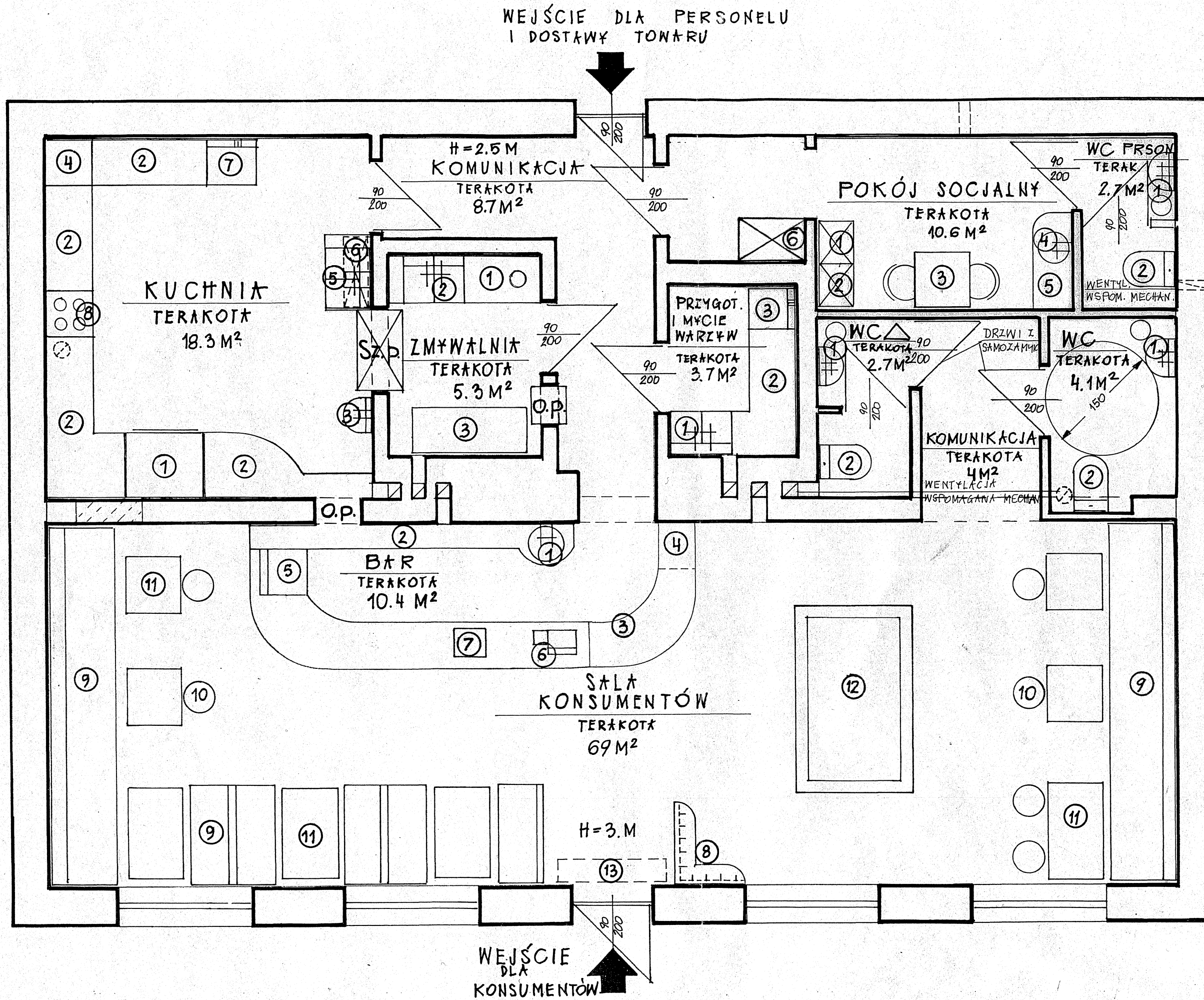


RZUT PROJEKTU ADAPTACYJNEGO TECHNOLOGICZNEGO  
LOKALU GASTRONOMICZNEGO - PARTER 1:50



**SALA KOSUMENTÓW + E**

1. Umywalka do rąk wycp jednorazowego użytku.
2. Regał ekspozycyjny
3. Błat - zwrot naczyń bru
4. Błat unoszony
5. Chłodziarka witrynowa
6. Kasa fiskalna i tacka na
7. Kolumna piwna
8. Miejsce na odzież wier.
9. Kanapy konsumentów
10. Krzesło konsumenta
11. Stół konsumenta
12. Stół bilardowy
13. Kurtyna powietrzna

**KOMUNIKACJA - 4M<sup>2</sup>**

**W.C. MĘSKIE - 2.7m<sup>2</sup>**

1. Umywalka wyposażona użytku, mydło w płynie
2. Sedes

**W.C. DAMSKIE - 4.1M<sup>2</sup>**

**-dostępny dla niepełnospr**

1. Umywalka wyposażona użytku, mydło w płynie
2. Sedes z pochwytnymi

**ZAPLECZE - 49.3M<sup>2</sup>**

**Komunikacja - 8.7m<sup>2</sup>**

**Zmywalnia - 5.3m<sup>2</sup>**

1. Stół roboczy z otworem
2. Zlewozmywak dwukom.
3. Maszyna do mycia nac

Op. Okienko podawcze

Szp. Szafa przelotowa

**Kuchnia - 18.3m<sup>2</sup>**

1. Piec do pizzy
2. Stół roboczy
3. Umywalka do rąk wycp jednorazowego użytku,
4. Mikser
5. Basen do mycia naczyń
6. Regał ociekowy
7. Lodówka
8. Kuchenka elektryczna

**Przygotowanie i mycie v**

1. Zlewozmywak dwukomc
2. Błat roboczy
3. Chłodziarka

**WC personelu - 2.7m<sup>2</sup>**

1. Umywalka wyposażona użytku, mydło w płynie o
2. Sedes

**Pokój socjalny - 10.6m<sup>2</sup>**

1. Szafa na odzież wierzch
2. Szafa na odzież robocza
3. Miejsce do spożywania p
4. Zlew
5. Szafka na naczynia i cza
6. Szafa na środki czystość

**Powierzchnia użytkowa k**