

Název stavby:	STAVEBNÍ ÚPRAVY 1.NP NA KUCHYŇSKÝ PROVOZ Máchova č.p. 571, č.o. 7, Praha 2	ZPRACOVATEL ČÁSTI DOKUMENTACE:		
		HOUSING PRO s.r.o., IČ: 09745408		
		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI:		
Investor:	Charita Česká republika, IČ 701009969 Vladislavova 1460/12, Praha 1	Michael Černý, tel: 602616603		
		STUPEŇ	DATUM	ČÍSLO VYTISKU
		DSP	12/2024	
Zodp.proj.:	M.Arch Vit Forman Mostní 72, 37802 Stráž nad Nežárkou, ČKA 05201	MĚŘÍTKO	FORMÁT	
		ČÁST DOKUMENTACE:		ČÍSLO VÝKRESU
OBSAH:	D.1.5 - TECHNOLOGIE KUCHYNĚ CELKOVÉ PARÉ	D1.5 TECHNOLOGIE KUCHYNĚ		

Název stavby:	STAVEBNÍ ÚPRAVY 1.NP NA KUCHYŇSKÝ PROVOZ Máchova č.p. 571, č.o. 7, Praha 2	ZPRACOVATEL ČÁSTI DOKUMENTACE:		
		HOUSING PRO s.r.o., IČ: 09745408		
Investor:	Charita Česká republika, IČ 701009969 Vladislavova 1460/12, Praha 1	ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI:		
		Michael Černý, tel: 602616603		
Zodp.proj.:	M.Arch Vit Forman Mostní 72, 37802 Stráž nad Nežárkou, ČKA 05201	STUPEŇ	DATUM	ČÍSLO VYTISKU
		DSP	12/2024	
		MĚŘÍTKO	FORMÁT	ČÍSLO VÝKRESU
OBSAH:	D.1.5 - TECHNOLOGIE KUCHYNĚ TECHNICKÁ ZPRÁVA	ČÁST DOKUMENTACE:		
		D1.5 TECHNOLOGIE KUCHYNĚ		

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technologie gastro

STAVEBNÍ ÚPRAVY 1NP NA KUCHYŇSKÝ PROVOZ

Máchova č.p. 571, č.o. 7, Praha 2

Investor (stavebník):	Charita Česká republika Vladislavova 1460/12, Praha 1 IČ: 701009969
Generální projektant:	M.Arch Vít Forman Mostní 72, 378 02 Stráž nad Nežárkou ČKA 05201
Část:	GASTROTECHNOLOGIE
Stupeň dokumentace:	DSP
Datum zpracování:	12/2024
Projektant části gastro:	HOUSING PRO s.r.o. Elišky Přemyslovny 425, 156 00 Praha 5 IČ: 097 45 408
Odpovědný projektant:	Michael Černý Tel: 602 616 603 E-mail: gastroprojektovani@gmail.com

1. ÚVOD – IDENTIFIKACE STAVBY
2. PROVOZNÍ PARAMETRY
3. TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ – PROVOZNÍ ÚSEKY
4. PERSONÁLNÍ ZÁZEMÍ, TOALETY
5. ÚKLID, ODPAD
6. STAVEBNĚ TECHNICKÉ POŽADAVKY
7. SEZNAM ZAŘÍZENÍ

1. Úvod

Předmětem dokumentace je úprava administrativních prostor v levém křídle 1NP hotelového objektu na adrese Praha 2, Máchova 571/7 na kuchyňský provoz.

Účelem je zajistit odpovídající zázemí pro stávající odbytovou část **(1.19)**. Využití bude zejména pro potřeby zajištění stravovacích služeb ubytovaných hostů formou zajištění snídaňového bufetu. Celková dispozice provozu umožní také zajištění občerstvení pro menší uzavřené skupiny.

2. Provozní parametry

Provoz bude vyrábět-připravovat běžný sortiment pro podávání snídaní tzv. bufetovým způsobem. Teplé pokrmy typu párek, vejce, studené sýry, šunka, zelenina. Pečivo jako přílohy a také zákusek, dezert. Nápoje studené i teplé vyráběné v odbytové části nápojovými automaty.

