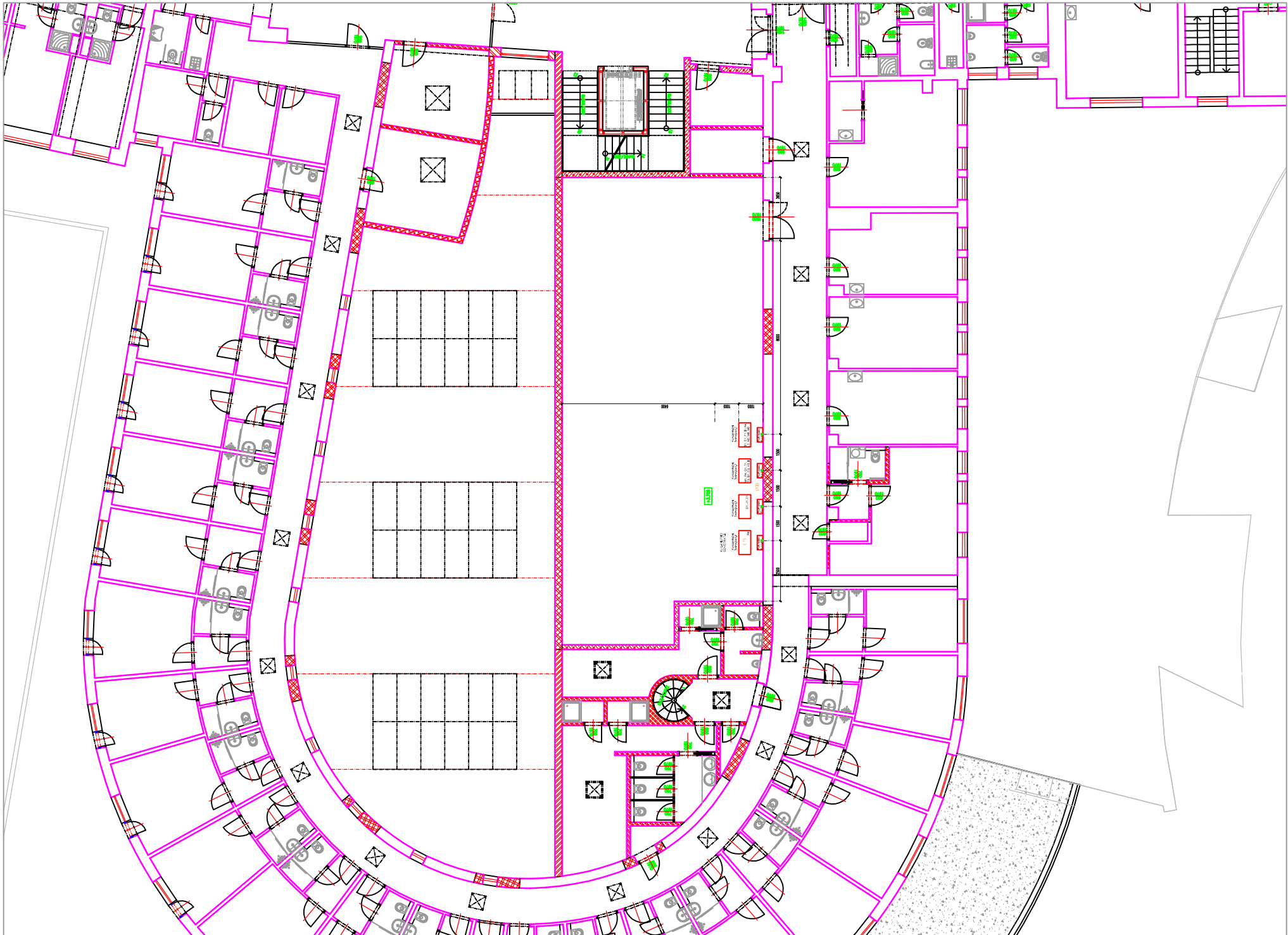
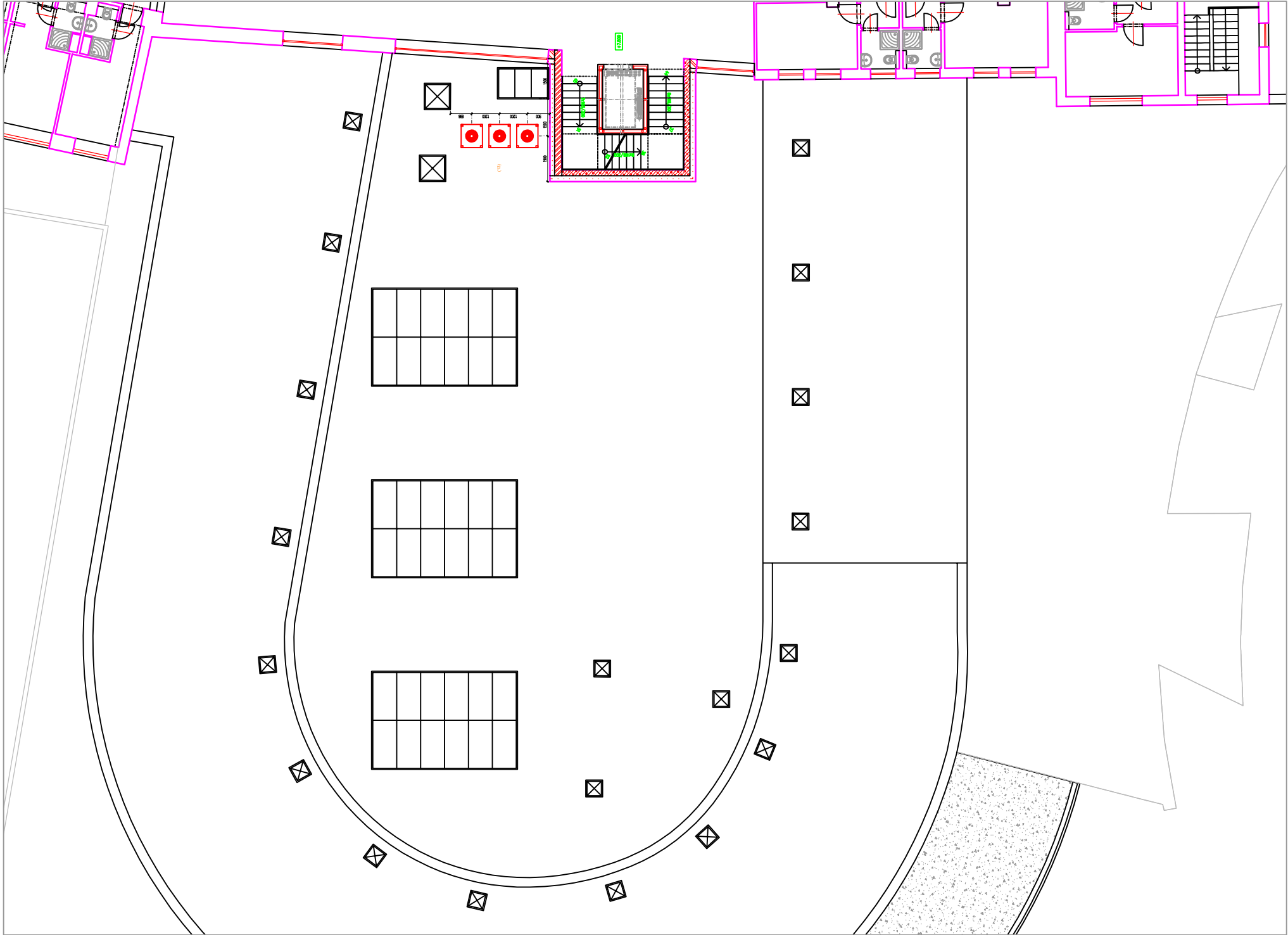


