2.1.b

LEGENDA ZAŘÍZENÍ - GASTROTECHNOLOGIE

Hradec Králové - bufet

Stavební povolení

18.01.2021

Poznámky: důležité!!!

1. Přesný rozměr stolů nutno zaměřit dle skutečnosti na místě a výrobních možností.
2. Po vybrání provozovatele a dodavatele zařízení gastro se v dalším stupni projektu musí provést úpravy dle dodávaného zařízení.

Pol.	Název a specifikace	Ks	Rozměry (šxhxxv/mm)	Nap.	Přík. (kW)	Poznámky
1	Chl. vitrína	1				
	El. vývod	1		230V	0,5	el. vývod ze stěny, výška 300 mm, délka 1000 mm
2	Chl. vitrína	2				
	El. vývod	1		230V	0,6	el. vývod ze stěny, výška 300 mm, délka 2000 mm 2x0,3kW
3	Džusovač	1				
	El. vývod	1		230V	0,2	el. vývod z podlahy, délka 1000 mm, po instalaci pultu instalovat dle ČSN el. zásuvku + průchodka v pultě
4	Výčepní zařízení	1				Kompresor-propojení hadicemi na nápoje s místností č. 233-2 (sudy) (vodovodní ventil pol. 28-1 - na proplachování) + průchodka v pultě
	El. zásuvka	1		230V	0,4	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka v pultě
5	Zmrzlinový stroj	1				
	El. zásuvka	1		230V	2	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
6	Kávovar jednopákový	1				
	El. zásuvka	1		230V	3,5	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
	Vývod st. vody	1				vývod studené vody 3/8" ze stěny výška 400 mm -roháček 3/8", předsadit sítko na nečistoty, min. 2 bary, max 10 barů, osadit změkčovač vody
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm ze stěny výška 300 mm + pachová uzávěrka
7	Kávomlýnek	1				

	El. zásuvka	1		230V	0,8	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
8	Palačinkovač s jednou ploténkou + gastronádoby	1	1110x650x150	230V	4,30	1x 3,6kW + 0,7kW
	El. zásuvka (palačinkovač)	1				el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
	El. zásuvka (chl. gastronádoby)	1				el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
9	Vyhř. výdejník na polévku - zabudovaný	2				
	El. zásuvka	2		230V	0,6	el. zásuvky na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole 2x0,3kW
10	Vodní lázeň	1				
	El. zásuvka	1		230V	1,8	el. zásuvky na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
11	Hot dog	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,4	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
12	Kontaktní gril	1				
	El. zásuvka	1		230V	3	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm + průchodka ve stole
13	Konvektomat s podstavcem	1		400V	7,60	
	Změkčovač vody					
	El. zásuvka 400V s vypínačem	1				EL zásuvka s vypínačem 16A výška 1300 mm
	Vývod st. vody	1				vývod studené vody 1/2" 400 mm nad podlahou - ukončit roháčkem, předsadit sítko na nečistoty, min. 2 bary, max 10 barů, osadit změkčovač vody
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm, ukončit 100 mm nad podlahou + pachová uzávěrka
14	Kompletační stůl s gastronádobami	1	900x700x900			
	El. zásuvka	1		230V	2,3	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
14-1	Police	1	900x400			
15	Mikrovlnná trouba	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,45	el. zásuvka na stěně, výška 1000 mm
16	Lednice podstolová	1				
	El. vývod	1		230V	0,2	el. vývod z podlahy, délka 1000 mm, po instalaci pultu instalovat dle ČSN el. zásuvku + průchodka v pultě
16-1	Lednice podstolová - malá	1				