Provozní (otevírací) doba pro podávání snídaní bude denně po-ne 7-11 hodin. Mimo tuto dobu bude případně zajišťováno občerstvení pro uzavřené skupiny podle předem stanoveného plánu.

Počet personálu bude 2 na směnu, provoz bude jednosměnný.

Kapacita denní výroby snídaní je navržena na cca 50 osob/jídel. V případě uzavřených skupin půjde o počet cca do 10 osob.

Provozovna **není** plánována jako restaurace provoz s celodenním provozem. Při manipulaci se surovinami, pokrmy a nádobím bude důsledně dodržováno časové i provozní oddělení procesů. Během výroby **nebude** umýváno stolní nádobí apod.

Provozovna **není** plánována pro výrobu hlavních jídel. V případě potřeby občerstvení teplým jídlem (viz výše) bude toto zajištěno smluvní dodávkou hotových pokrmů, které budou na místě pouze vydávány, případně před tím odpovídajícím způsobem upraveny (např. regenerace šokově zchlazeného).

Provozovna bude bez živé hudby, případné využití reprodukované hudby bude sloužit jako doplněk provozu a bude v přiměřené intenzitě.

3. Technologické řešení – provozní úseky

Suroviny budou dováženy balené (uzeniny, sýry, vejce, mléko), případně čerstvé - ovoce, zelenina v denní době mimo čas výdeje a v četnosti odpovídající potřebám provozu a zároveň skladovacím a výrobním prostorám.

Přílohové **pečivo** bude dodáváno dovážené hotové čerstvé.

Veškerá **manipulace** naskladňovaným zbožím bude probíhat hlavním společným vchodem **(1.16)** a chodbou **(1.15)**. Převzetí zboží personálem od dodavatele bude v zádveří vchodu do provozu v chodbě **(1.1)**. Venkovní přepravní obaly nebudou uvnitř provozu skladovány, po předání zboží je dodavatel odebere zpět.

Skladování potravin bude v odděleném skladu přístupném dveřmi z chodby **(1.1)**, který bude vybaven skladovacími regály a kapacitními chladícími/mrazícími skříněmi. Nechlazené potraviny budou skladovány v regálech balené, chlazené potraviny budou v chladících skříních v obalech podle jejich charakteru (např. uzavřené GN apod.)

Skladování nepotravinářského materiálu (nádobí, textil aj.) bude v samostatném skladu **(1.4)** přístupném z chodby **(1.1)** a bude vybaven skladovými regály.

Přípravna je kompaktní celek navazující na sklad potravin, od kterého je oddělena polopříčkou a tvoří ji navazující pracovní úseky pro jednotlivé provozní procesy. Na sklad navazuje úsek **přípravy zeleniny**, který je vybaven nerezovým pracovním stolem s dřezem 600x500 a směšovací baterií se sprchou s tekoucí T+SV. V úseku bude probíhat mytí plodové zeleniny a ovoce. Součástí úseku bude samostatný policový regál pro uložení zeleniny a ovoce před zpracováním. V provozovně **nebude** probíhat zpracovávání (čištění) žádná kořenová zelenina.

Úsek **varna** je vybaven základním zařízením pro ohřev a regeneraci (konvektomat, indukční vařič). Navazuje centrální pracovní plocha s úsekem pro manipulaci s **masnými pokrm**y (viz výše), který je vybaven pracovní nerezovou plochou a dřezem a směšovací baterií s tekoucí T+SV. Pro uložení připraveného polotovaru před tepelnou úpravou jsou ve spodní části chlazené prostory-chlazené stoly na GN. Úsek pro přípravu studených pokrmů je vybaven pracovní nerezovou plochou a dřezem a směšovací baterií s tekoucí T+SV. Pro uložení hotových (naporcovaných) pokrmů před distribucí je ve spodní části chlazený prostor-stůl na GN.

Po zkompletování pokrmů budou uloženy do **uzavřených nádob** (termoporty, gastronádoby apod.) a manipulačními vozíky převezeny do výdejny.

Mytí provozního nádobí bude v samostatném úseku v dřezu 600x500 s odkapovou plochou a směšovací baterií se sprchou s tekoucí T+SV.

Mytí stolního nádobí bude v samostatném úseku v zádveří vstupu do přípravy. Úsek bude vybaven zdvihovým mycím automatem, předmývacím stolem s oplachovou sprchou a s tekoucí T+SV a vykládacím stolem. Špinavé nádobí bude v odbytové části ukládáno do uzavřených přepravních vozíků, následně převezeno do chodby **(1.1)** před přípravu, resp. k předmývacímu dřezu. Mytí stolního nádobí bude probíhat výhradně **mimo** dobu přípravy pokrmů. Plánovaný průběh stravování, kdy jsou pokrmy nejprve kompletně připraveny a vydistribuovány do odbytové části a mytí nádobí probíhá následně najednou (nikoliv kontinuálně během výdeje) zcela **vylučuje křížení** vyráběných, nebo distribuovaných pokrmů se špinavým stolním nádobím z odbytové části.

Přípravna bude vybavena **umývadlem na ruce** se směšovací baterií s tekoucí T+SV.

Stávající **odbytová část** bude vybavena nábytkem a zařízením pro krátkodobé uložení chlazených i teplých pokrmů. Součástí budou výrobníky teplých a studených nápojů.

4. Personální zázemí, toalety

Personální zázemí pro zaměstnance pro tvoří samostatná společná šatna **(1.7)** navazující přes chodbu **1.1** na přípravu. Místnost má zajištěno denní světlo a větrání oknem. Navazuje samostatné **WC (1.9)** s předsíní **(1.8)** s umývadlem na ruce s tekoucí T+SV.

5. Úklid, odpad

Z chodby **(1.1)** je samostatná **úklidová místnost** vybavená výlevkou s napouštěcí baterií s tekoucí T+SV a nástěnnou policí na úklidové prostředky. Úklidové prostředky budou také zavěšeny na stěně.

Odpady budou tříděny, během provozu soustředěny v zvláštních nádobách na odpad v jednotlivých úsecích. Následně budou uloženy podle charakteru do odpadního kontejneru, který bude umístěn v úklidové místnosti. Odpad bude v četnosti podle potřeby odvážen a dále likvidován smluvně zajištěnou specializovanou firmou v souladu se související legislativou.

6. Stavebně technické požadavky

Provedení všech částí provozu bude v souladu zejména s vyhl. 361/2007 v platném znění a ostatními související legislativou.

VZT – V prostoru varny bude nástěnná závěsná digestoř s radiálním potrubní o výkonu minimálně 800 m³/h s tlakem 200 Pa, které povede šachtou až na střechu objektu. Před sáním ventilátoru bude přepážka s vestavbou filtrů pro zachyt par a tuků. V prostoru kuchyně bude ruční vypínač doplněný elektronickým ovladačem otáček ventilátoru pro nastavení optimálního provozu. **Náhrada odsátého vzduchu bude podtlakem z okolních místností.**

Šatna s personálním WC budou větrány přirozeně okny. Úklidová místnost s uskladněným odpadem bude napojena na nucený odtah z varny, náhrada odsátého vzduchu bude větrací mřížkou v dveřích z chodby.

Zařízení s vývinem většího množství páry (myčka, konvektomat) budou vybavena technologií pro redukci, resp. kondenzaci páry uvnitř stroje.

Elektro – Celkový instalovaný příkon (bez osvětlení a VZT) je cca 43 kW – 3x230/400V. Předpokládána současnost je 70 %.

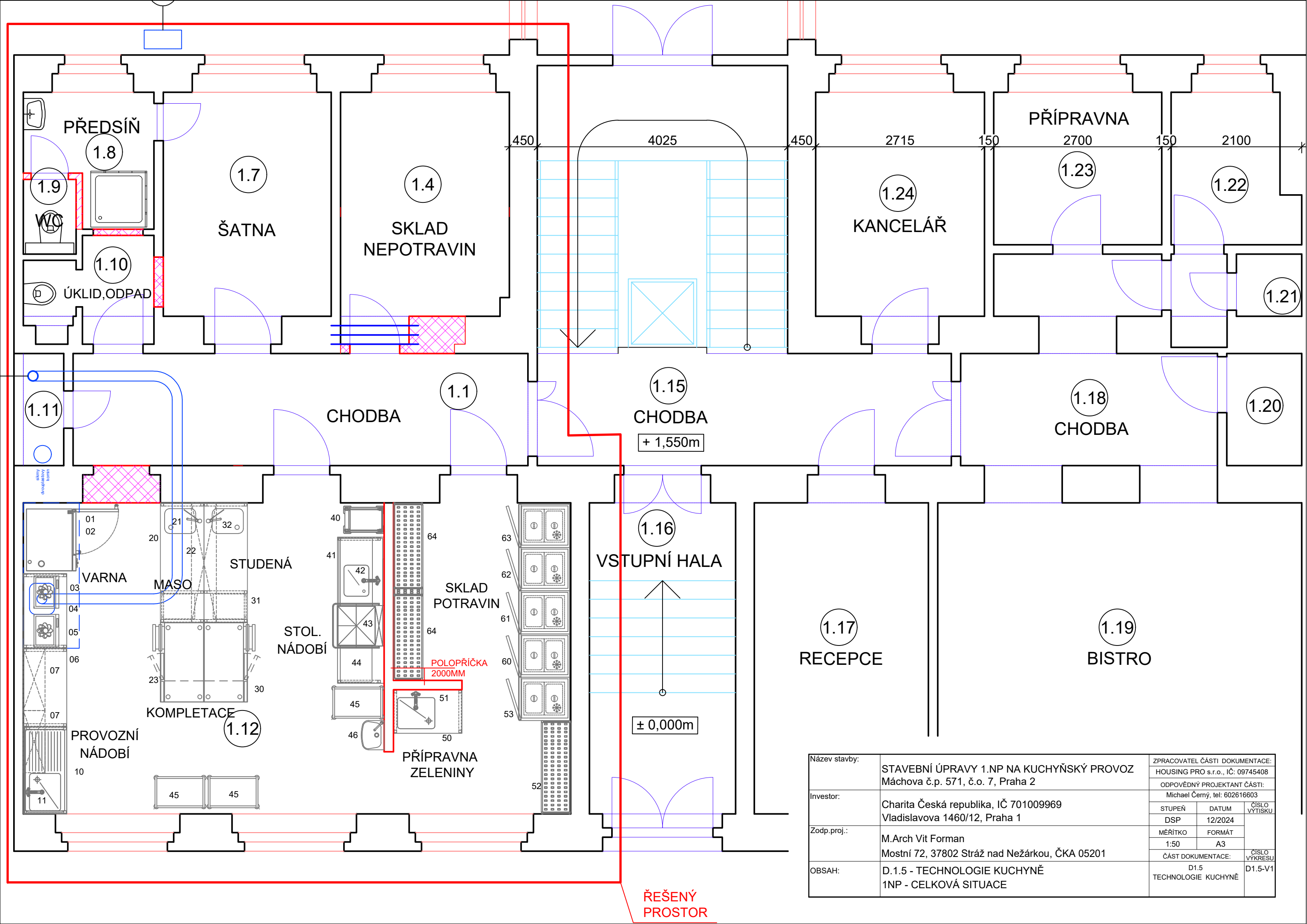
ZTI – T+SV voda, odpad bude napojen na centrální systém budovy, resp. na stávající vlastní zdroj. Technologická zařízení s ohřevem vody, která pro správnou funkci potřebují změkčenou vodu (konvektomat, myčka), budou tuto odebírat z automatického centrálního změkčovače, případně lokálních zařízení.

Povrchy stěn, podlah - Ve přípravnách budou stěny do výše min. 1800mm opatřeny omyvatelným, nenasákavým obkladem, podlaha omyvatelnou protiskluznou krytinou třídy **R11, nebo R12. Sklady a pomocné úseky R10.** V personálním sociálním zázemí (WC, úklid) opatřeny omyvatelným obkladem do výše min. 1500mm a podlahy protiskluznou dlažbou **R10.** Strop nad místy s manipulací s potravinou bude z dobře čistitelného materiálu.

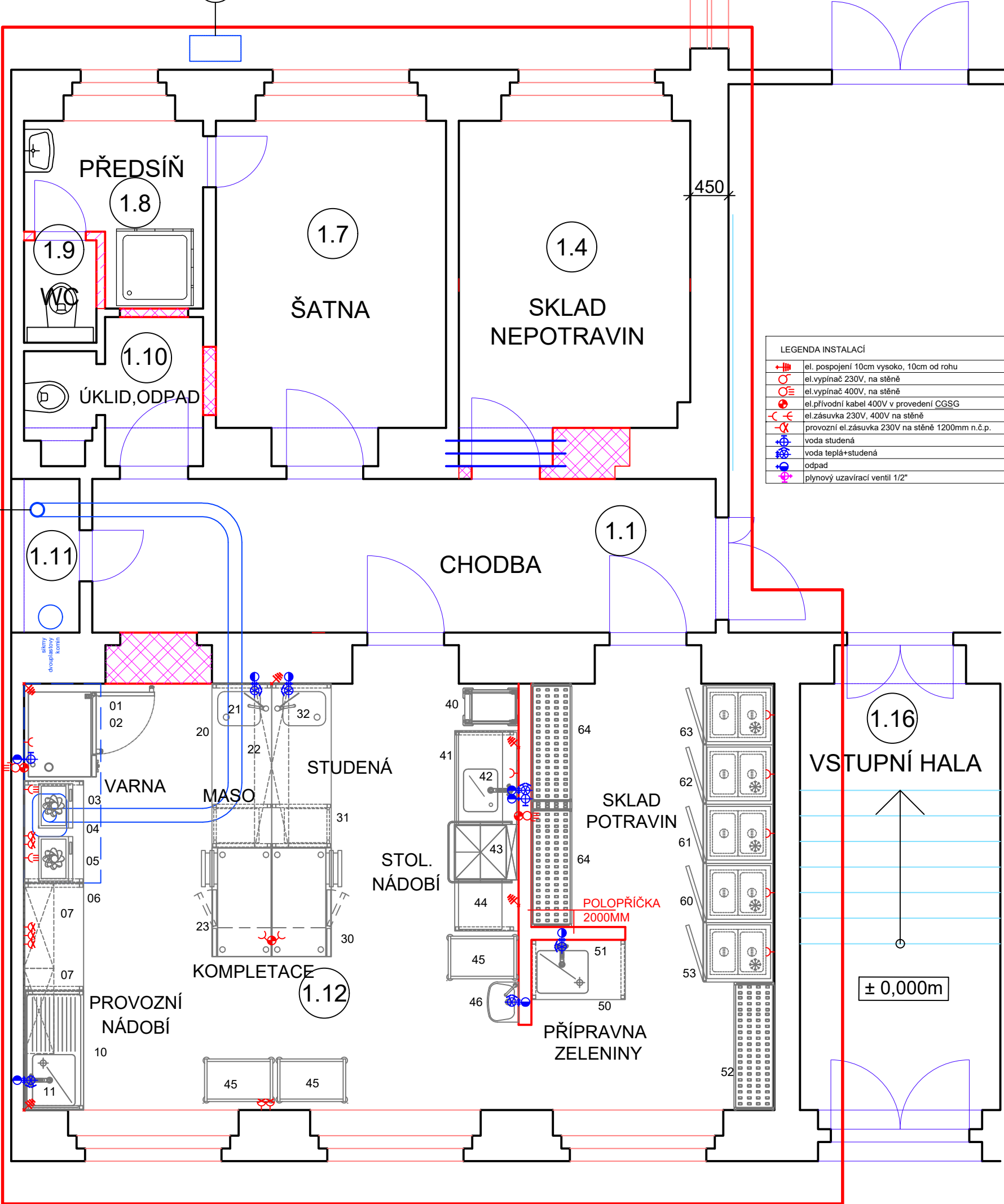
Osvětlení bude kombinované přirozené s umělým s intenzitou tak, aby nad pracovními plochami poskytovalo výkon min 500 lux, resp. bylo v souladu s NV č. 361/2007 Sb.

