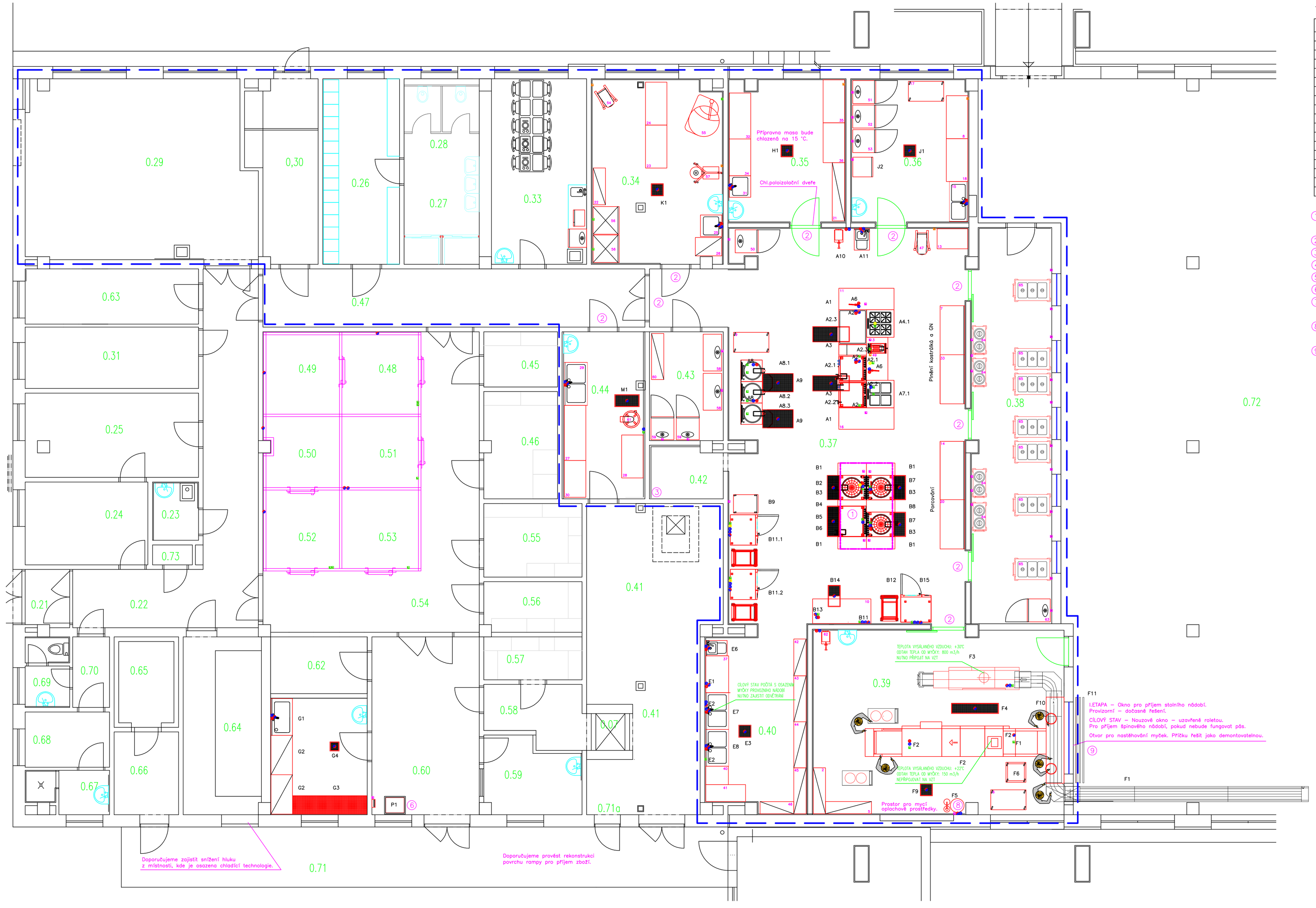

TABULKA ÚČELU MÍSTNOSTÍ

ČÍSLO	ÚČEL	ČÍSLO	ÚČEL	ČÍSLO	ÚČEL
0.07	výtah	0.39	umývárna stol. nádobí	0.57	sklad bufetu
0.21	vstup zaměstnanců	0.40	umývárna kuch. nádobí	0.58	manipulační prostor
0.22	chodba	0.41	sklad brambor a zel.	0.59	kancelář skladníka
0.23	úklidová komora	0.42	vedoucí kuchař	0.60	příjem zboží
0.24	kancelář vedoucího	0.43	denní sklad	0.61	mytí a skl.přeprav.obalů
0.25	kancelář	0.44	hrubá přípr. brambor	0.62	sklad vratných obalů
0.26	šatna žen	0.45	sklad chleba, pečiva	0.63	sklad čistících prostř.
0.27	umývárna žen	0.46	sklad mouky	0.64	strojovna chlazení
0.28	WC žen	0.47	chodba	0.65	chladírná odpadků
0.29	strojovna VZ, topení	0.48	chladírna masa	0.66	sklad odpadků
0.30	el. rozvodna	0.49	mrazírna masa	0.67	umývárna mužů
0.31	sklad DKP	0.50	mrazírna potravin	0.68	šatna mužů
0.33	denní místnost zam.	0.51	chladírna zeleniny	0.69	WC mužů
0.34	přípravna těsta	0.52	chladírna potravin	0.70	chodba
0.35	přípr. masa a vytl.vajec	0.53	chladírna tuků, mléka	0.71	rampa
0.36	čistá příprava zeleniny	0.54	chodba	0.72	jídelna
0.37	varna	0.55	sklad suchých potravin		
0.38	výdej jídel	0.56	sklad konzerv		

1. Betonový sokl pod zařízením – povrch hladký a vodorovný, z pohledové strany keramický obklad, uvedené rozměry jsou včetně obkladu.
2. Doporučujeme, aby dveře přípraven byly s průhledem.
3. Připojení monitoringu – jednotlivých zařízení do kanceláře.
4. Místo se zvýšeným výskytem tuku, doporučujeme připojit na lapol tuku.
5. U zařízení musí být připraven zemnící drát. Nutno řešit v projektu El.
6. Příjmová váha bude zapuštěna do podlahy.
7. U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el.zásuvky. Nutno řešit v projektu El.
8. K zařízení, které to vyžadují, je nutně přivést upravenou vodu od změkčovače.
9. Pro nastěhování myčky je nutné připravit demontovatelnou příčku.

LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ

I. ETAPA

STAVEBNÍ SOKL – V.100 MM

- přívod studené vody
- přívod teplé vody
- odpad
- přívod plynu
- přívod elektřiny
- el.zásuvka 230 V
- el.zásuvka 400 V

STANISLAV JIRUŠKA, tel.: 732 350 080, email: sj@sjprojekt.cz
Projekční a poradenská činnost pro gastronomické, chladírenské a prádelenské provozy.

Zodp.projektant:	Stanislav Jiruška	Vypracoval:	Stanislav Jiruška
Část:	Gastronomická technologie		
Investor:	Město Třeboň, Palackého nám. 46/II, Třeboň		
Místo:	Jídelna, Na Sadech 349, Třeboň		
Objekt:	Jídelna, Na Sadech 349, Třeboň		
Název:	ŠKOLNÍ JÍDELNA TŘEBOŇ – REKONSTRUKCE VARNY		
Obsah:	I.ETAPA + CÍLOVÝ STAV – DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ, ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY, PŘÍPOJNÉ BODY		

SJ PROJEKT

Formát:	10 x A4
Měřítko:	1 : 50
Stupeň:	DZS + DPS
Datum:	2016-03-31
Číslo:	1
Paré:	