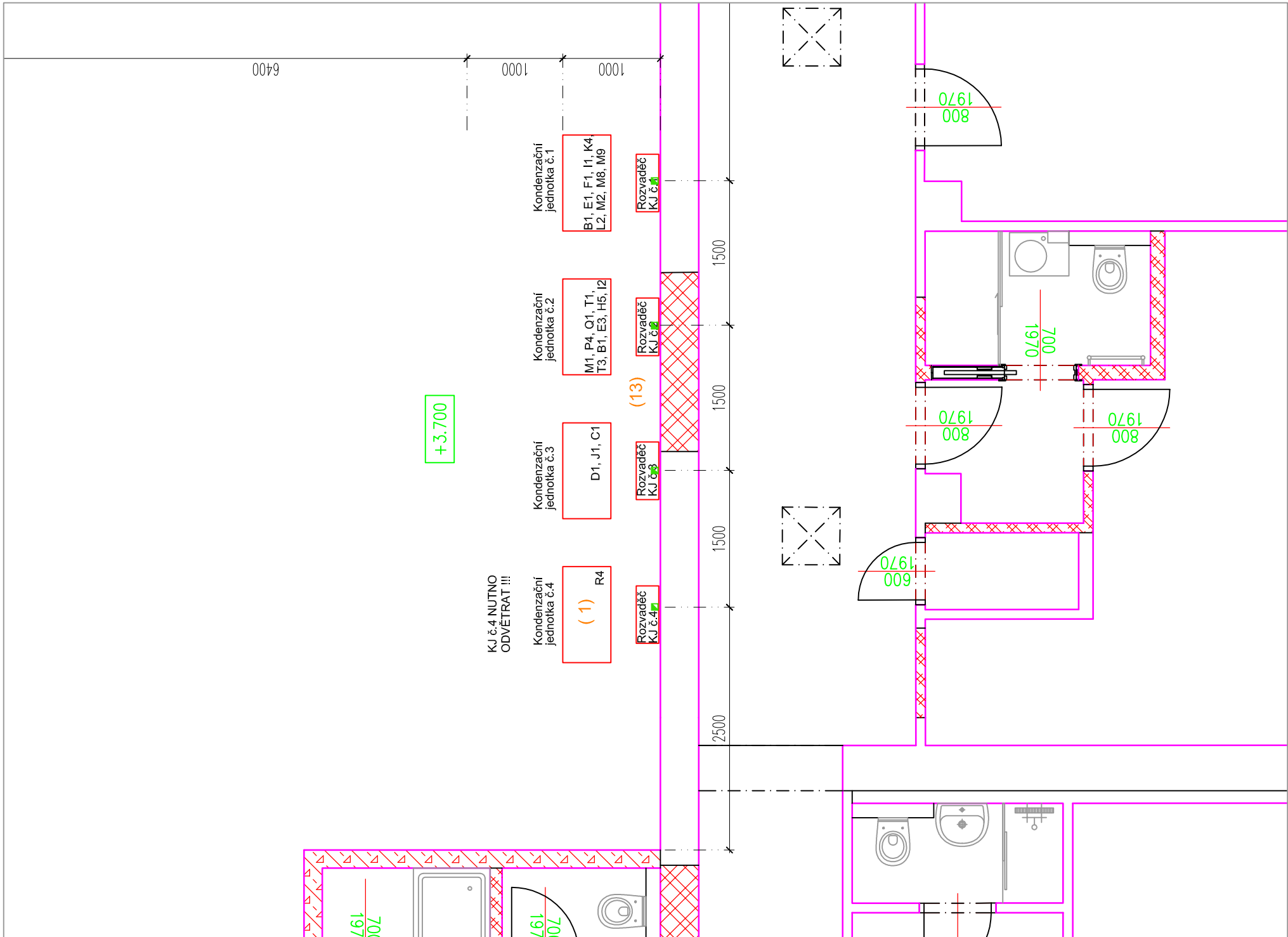
2.NP – STROJOVNA – KONDENZAČNÍ JEDNOTKY – měřítko: 1:200



