ВЕДОМОСТЬ ОСНОВНЫХ КОМПЛЕКТОВ РАБОЧИХ ЧЕРТЕЖЕЙ

Обозначение	Наименование	Примечание
ШИФР-00-ГП	Генеральный план	
ШИФР-АР	Архитектурные решения	
ШИФР-КЖ	Конструкции железобетонные	
ШИФР-ОВ	Отопление и вентиляция	
ШИФР-ВК	Водопровод и канализация	
ШИФР-ЭО.М	Электроосвещение и электрооборудование	
ШИФР-ТХ	Технология производства	
ШИФР-ПЗ	Пояснительная записка	

ВЕДОМОСТЬ РАБОЧИХ ЧЕРТЕЖЕЙ КОМПЛЕКТА ШИФР-ТХ

Лист	Наименование	Примечание
1	Общие данные (начало)	
2	Общие данные (продолжение)	
3	Общие данные (окончание)	
4	План расстановки технологического оборудования на отм. - 3.800	
5	План расстановки технологического оборудования на отм. 0.000	
6	План расстановки технологического оборудования на отм.+4.400	

ВЕДОМОСТЬ ССЫЛОЧНЫХ И ПРИЛАГАЕМЫХ ДОКУМЕНТОВ

Обозначение	Наименование	Примечание
	Ссылочные документы	
ДБН В.2.2-9-2009	Общественные здания и сооружения	
ДБН В.2.2-25:2009	Предприятия питания (заведения ресторанного хозяйства)	
НАПБ А. 01.001 -2004	Правила пожарной безопасности в Украине	
СанПиН 42-123-5777-91	“Санитарные правила для предприятий	
	общественного питания, включая кондитерские	
	цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое морожeнное”	
ДНАОП 7.1.30-1.02.96	Правила охраны труда для предприятий	
	общественного питания	
	Прилагаемые документы.	
-ТХ.СО	Спецификация оборудования.	

Рабочие чертежи разработаны в соответствии с действующими нормами, правилами и стандартами.

Главный инженер проекта

ОСНОВНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

Технологическая часть проекта по строительству придорожного кафе выполнена на основании задания Заказчика на проектирование, объёмно-планировочных решений и в соответствии с требованиями действующих норм проектирования и санитарных правил.

Технологическая часть проекта предусматривает технологические решения планировки и расстановки технологического оборудования и мебели в помещениях кафе на 50 мест.

Кафе предназначено для круглогодичного функционирования. Метод обслуживания посетителей кафе принят официантами. Производственная мощность кухни кафе -900/250 блюд в сутки/мучных изделий. Режим работы кафе - 2 смены. Группа производственных процессов - IV.

Планировочные решения кафе предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды, посетителей и персонала. Здание двухэтажное сложной формы с размерами в плане 27 х 23.8м. Этажи соединены внутренней служебной лестницей, расположенной в осях "4-5"-"Д-Е". Каждый этаж имеет свои выходы на улицу. Входы посетителей и персонала разделены. Персонал кафе имеет вход по оси "Г" в осях "4-5". Посетители могут войти в кафе с улицы как через входы по оси "1" в осях "Д-Е" и по оси "2" в осях "А-Б", так и по наружной лестнице в осях "А-Б"-"4-5".

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата

Стадия	Лист	Листов
	9	

Формат А3

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

По своему назначению помещения делятся на следующие функциональные группы:
- помещения приема и хранения продуктов (кладовая);
- производственные помещения (овощной и мясной цеха, моечная столовой и кухонной посуды, горячий и холодный цеха);
- помещения для посетителей (зал кафе со столиками и диванами на первом этаже и летняя площадка со столиками на отм. +4.400);
- служебно-бытовые помещения (гардероб для персонала с санузлом, контора, пом. уборочного инвентаря, подсобные и др.)

В цокольном этаже размещены:
- производственные помещения;
- служебно-бытвые помещения;
- приемо-складские помещения (кладовая);
- технические помещения (электрощитовая).

На первом этаже размещены:
-зал для посетителей на 50 мест с диванами и столиками.
- барная стойка;
- санузлы для посетителей.