	El. zásuvka	1		230V	0,15	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
16-2	Lednice podstolová	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,2	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
17	Podstolová mraznička	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,5	el. zásuvky na stěně, výška 600 mm
18	Výrobník kostkového ledu podpultový	1	496x629x795			výkon 43kg/24 h
	Změkčovač vody	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,9	el. zásuvka na stěně, výška 600 mm
	Vývod st. vody	1				vývod studené vody 3/4" z podlahy, ukončeno 400 mm nad podlahou kohoutem se šroubením 3/4", předsadit sítko na nečistoty min. 2 bary, max 10 barů, napojeno přes změkčovač
	Odpad vody	1				odpad Ø 50mm ukončit 50 mm nad podlahou + pachová uzávěrka
19	Myčka průchozí - bílé nádobí - vysoká	1	750x775x1950			
	El. zásuvka	1		400V	8,50	el. zásuvka 400V, 16A - zásuvka výška 700 mm v prostoru pod stolem pol. 37
	Vývod st. vody	1				vývod studené vody 3/4" ukončit 400 mm nad podlahou kohoutem se šroubením 3/4", předsadit sítko na nečistoty, v případě tvrdosti vyšší než 6°dH, předsadit změkčovač vody vedle zařízení
	Odpad vody	1				odpad Ø 50mm ukončit 150 mm nad podlahou + pachová uzávěrka
20	Podstolová myčka - provozní nádobí	1	580x610x840			
	Změkčovač vody	1				
	El. zásuvka	1		230 V	3,50	el. zásuvka výška 600 mm
	Vývod st. vody	1				vývod studené vody 3/4" ukončit 400 mm nad podlahou kohoutem se šroubením 3/4", předsadit sítko na nečistoty, v případě tvrdosti vyšší než 6°dH, předsadit změkčovač vody vedle zařízení
	Odpad vody	1				odpad Ø 50mm ukončit 150 mm nad podlahou + pachová uzávěrka
21	Mrazicí skříň vysoká	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,43	el. zásuvka výška 2050 mm

22	Chladicí skříň vysoká	3				
	El. zásuvka	3		230V	0,99	el. zásuvka výška 2050 mm 3x0,33
23	Nářezový stroj	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,50	el. zásuvka výška 1150 mm
24	Váha digitální	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,10	el. zásuvka výška 1150 mm
25	Chladicí skříň - odpad	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,30	el. zásuvka výška 600 mm
26	Pokladna / obj. systém	1				
	El. vývod + datový kabel	1		230V	0,10	el. vývod ze stěny, délka 1500mm. Po montáži pultu instalovat el. zásuvku dle ČSN. Datový kabel propojen s administrativním koutem
27	Robot	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,50	el. zásuvka výška 1150 mm
28	Sudy na nápoje	2				Propojeno trubkami/hadicemi s výčepem pol. 4
28-1	Vodovodní ventil pro proplachování trubek	1				Propojeno trubkami/hadicemi s výčepem pol. 4
	Přívod t.+st. vody pro ventil	1				ventil výška 1000 mm nad podlahou
29	Stůl,židle, police pro šanony	1				Zásuvky součástí parapetního žlabu ve v. 1100mm. Viz dokumentace nábytku
	El. zásuvka	3		230V	0,30	3x 0,1kW, zásuvka 230V, 10A -parapetní žlab ve v. 1100mm + datový kabel - viz projekt slaboproud
	Rack - zavěšen - nezakreslen - viz projekt slaboproud	1				do racku umístit UPS a Server
	UPS - nezakreslen - viz projekt slaboproud	1				
	Server - nezakreslen - - viz projekt slaboproud	1				
	LCD monitor s počítačem + nástěnný držák	1				

	El. zásuvka	1		230V	0,10	el. zásuvka 230V, 10A - parapetní žlab ve v. 1100mm + datový kabel - viz projekt slaboproud
	Trezor	1				
	Tiskárna multifunkční- nezakreslena	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,10	el. zásuvka 230V, 10A - parapetní žlab ve v. 1100mm + datový kabel - viz projekt slaboproud
30	Výlevka - stávající	1				odpad a přívod vody stávající
30-1	Police na čisticí prostředky	1				výška police 1800mm - viz dokumentace nábytku
31	Umyvadlo s dávkovačem tekutého mýdla a zásobníkem papírových ručníků	1				Dodávka ZTI Přívod t. a st. vody řeší ZTI
35	Regál policový	1	1300x400			v regále umístěna mikrovlnná trouba pol. 15
36	Regál policový	1	1000x600			v regále umístěna chladnička na odpad pol. 25
37	Regál policový	1	860x440			v regále umístěny sudy pol. 28
38	Šatní skříň s policí a prostorem pro oddělené odkládání pracovního a civilního oděvu	2				viz dokumentace nábytku pro 4 osoby
40	Stůl nerez	1	1750x750x900			V horní desce el. průchodky pro el. kabely
40-1	Digestoř nerez	1	2200x900			Spodní okraj digestoře 2100 mm, viz dokumentace VZT
41	Stůl nerez s dřezem a umývánkem a s podstolovou mrazničkou pol. 17		1600x750x900			V horní desce el. průchodky pro el. kabely
	Přívod t+st. vody pro stojánkovou baterii	1				vývod teplé a studené vody 3/8" ukončit 600 mm nad podlahou roháčky se šroubením 3/8" na pružný přívod
	Odpad vody pro umývatko rukou	1				odpad Ø 40mm ukončit 400mm nad podlahou + sifon
42	Stůl nerez pod palačinkovač pol. 8 s podstolovou ledničkou pol. 16-1	1	1110x650			
43	Stůl nerez s podstolovou lednicí pol. 16-2 a výrobníkem kostkového ledu pol. 18	1	1700x750x900			+ zásuvka pro odklep lógru + el. průchodky
44	Stůl nerez	1	1300x700x900			
44-1	Police	1	2100x350			Dělit dle výrobních možností
45	Stůl nerez s dřezem a podstolovou myčkou pol. 20	1	2150x700x900			