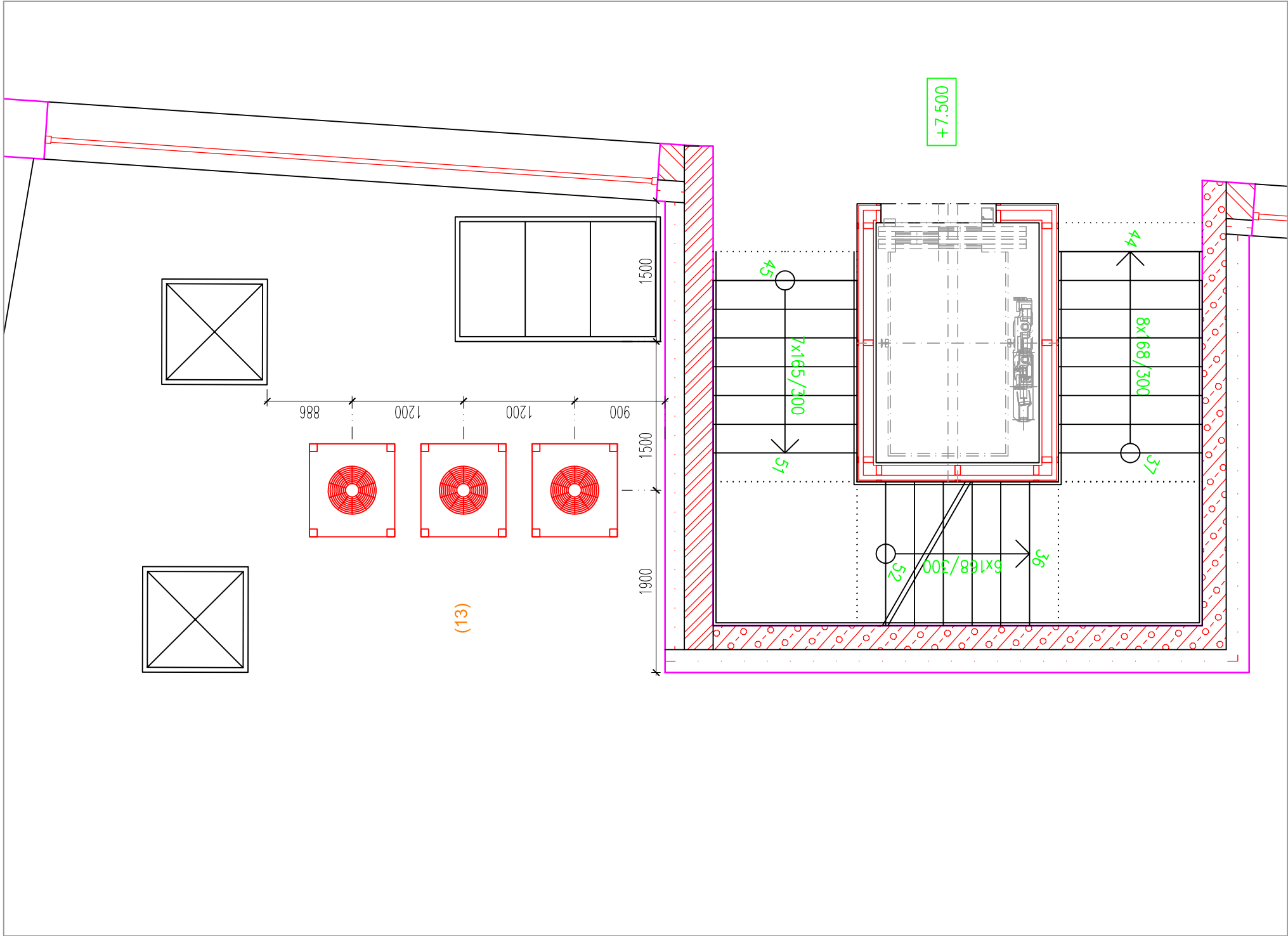
3.NP – STŘECHA – VZDUCHOVÉ KONDENZAČNÍ – měřítko: 1:200



2.NP – STROJOVNA – KONDENZAČNÍ JEDNOTKY – měřítko: 1:50



3.NP – STŘECHA – VZDUCHOVÉ KONDENZAČNÍ – měřítko: 1:50



- (1) V místě instalace kond. jednotek (v 2.NP) musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu a odvětrání.
- (2) Stavba zajišťí zakrytí prostoru nad boxem včetně revizního otvoru.
- (3) Rozvod vedení na pivo z CHB do baru zajišťí dodavatel piva. Nutná koordinace s dodavatelem stavby a dodavatelem CHT.
- (4) Příjmová váha bude zapuštěna do podlahy.
- (5) K zařízení, které to vyžadují, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz instalační tabulka).
- (6) Instalační výkres řeší přípojný body pouze ke gastronomickému zařízení.
- (7) U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el.zásuvky.
- (8) U zařízení musí být připraven zemnicí drát.
- (9) El.přívod - volný konec musí být v provedení "gumový kabel".
- (10) Gastronomické technologie budou osazeny na stavební sokl.
- (11) Jako příloha výkresu je instalační tabulka s popisem jednotlivých přípojných bodů.
- (12) Pro nastřehování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastr. se stavbou.
- (13) Vedení mezi K1, VK, CHB, MB, CHM a CHS (Cu a kompletní elektroinstalaci) zajišťí dodavatel technologie.
- (14) Stavební připravenost - stoupačky, prostory a jejich začištění zajišťí dodavatel stavby. Trasa vedení bude znázorněna v koordinátních výkresech stavební dokumentace.
- (15) Stavební podlahu pod MB doporučujeme trvale temperovat.
- (16) Podlaha v mrazicím boxu bude tvořena PUR panelem a pochozí částí - nerez s protiskluzovou úpravou.

### LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ

- odpad kondenzátu
- přívod elektřiny

Pozn.: jednotlivé přípojný body k CHT jsou blíže specifikovány v instalační tabulce gastronomické části.

STANISLAV JIRUŠKA, tel.: 732 350 080, email: sjes@projekt.cz Projektování a poradenská činnost pro gastronomické, chladírenské a prádelenské provozy.			<b>PROJEKT</b>	
Zadávající projektant: Stanislav Jirůška		Výpracoval: Stanislav Jirůška		
Část: Gastronomická a chladírenská technologie				
Investor: Město Třebon, Palackého nám. 46, Třebon				Formát: 6 x A4
Místo: Stávající kuchyně Bertiny Lázně a Restaurace Adéla				Měřítko:
Gen.projektant: JPS J.Hradec s.r.o., Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec				Stupeň: DPS
Název: ROZŠŘENÍ A REKONSTRUKCE KUCHYNĚ A JIDELNY BERTINÝCH LÁZNÍ TŘEBON				Datum: 2018-04-16
Obsah: 2.NP A 3.NP – CHLAZENÍ TECHNOLOGIE				Číslo: 2 Poř: 2