На эксплуатируемой кровле (отм. +4.400) размещается летняя площадка со столиками и стульями для посетителей. Размещение здесь посадочных мест имеет сезонный характер (летний период) и незначительно влияет на мощность пищеблока, так как в основном здесь будут реализовываться прохладительные напитки и коктейли, которые доставляются сюда из бара подъемником, расположенным по оси "5"в осях "И-Ж" и далее разносится официантами. Потоки движения персонала и посетителей разделены. Персонал попадает на летнюю площадку через служебную лестницу в осях "Е-Ж" и "3-5", посетители - по наружной лестнице в осях "А-Б"-"4-5". Грязная посуда отправляется в моечную через подъемник в осях "И-Ж"-"5-6".

Кухонный блок кафе реализует горячие и холодные закуски, горячие и холодные напитки, что даёт возможность обеспечить обслуживание экспресс-обедов, банкетов, ужинов, бизнес-ланчей. Блок работает на полуфабрикатах высокой степени готовности - крупнокусковых мясных, полуфабрикатов из рыбы и птицы.

Продукты и полуфабрикаты доставляют в кафе по графику малотоннажным автотранспортом через двери по оси "Ж" в осях "3-4" и при помощи малого грузового лифта опускают на цокольный этаж, где по служебному коридору продукты складируют в кладовой, где продукты хранятся на подтоварниках, стеллажах, холодильных шкафах и морозильных ларях в маркированной таре с соответствующим разграничением и соблюдением товарного соседства. Перемещение полуфабрикатов и продуктов из кладовых в производственные помещения кафе осуществляется с помощью универсальной тележки грузоподъёмностью 150 кг. По транспортному коридору полуфабрикаты поступают в горячий цех с линией холодных закусок.

На линии холодных закусок готовятся салаты, нарезки из продуктов, прошедших тепловую обработку.

Линия укомплектована шкафом холодильным, столами производственными, слайсером, овощерезкой.

Тепловой обработке полуфабрикаты подвергаются в горячем цехе.

Цех оснащен тепловым модульным оборудованием компании "Kovinastroj Gastronom (Словения). Цех также укомплектован статическим производственным оборудованием (производственные столы, мойки, стеллажи, навесные полки) фирмы "Kucherlab" (ГМТЦ Запорожье); вспомогательным - весы, слайсер и др.

Готовые блюда комплектуются и подаются через малый грузовой подъемник в зону раздачи у барной стойки откуда официантами разносится в зал посетителям. Моечная столовой и кухонной посуды оснащена пятью моечными ваннами для столовой посуды и двумя ваннами для кухонной, столом для сбора отходов. Сушка и хранение чистой посуды - на полках,стеллажах, шкафу для посуды.

Зал кафе оснащён комплектом мягкой мебели, столами, для официантов предусмотрены серванты и расчётный центр.

Бар функционирует в режиме кафе. Барная стенка предназначена для установки функционального барного оборудования -кофемолки, кофеварки, кухонного комбайна. Для демонстрации и хранения прохладительных напитков предусмотрен шкаф холодильный со стеклянной дверью. На барной стойке установлен сокоохладитель, льдогенератор.

Количество работающих в наиболее многочисленную смену - 10 человек,

Предельно - допустимые концентрации и класс опасности отдельных вредных веществ в воздухе рабочей зоны

Наименование вещества	Класс опасности	Пути проникновения	ПДК в воздухе мг/м3
Акролеин	2	Верхние дыхательные	0.2
Окись углерода	4	Верхние дыхательные	20
Пыль синтетических моющих средств (СМС)	3	Верхние дыхательные	5

Охрана труда

Все оборудование, примененное в проекте, сертифицировано в Украине.

Для создания надлежащего режима по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии проектом предусмотрены меры, исключающие превышение допустимых пределов влияния на работающих опасных и вредных производственных факторов (ГОСТ 12.0.003-74)

В процессе приготовления пищи, возможно действие таких опасных и вредных факторов:
- группа физических факторов - части технологического оборудования, повышенная температура воздуха рабочей зоны (электроплита, пароконвектомат), повышенная влажность (моечные столовой и кухонной посуды), повышенное значение напряжения в электрической цепи, повышенный уровень статического электричества, отсутствие или недостаток естественного света.
- группа химических факторов - применение моющих и дезинфицирующих средств:
- группа биологических факторов - микроорганизмы (вирусы, бактерии);

Мероприятия по устранению влияния опасных и вредных факторов включают в себя следующее:

-технологическое оборудование кухни размещается в соответствии с последовательностью технологического процесса;
исключены противопотоки;
рациональная организация рабочих мест кухни обеспечивает, в конечном счете, повышение производительности труда, позволяет экономично расходовать сырье, улучшает качество блюд;
- соблюдены требования охраны труда и техники безопасности;
- технологическое оборудование при работе не дает вибрации и шума.
- отделка помещений отвечает требованиям санитарии и гигиены, производственной эстетики.

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Строительство дорожного мотеля с рестораном			
ГИП						кафе на 50 мест	Стадия	Лист	Листов
Провер.							РП	2	
Разраб.						Общие данные (продолжение)			

Копировал А3

- освещение помещений соответствует нормам освещенности рабочих мест.
- системы приточно-вытяжной вентиляции обеспечивают необходимую температуру помещений (в горячем и холодном цехе - не менее 16ºС), влажность - 60-70%, что создает благоприятный микроклимат.

Над тепловым оборудованием в горячем цехе и моечной для столовой и кухонной посуды предусмотрены зонты вытяжные вентиляционные.

Металлические части технологического оборудования заземлены.

Один раз в месяц предприятие общественного питания закрывается на санитарный день с генеральной уборкой, дезинфекцией и дератизацией помещений.

Обслуживающий персонал обеспечен санитарно-техническими помещениями, гардеробной с душевой, санузлом, спецодеждой.

Для обслуживания оборудования допускаются работники, прошедшие инструктаж и обучение.

Для оказания первой медицинской помощи предусмотрена аптечка.

Мероприятия по пожарной охране.

Помещения кафе обеспечиваются первичными средствами пожаротушения-
-огнетушителями воздушно-пенными ОП-9 и углекислотными ОУ-2.

В соответствие с ГОСТ 12.4.009-83 огнетушители размещены в легкодоступных и заметных местах, где исключено попадание на них прямых солнечных лучей и воздействие отопительных приборов.

Кроме того, в соответствии с приказом №161 от 22.08.2005г. МЧС Украины помещения кафе оснащены системами автоматического пожаротушения .....

Расчет количества огнетушителей и систем пожарной сигнализации.

№п/п	Наименование помещений	Кате-гория пом.	Площадь защищаемая м.кв.	Класс пожара	Огнетушитель порошковый ОП-6	Огнетушитель углекислотный ОУ-3.5
Первый этаж						
1	Зал для посетителей	-	244.9	А	4	1
				Итого:	4	1
Цокольный этаж						
1	Кладовая продуктов	Д	5.25	А	1	
2	Горячий цех с линией холодных закусок	Г	42.46	А,Е	2	1
3	Остальные помещения	Д	32.0	А,Е	2	2
				Итого:	5	3
				Итого:	9	4

Мусороудаление

На основании документа «Рекомендованные нормы накопления твёрдого бытового мусора для населённых пунктов Украины» (РТМ 204 Украины 012-95), учитывая:

-помещения предприятия питания: А2=900х0,10/300=0,31 (м3),

где 900-количество блюд в сутки;
0,10-нормативное накопление ТБО на одно блюдо, кг;
300-плотность мусора, кг/м3.

С учётом неравномерности поступления и вывоза, принимаем 1 контейнер с крышкой ёмкостью 0,7 м3 габаритами 800х800х1100 мм.

Контейнеры устанавливаются на специально оборудованной площадке.