	Přívod t+st. vody pro sprchovou baterii	1				vývod teplé a studené vody 3/8" ukončit 600 mm nad podlahou roháčky se šroubením 3/8" na pružný přívod
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm ukončit 400mm nad podlahou + sifon
46	Stůl nerez	1	1160x700x900			
47	Stůl nerez	1	730x750x900			
47-1	Nástěnné skříňky	1	730x400			
48	Stůl nerez s dřezem	1	600x750x900			
	Přívod t+st. vody pro sprchovou baterii	1				vývod teplé a studené vody 3/8" ukončit 600 mm nad podlahou roháčky se šroubením 3/8" na pružný přívod
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm ukončit 400mm nad podlahou + sifon
50	Mrazicí vitrína	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,60	el. zásuvka výška 600 mm
51	Chladicí vitrína	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,70	el. zásuvka výška 600 mm
52	Postmix + příslušenství	1				Příslušenství CO2+ sirupy umístěny ve stole pol. 101
	Změkčovač vody	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,20	el. zásuvka výška 600 mm + průchodka ve stole
	Vývod st. voda	1				vývod studené vody 1/2" z podlahy, ukončeno 400 mm nad podlahou kohoutem se šroubením 1/2", předsadit sítko na nečistoty min. 2 bary, max 10 barů, v případě tvrdosti vyšší než 6°dH, předsadit změkčovač vody
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm ukončit 400 mm nad podlahou + pachová uzávěrka
100	Pult s dřezem a podstolovou lednicí pol. 16	1				Dodávka interiéru dle gastro zařízení + el. průchodka pro kabely a hadice k výčepnímu zařízení pol. 4
	Přívod t+st. vody pro sprchovou baterii	1				vývod teplé a studené vody 3/8" ukončit 600 mm nad podlahou roháčky se šroubením 3/8" na pružný přívod
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm ukončit 400mm nad podlahou + sifon
101	Stůl pod postmix pol. 52	1				Dodávka interiéru dle gastro zařízení Ve stole umístěno příslušenství CO2+ sirupy k postmixu pol. 52 + el. průchodka pro kabely a hadice

110	Letní výčep - pult s dřezem a umývánkem rukou a s podstolovou 2x lednicí pol. 111, Pod pultem jsou umístěny sudy a kompresor pro výčepní zařízení pol. 113	1				Dodávka interiéru dle gastro zařízení + průchodky pro kabely a trubky
	Přívod t+st. vody pro stojánkovou baterii	1				vývod teplé a studené vody z podlahy, roháčky se šroubením 3/8" na pružný přívod
	Odpad vody	1				odpad Ø 40mm v podlaze + sifon + pružný přívod
111	Lednice podstolová	1				
	El. zásuvka	1		230V	0,20	el. zásuvka v podlaze - speciální zapuštěná krabice dle specialisty elektro
113	Výčepní zařízení	1				Pod pultem jsou umístěny sudy a kompresor
	El. zásuvka	1		230V	0,4	el. zásuvka v podlaze - speciální zapuštěná krabice dle specialisty elektro
114	Pokladna / obj. systém	1	361x248x337			
	El. vývod + datový kabel	1		230V	0,10	el. zásuvka v podlaze - speciální zapuštěná krabice dle specialisty elektro Datový kabel propojen s administrativním koutem
115	Stolová myčka skla	1	380x200x350			
	Přívod t+st. Vody	1				přívod vody z roháčku od dřezu pružným přívodem
	Odpad vody	1				odpad vody pružným přívodem do sifonu dřezu
	El. rezerva	5		230V	1,00	5x0,2kW, el. zásuvka výška 600 mm, bude upřesněno před realizací
	El. rezerva	2		230V	0,40	2x0,2kW, el. zásuvka výška 1150 mm, bude upřesněno před realizací
	El. rezerva - letní výčep	2		230V	0,40	el. zásuvka v podlaze - speciální zapuštěná krabice dle specialisty elektro 2x0,2kW
	Příkon celkem				49,42	