Pol.	POPIS ZAŘÍZENÍ	Ks	Označení typu	Rozměry v mm Š x H x V	Napětí V	Elektro kW	El.připojení	Voda SV, TUV	Odpad	poznámka
	POZNÁMKA									
	Uvedené parametry jsou referenční pro rámcové plánování stavby. Bude upřesněno na základě přesné specifikace podle požadavků dodavatele zařízení. Předřazené vypínače umístit MIMO zařízení a v dosahu obsluhy.									
	Celkem instalovaná el. energie - nezahrnuje VZT, osvětlení					42,8				
	Předpokládaná současnost					70%				
	VARNA									
01	El. konvektomat 10GN1/1	1		997x799x1060	400	16	el.kabel CGSG 100mm n.č.p. volný konec 2m přes vypínač, 3NPE AC 400V, 3x25A	2x SV (1xzměkčená) 3/4" kohout 500 n.č.p.	HT 50, 50mm n.č.p.	
01A	Automatický změkčovač vody	1			230	0,1	el.zásuvka 230V 400mm n.č.p.			
02	Podestavba pod konvektomat 10GN1/1, vsuny GN	1								
03	Pracovní stůl nerez, police, zadní lem	1		1400x700x900						
04	Indukční plotna stolní	1		520x400x170	400	5	el.zásuvka 400V 1200mm n.č.p.			
05	Indukční plotna stolní	1		520x400x170	400	5	el.zásuvka 400V 1200mm n.č.p.			
06	Pracovní stůl nerez, police, zadní lem	1		1300x700x900						
07	Nástěnná dvoupolice, s přestavitelnou policí, nerez	2		1000x380x650						
08	Nástěnná závěsná digestoř, tukové filtry, osvětlení	1		2400x900x400						dodávka VZT
	MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ									
10	Mycí stůl nerez, vlevo dřez 600x500x300 mm, zadní a levý lem 200mm	1		1400x700x900						
11	Směšovací baterie stolní se sprchou a ramínkem	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
	PŘÍPRAVA MASA									
20	Pracovní stůl nerez, vlevo dřez 400x500x250, vpravo zásuvkový blok; police, levý lem	1		2000x700x900						
21	Směšovací baterie profi	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
22	Stolový nástavec, 2 police	1		2000x400x600						
23	Chladicí stůl 2 sekce, 1 dveře, 2 zásuvky,agregát vpravo	1		1300x700x900	230	0,3	el.zásuvka 400 mm n.č.p.			alternativně kabel CGSG 2 m volný konec z podlahy
	STUDENÁ KUCHYNĚ									
30	Chladicí stůl 2 sekce, 1 dveře, 2 zásuvky,agregát vpravo	1		1300x700x900	230	0,3	el.zásuvka 400 mm n.č.p.			alternativně kabel CGSG 2 m volný konec z podlahy
31	Pracovní stůl nerez, vpravo dřez 400x500x250, vlevo zásuvkový blok; police, pravý lem	1		2000x700x900			CGSG kabel 3x16A-2m volný konec 100mm n.č.p.			

32	Směšovací baterie profi	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ									
40	Vozík na tácy - sběr špinavého nádobí	1		450x600x1600						
41	Předmycí stůl nerez, dřez 400x500x250, zadní lem 300mm	1		1100x750x900						
42	Směšovací baterie stolní se sprchou	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
43	Myčka zdvihová košová na stolní nádobí s rekuperací a kondenzací páry	1		750x750x1500	400	7,1	CGSG kabel 3x16A-2m volný konec 100mm n.č.p., předřadit vypínač v dosahu obsluhy	SV kohout 3/4"(SV změkčená) 500mm n.č.p.	HT 50, 50mm n.č.p.	
43a	Automatický změkčovač vody	1			230	0,1	el.zásuvka 230V 400mm n.č.p.			
44	Vykládací stůl	1		600x750x900						
45	Manipulační vozík, 2 police	3		800x500x850						
46	Umývadlo na ruce nerez vč. směšovací baterie	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
	PŘÍPRAVNA ZELENINY									
50	Pracovní stůl nerez, vlevo dřez 600x500x300,police,levý,zadní lem	1		1100x700x900						
51	Směšovací baterie stolní se sprchou a ramínkem	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
52	Nerezový regál, police	1		1500x500x1600						
53	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x2000	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
	SKLAD POTRAVIN									
60	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x2000	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
61	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
62	Mrazicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	4	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
63	Mrazicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	4	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
64	Skladový regál komaxit	2		1400x500x1800						
	SKLAD NEPOTRAVIN									
X	Skladový regál komaxit	4		1400x500x1800						
	ÚKLID									
X	Skladový regál komaxit	1		1000x500x1800						
X	Výlevka	1							0mm n.č.p.	
X	Napouštěcí nástěnná baterie T+SV	1						SV+TV nástěnka 1200 n.č.p.	x	dodávka ZTI