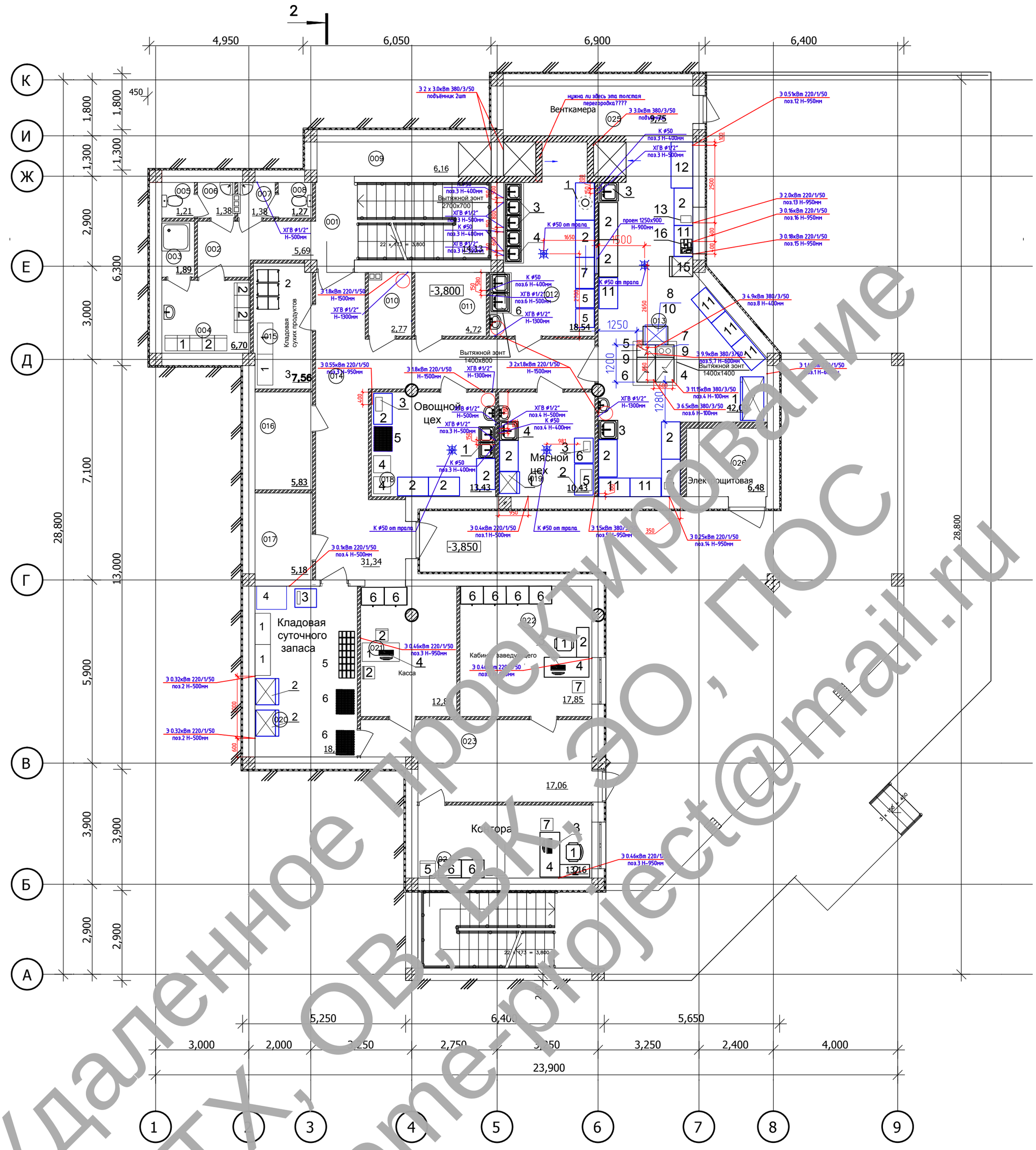
Вывоз отходов осуществляется централизованно мусоровозами специализированных городских организаций согласно договору.

удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Строительство дорожного мотеля с рестораном		
ГИП						кафе на 50 мест	Стадия: РП	Лист: 3 / Листов:
Провер.								
Разраб.						Общие данные (окончание)		

Копировал А3

План расстановки технологического оборудования на отм. -3,800



Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Экспликация помещений

Номер помещ.	Наименование	Площадь м²
	Кафе на 50 мест	
001	Лестничная клетка	14,13
002	Коридор	5,69
003	Душевая	1,89
004	Комната персонала	6,70
005	Санузел	1,21
006	Тамбур с умывальником	1,38
007	Тамбур с умывальником	1,38
008	Санузел	1,27
009	Подсобное помещение	6,16
010	Помещение для уброчного инвентаря	2,77
011	Венткамера	4,42
012	Моечная столовой и кухонной посуды	18,54
013	Горячий цех с линией холодных закусок	42,09
014	Коридор	31,34
015	Кладовая сухих продуктов	7,56
016	Подсобное помещение	5,83

Экспликация помещений

Номер помещ.	Наименование	Площадь м²
	Кафе на 50 мест	
017	Подсобное помещение	5,18
018	Овощной цех	13,43
019	Мясной цех	10,13
020	Кладовая суточного запаса	18,15
021	Касса	12,89
022	Кабинет заведующего	17,85
023	Холл	17,06
024	Контора	13,16
025	Венткамера	9,75
026	Электрощитовая	6,48
	Итого	276,34

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

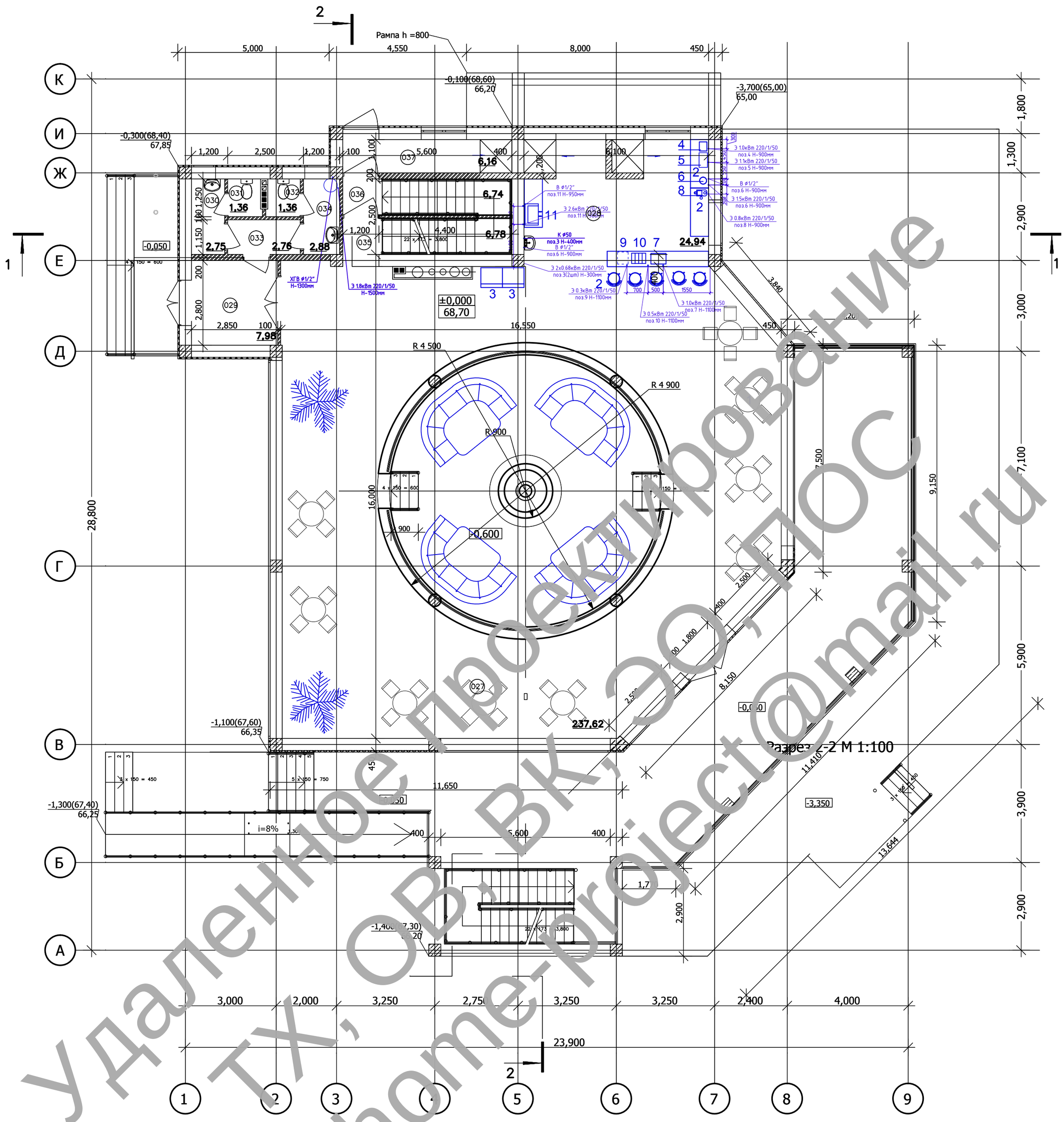
Инв. № подл.

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата

Стадия	Лист	Листов
	4	

Формат А2

План расстановки технологического оборудования на отм. 0,000



Экспликация помещений

Номер помещ.	Наименование	Площадь м²
	Кафе на 49 мест	
027	Зал кафе на 50 мест	237,62
028	Бар	24,94
029	Вестибюль	7,98
030	Тамбур с умывальником	2,75
031	Санузел	1,36
032	Санузел	1,36
033	Тамбур	2,76
034	Тамбур с умывальником	2,88
035	Лестничная клетка	6,74
036	Лестничная клетка	6,74
037	Коридор-загрузочная	6,16
	Итого	301,29

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

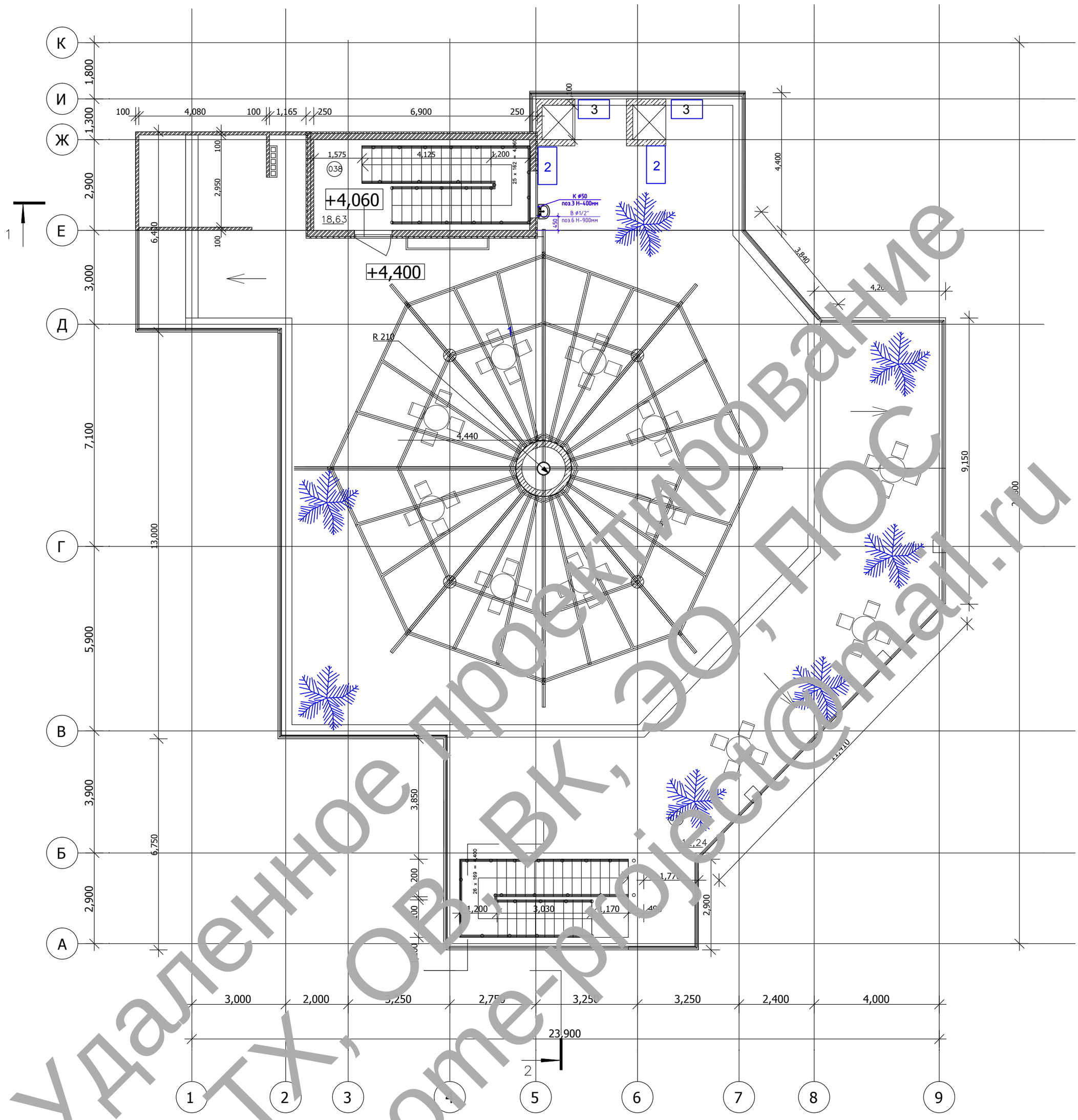
Инв. № подл.

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата

Стадия	Лист	Листов
	5	

Формат А2

План расстановки технологического оборудования на отм. 4,400



Номер помещ.	Наименование	Площадь м^2
	Кафе на 49 мест	
038	Лестничная клетка	18,16
039	Терраса	412,24x0,3 =123,67
	Итого	141,83

