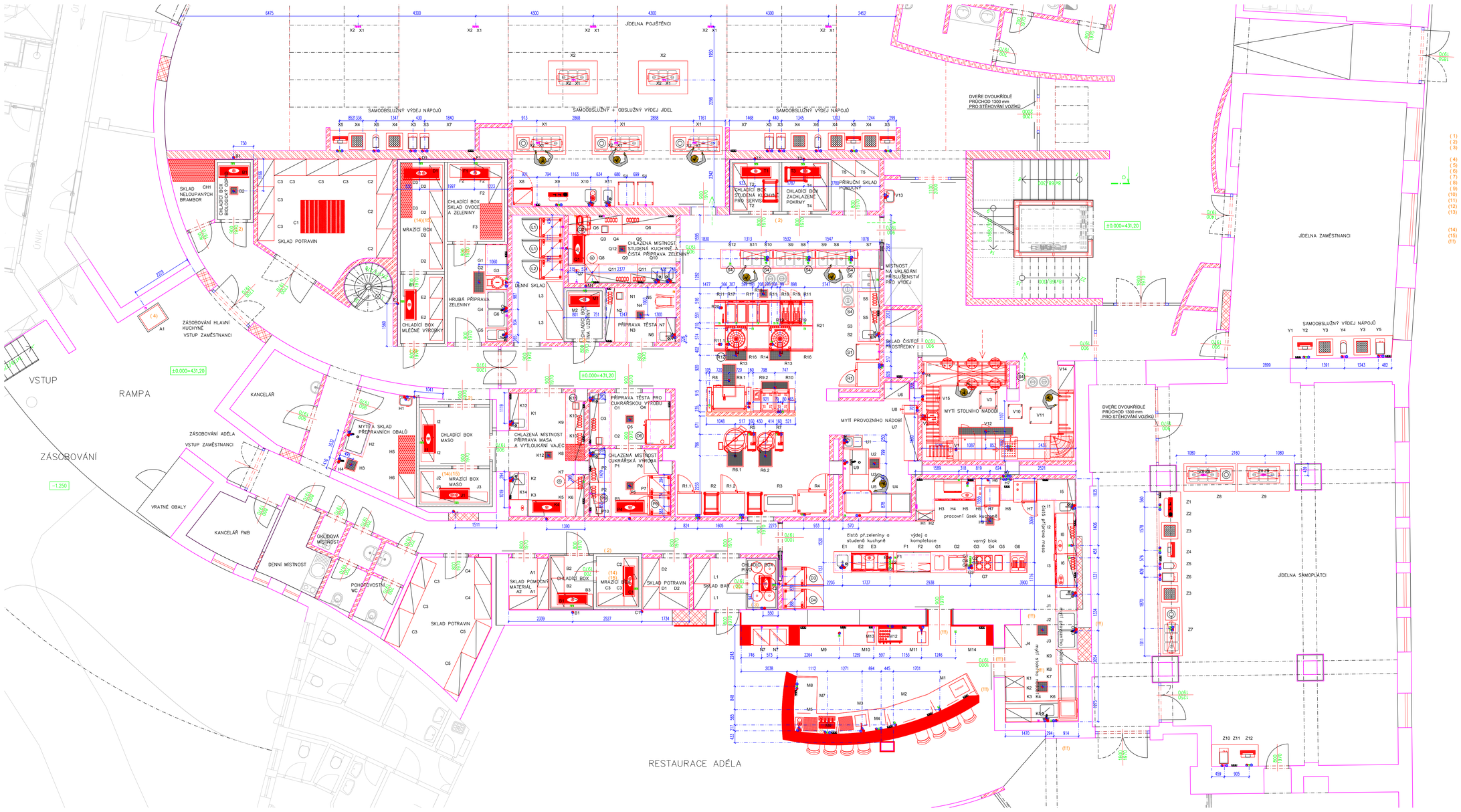

(1) V místě instalace kond. jednotek (v 2.NP) musí být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu a odvětrání.
(2) Stavba zajistí zakrytí prostoru nad boxem včetně revizního otvoru.
(3) Rozvod vedení na pivo z CHB do baru zajistí dodavatel piva. Nutná koordinace s dodavatelem stavby a dodavatelem CHT.
(4) Přípravná vana bude zapuštěna do podlahy.
(5) K zařízení, které to vyžaduje, je nutné přivést upravenou vodu od změkčovače (viz.instalační tabulka).
(6) Instalační výkres řeší přípojné body pouze ke gastronomickému zařízení.
(7) U pracovních ploch doporučujeme rozmístit el.zásuvky.
(8) U zařízení musí být připraven zemnící 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 nasměňování zařízení musí být zajištěny transportní cesty. Nutná koordinace dodavatele gastra se stavbou.
(13) Vedení mezi KJ, VK, CHB, MB, CHM a CHS (Cu a kompletní elektroinstalaci) zajistí dodavatel technologie.
Stavební připravenost - stoupačky, prostupy a jejich začištění zajistí dodavatel stavby. Trasa vedení bude znázorněna v koordinačních výkresech stavební dokumentace.
(14) Stavební podlaha pod MB doporučujeme trvale temperovat.
(15) Podlaha v mrazícím boxu bude tvořena PUR panelem a pochozí části - nerez s protiskluzovou úpravou.
(!!!) Nutná koordinace dodavatele stavby, interiéru a gastra - neshodují se projektční podklady.

Vynechání stavebního soklu pro instalace z podlahy.

Všude stavební sokl výška 120 mm. Mimo restaurace Adéla poz. E, F, G - výška 150 mm.

LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ

- přívod studené vody
- přívod teplé vody
- odpad
- přívod elektřiny
- el.zásuvka 230 V
- el.zásuvka 400 V
- doporučená el.zás. 230 V 1200 mm n.č.p.

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

SJ PROJEKT

Zodp.projektant:	Stanislav Jiruška	Vypracoval: Stanislav Jiruška	
Část:	Gastronomická technologie		
Investor:	Město Třeboň, Palackého nám. 46, Třeboň		
Místo:	Stávající kuchyně Bertiny Lázně a Restaurace Adéla	Formát:	12 x A4
Gen.projektant:	JPS JiHradec s.r.o., Jarošovská 753/II, Jindřichův Hradec	Měřítko:	1 : 50
Název:	ROZŠÍŘENÍ A REKONSTRUKCE KUCHYNĚ A JÍDELNY BERTINYCH LÁZNÍ TŘEBOŇ	Stupeň:	DPS
		Datum:	2019–04–15
Obsah:	DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ, ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY, PŘÍPOJNÉ BODY	Číslo: 1	Paré: