



LEGENDA VYBAVENÍ:

- 1) okřídlační plocha na stolním nádobí
- 2) myčka stolního nádobí a skla
- 3) dvojitý dřez na mytí "černého" nádobí
- 4) příprava jídel, uskladnění nádobí
- 5) elektrický (plynový) sporák
- 6) stonkí dvouosová elektrická řezáčka
- 7) konvektomat + příprava masa
- 8) nerezová digestoř
- 9) čistá příprava zeleniny
- 10) chladicí skříň 500L
- 11) výdej hnoivých jídel
- 12) prosklená chladnička 500L
- 13) pípa a chlazení piva
- 14) čištění vzduchu (větrání) s rekuperací tepla (s odlahelem ven z objektu)
- 15) chladicí skříň 700L
- 16) truhlicová mraznička 500L

LEGENDA MATERIÁLŮ:

- STAVAJÍCÍ ZDĚNÉ KONSTRUKCE
- STAVAJÍCÍ KOUŘOVODY
- BOURANÉ KONSTRUKCE
- DOZDÍVKY Z CHELUNYCH BLOKŮ POROTHERM
- ZDIVO Z PŘÍČKOVEK YTONG P2-500, 150/249/599 mm, NA LEPIDLO YTONG
- ZDIVO Z PŘÍČKOVEK YTONG P2-500, 100/249/599 mm, NA LEPIDLO YTONG
- TEPELNÁ IZOLACE POLYSTYRENE EPS 70 F, tl. 150 mm

LEGENDA MÍSTNOSTI:

č.	ÚČEL MÍSTNOSTI	PLOCHA [m ²]
1.01	RESTAURACE	58,15
1.02	NEKURÁČKÝ SALÓNEK	31,34
1.03	KUCHYŇ	26,28
1.04	ZADVĚŘÍ - VCHOD ZASOBOVÁNÍ	5,07
1.05	SKLAD POTRAVIN I	8,10
1.06	SKLAD POTRAVIN II	2,32
1.07	CHODBA	46,73

LEGENDA PRACOVNÍCH ÚSEKŮ:

- úsek pro oddělení a mytí rozdílného nádobí
- úsek ve dřezu a stonkí oddělení v myčce od přípravy jídel oddělen nerez. přísluškou
- úsek přípravy potravin prosklenou plochou oddělen par. proskleným digestořem
- úsek pro čistou přípravu zeleniny
- v provozu nabídky prováděná hrudka příprava
- úsek pro přípravu masa
- nerezová pracovní plocha s dřevem
- úsek vzhledu palivů
- od přípravy zeleniny oddělen ochlazením
- úsek zabudování kuchyně