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата

Стадия	Лист	Листов
	9	

Формат А2

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
	Контора							
1.	Кресло офисное, габ. размеры 600х550 х1100			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Тумба офисная, габ. размеры 960х400х740			Торговая сеть	шт.	1		
3.	Персональный компьютер в комплекте с МФУ			Торговая сеть	шт.	1		
4.	Стол офисный, габ. размеры 1440х640 х740			Торговая сеть	шт.	1		
5.	Сейф металлический, габ. размеры 500х500х1400			Торговая сеть	шт.	1		
6.	Шкаф канцелярский двухстворчатый, габ. размеры 1460х580х1950			Торговая сеть	шт.	2		
7.	Стул полумягкий, габ. размеры 400х400 х740			Торговая сеть	шт.	7		
	Кладовая							
1.	Стеллаж производственный, габ. размеры 1000х500х1800	СТР-ПТ		МТЦ "Запорожье"	шт.	3		
2.	Холодильный шкаф, t=−2...+8°С, V=620л, 720х850х2050мм, N=0,32 кВт, питание 220/1/50	GE TN 700 LP		"ISA", Италия	шт.	2		
3.	Весы напольные, габ. размеры 700х600	DB-150		Торговая сеть	шт.	1		
4.	Ларь морозильный V-203л. г.р. 750х965х870мм, мощность 0,1кВт, 220В/1/50	211/417		CARAVELL	шт.	1	41,5	
5.	Ларь для овощей, V=380л, г.р.800х600х1000мм	ЛО-П, исп Рациональ		МТЦ "Запорожье"	шт.	1		
6.	Подтоварник г.р. 1500х500х230мм	ПТ-2		МТЦ "Запорожье"	шт.	2		
	Гардероб персонала							
1.	Шкаф для одежды на 3 отделения, габ. размеры 1200х500х1900			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Шкаф для одежды на 2 отделения, габ. размеры 800х500х1900			Торговая сеть	шт.	3		

Подп. и дата | Взам. инв. № | Инв. № дубл. | Подп. и дата | Инв. № подп

Ли	Изм.	№ докум.	Подп.	Дата
ГИП				
ГАП				
Разраб.				
Проверил				
.				

-ТХ

Строительство придорожного мотеля с рестораном на

Кафе на 50 мест

Лит	Лист	Листов
РП		

Спецификация оборудования

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Пози-ция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала.	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
б/н	Электроводонагреватель V-100л г.р. 450x945x470 мм			Thermex	шт.	1		
	Питание 1,5кВт, 220/1/50							
	Касса							
1.	Стол офисный, габ. размеры 1200x600 x740			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Стул полумягкий, габ. размеры 400x400 x740			Торговая сеть	шт.	2		
3.	Сейф металлический, габ. размеры 500x500x1400			Торговая сеть	шт.	1		
4.	Персональный компьютер в комплекте с чековым принтером CITIZEN CT-S310			Торговая сеть	шт.	1		
	Овощной цех							
1.	Ванная моечная 2-х секционная, габ. размеры 1000x500x850			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Стол производственный с полкой, габ. размеры 1000x600x850			Торговая сеть	шт.	4		
3.	Кухонный процессор (куттер + овощерезка), габ. размеры 445x220x340, мощность 0,55 кВт, 1 фаза, 220 В.	R-201E, Франция		Торговая сеть	шт.	1		
4.	Ларь для овощей, габ. размеры 550x550x850			Торговая сеть	шт.	2		
5.	Ларь для овощей, V=380л, г.р. 800x600x1000мм	ЛО исп. Рациональ		МТЦ «Запорожье»	Шт.	1		
б/н	Электроводонагреватель V-80л г.р. 450x730x470 мм			Thermex	Шт.	1		
	Питание 1,5кВт, 220/1/50							
	Мясной цех							
1.	Шкаф холодильный однодверный, габ. размеры 700x650x2100, мощность 0,4 кВт, 1ф, 220 В			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Стол производственный с полкой, габ. размеры 1000x600x850			Торговая сеть	шт.	2		
3.	Весы технические, пределы взвешивания 0-15 кг, габ. размеры 220x340	ВТА-60/15-7		Торговая сеть	шт.	1		
4.	Ванная моечная односекционная, габ. размеры			Торговая сеть	шт.	1		