Název stavby:	STAVEBNÍ ÚPRAVY 1.NP NA KUCHYŇSKÝ PROVOZ Máchova č.p. 571, č.o. 7, Praha 2	ZPRACOVATEL ČÁSTI DOKUMENTACE:		
		HOUSING PRO s.r.o., IČ: 09745408		
		ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI:		
Investor:	Charita Česká republika, IČ 701009969 Vladislavova 1460/12, Praha 1	Michael Černý, tel: 602616603		
		STUPEŇ	DATUM	ČÍSLO VÝTIŠKU
		DSP	12/2024	
Zodp.proj.:	M.Arch Vít Forman Mostní 72, 37802 Stráž nad Nežárkou, ČKA 05201	MĚŘÍTKO	FORMÁT	ČÍSLO VÝKRESU
		1:50	A3	
		ČÁST DOKUMENTACE:		
OBSAH:	D.1.5 - TECHNOLOGIE KUCHYŇĚ 1NP - CELKOVÁ SITUACE	D1.5 TECHNOLOGIE KUCHYŇĚ		D1.5-V1



Poř.	POPIS ZAŘÍZENÍ	Ks	Označení typu	Rozměry v mm Š x H x V	Napětí V	Elektro kW	El.připojení	Voda SV, TUV	Odpad	poznámka
POZNÁMKA										
Uvedené parametry jsou referenční pro rámcové plánování stavby. Bude upřesněno na základě přesné specifikace podle požadavků dodavatele zařízení. Předřazené vypínače umístit MIMO zařízení a v dosahu obsluhy.										
Celkem instalovaná el. energie - nezahnuje VZT, osvětlení						42,8				
Předpokládaná součinnost						70%				
VARNA										
01	El. konvektomat 10GN1/1	1		997x799x1060	400	16	el.kabel CGSG 100mm n.č.p. volný konec 2m přes vypínač, 3NPE AC 400V, 3x25A	2x SV (1xzměkčená) 3/4" kohout 500 n.č.p.	HT 50, 50mm n.č.p.	
01A	Automatický změkčovač vody	1			230	0,1	el.zásuvka 230V 400mm n.č.p.			
02	Podestavba pod konvektomat 10GN1/1, vsuny GN	1								
03	Pracovní stůl nerez, police, zadní lem	1		1400x700x900						
04	Indukční plotna stolní	1		520x400x170	400	5	el.zásuvka 400V 1200mm n.č.p.			
05	Indukční plotna stolní	1		520x400x170	400	5	el.zásuvka 400V 1200mm n.č.p.			
06	Pracovní stůl nerez, police, zadní lem	1		1300x700x900						
07	Nástěnná dvoupolice, s přestavitelnou polici, nerez	2		1000x380x650						
08	Nástěnná závěsná dgestoř, tukové filtry, osvětlení	1		2400x900x400						dodávka VZT
MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ										
10	Mýcí stůl nerez, vlevo dřez 600x500x300 mm, zadní a levý lem 200mm	1		1400x700x900						
11	Směšovací baterie stolní se sprchou a ramínkem	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
PŘÍPRAVA MASA										
20	Pracovní stůl nerez, vlevo dřez 400x500x250, vpravo zásuvkový blok; police, levý lem	1		2000x700x900						
21	Směšovací baterie profil	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
22	Stolový nástavec, 2 police	1		2000x400x600						
23	Chladicí stůl 2 sekce, 1 dveře, 2 zásuvky,agregát vpravo	1		1300x700x900	230	0,3	el.zásuvka 400 mm n.č.p.			alternativně kabel CGSG 2 m volný konec z podlahy
STUDENÁ KUCHYŇE										
30	Chladicí stůl 2 sekce, 1 dveře, 2 zásuvky,agregát vpravo	1		1300x700x900	230	0,3	el.zásuvka 400 mm n.č.p.			alternativně kabel CGSG 2 m volný konec z podlahy
31	Pracovní stůl nerez, vpravo dřez 400x500x250, vlevo zásuvkový blok; police, pravý lem	1		2000x700x900			CGSG kabel 3x16A-2m volný konec 100mm n.č.p.			
32	Směšovací baterie profil	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ										
40	Vozík na tácy - sběr špinavého nádobí	1		450x600x1600						
41	Předmýcí stůl nerez, dřez 400x500x250, zadní lem 300mm	1		1100x750x900						
42	Směšovací baterie stolní se sprchou	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
43	Mýčka zdhiová košová na stolní nádobí s rekuperací a kondenzací páry	1		750x750x1500	400	7,1	CGSG kabel 3x16A-2m volný konec 100mm n.č.p. , předřadit vypínač v dosahu obsluhy	SV kohout 3/4"(SV změkčená) 500mm n.č.p.	HT 50, 50mm n.č.p.	
43a	Automatický změkčovač vody	1			230	0,1	el.zásuvka 230V 400mm n.č.p.			
44	Vykládací stůl	1		600x750x900						
45	Manipulační vozík, 2 police	3		800x500x850						
46	Umyvadlo na ruce nerez vč. směšovací baterie	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
PŘÍPRAVA ZELENINY										
50	Pracovní stůl nerez, vlevo dřez 600x500x300, police,levý zadní lem	1		1100x700x900						
51	Směšovací baterie stolní se sprchou a ramínkem	1						SV+TV 3/8" (roháčky) 500mm n.č.p.	HT 50, 450mm n.č.p.	
52	Nerezový regál, police	1		1500x500x1600						
53	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x2000	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
SKLAD POTRAVIN										
60	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x2000	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
61	Chladicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	0,3	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
62	Mrazicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	4	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
63	Mrazicí skříň pro GN 2/1, pravé otevírání dveří	1		775x690x1890	230	4	el.zásuvka 2100 n.č.p.			
64	Skladový regál komaxit	2		1400x500x1800						
SKLAD NEPOTRAVIN										
X	Skladový regál komaxit	4		1400x500x1800						
ÚKLID										
X	Skladový regál komaxit	1		1000x500x1800						
X	Výlevka	1							0mm n.č.p.	
X	Napouštěcí nástěnná baterie T+SV	1						SV+TV nástěnka 1200 n.č.p.	x	dodávka ZTI

Název stavby:	STAVEBNÍ ÚPRAVY 1.NP NA KUCHYŇSKÝ PROVOZ Máchova č.p. 571, č.o. 7, Praha 2	ZPRACOVATEL ČÁSTI DOKUMENTACE:		
		HOUSING PRO s.r.o., IČ: 09745408		
Investor:	Charita Česká republika, IČ 701009969 Vladislavova 1460/12, Praha 1	ODPOVĚDNÝ PROJEKTANT ČÁSTI:		ČÍSLO VÝTIŠKU
		Michael Černý, tel: 602616603		
Zodp.proj.:	M.Arch Vit Forman Mostní 72, 37802 Stráž nad Nežárkou, ČKA 05201	STUPEŇ	DATUM	
		DSP	12/2024	
		MĚŘÍTKO	FORMÁT	
		1:50	A3	
OBSAH:	D.1.5 - TECHNOLOGIE KUCHYŇĚ 1NP - INSTALAČNÍ, PŘÍPOJNÉ BODY	ČÁST DOKUMENTACE:		ČÍSLO VÝKRESU
		D1.5 TECHNOLOGIE KUCHYŇĚ		
				D1.5-V2

ŘEŠENÝ PROSTOR