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала.	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
	600x600x850							
5.	Мясорубка, габ. размеры 680x370x500, мощность 1,5 кВт, 3ф, 380 В	МИМ-300		Торговая сеть	шт	1		
6.	Стол производственный с полкой, габ. размеры 800x600x850			Торговая сеть	шт.	1		
	Утилизатор пищевых отходов (устанавливается под мойку), габ. размеры 210x210x321, объем камеры – 980 мл, мощность 0,563 кВт, 1 фаза, 220 В.			ВЕНЕТЕКС, г. Киев	шт.	1		На плане условно не показан
	Моечная кухонной и столовой посуды							
1.	Стол для сбора остатков пищи, габ. размеры 1200x600x850			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Стол производственный, габ. размеры 1200x600x850			Торговая сеть	шт.	1		
3.	Ванна моечная 2-х секционная, габ. размеры 1000x600x900мм	2ВМ1	0294003	МТЦ Запорожье	шт.	2		
4.	Ванна моечная, габ. размеры 500x500x400			Торговая сеть	шт.	1		
5.	Шкаф для посуды, габ.разм.600x600x1800мм	ШП Рациональ		Торговая сеть	шт.	2		
6.	Ванна моечная 2-х секционная, габ. размеры 1000x600x900			Торговая сеть	шт.	1		
7.	Стол производственный, габ. размеры 1000x600x850			Торговая сеть	шт.	1		
б/н	Утилизатор пищевых отходов (устанавливается под мойку), габ. размеры 210x210x321, объем камеры – 980 мл, мощность 0,563 кВт, 1 фаза, 220 В.			ВЕНЕТЕКС, г. Киев	шт.	1		На плане условно не показан
б/н	Полка для сушки тарелок и стаканов 900x300x600	2ПС900x300ТС		МТЦ «Запорожье»	Шт.	4		На плане условно не показаны
б/н	Электроводонагреватель V-100л г.р. 450x945x470 мм			Thermex	Шт.	1		
	Питание 1,5кВт, 220/1/50							
	Горячий цех							
1.	Шкаф холодильный 2-х дверный V = 1,200 м^3, габ. размеры 1400x750x2100, мощность 1,4 кВт, 1 ф., 220 В			Торговая сеть	шт.	1		

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала.	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
2.	Стол производственный, габ. размеры 1200x600x850			Торговая сеть	шт.	5		
3.	Ванна моечная, габ. размеры 600x600x400			Торговая сеть	шт.	2		
4.	Плита 4-х комфорочная с духовым шкафом, габ. размеры 800x600x870, мощность 11,15 кВт, 3 фазы, 380 В.	ES-80, EP-80		Kovinastroj 600 Словения	шт.	1		
5.	Жарочная поверхность, температурный режим +50…+300^{0}С, габ. размеры 400x600x340, мощность 4,5 кВт, 3 фазы, 380 В.	EZ-40J		Kovinastroj 600 Словения	шт.	1		
6.	Сковорода опрокидывающаяся, рабочая температура +280^{0}С, рабочий объем 27 л, габ. размеры 800x600x955, мощность 6,5 кВт, 3 фазы, 380 В.	EKP-7/40SL		Торговая сеть	шт.	1		
7.	Фритюрница, габ. размеры 230x345x100, мощность 5,4 кВт, 1 фаза, 220 В.	EF-40		Kovinastroj 600 Словения	шт.	1		
8.	Пароконвектомат 6уровней, габ. размеры 683x644x575, мощность 4,9 кВт, 3 фазы, 380 В.	Retigo vision 623		Торговая сеть	шт.	1	65	
9.	Открытый пьедестал с нижней полкой, габ. размеры 400x600x530	CP-40		Kovinastroj 600 Словения	шт.	2		
10.	Стол-вставка с выдвижным ящиком, габ. размеры 800x600x340	NEP-40		Kovinastroj 600 Словения	шт.	1		
11.	Стол производственный, габ. размеры 1000x600x850			Торговая сеть	шт.	6		
12.	Стол охлаждаемый с нижним расположением агрегата, температурный режим -2…+10^{0}С, габ. размеры 1485x700x850, мощность 0,51 кВт, 1 ф., 220 В	GHE 1414 N		CoolExpert	шт.	1		
13.	Овощерезка, габ. размеры 210x300x740, мощность 2,0 кВт, 1 ф., 220 В	Robot Coupe (Франция)		Торговая сеть	шт.	1		
14.	Весы технические, пределы взвешивания 0-15 кг, габ. размеры 220x340, мощность 0,25 кВт, 1 ф., 220 В	ЕТА-60/15-7		Торговая сеть	шт.	1		
15.	Шкаф холодильный V = 600 л, температурный режим -0…+7^{0}С, габ. размеры 650x750x1920, мощность 0,8 кВт, 1 ф., 220 В	Интер-600		Торговая сеть	шт.	1		
16	Слайсер−ломтерезка для нарезки гастрономии толщ 1−14мм, габ. размеры 570x480x420мм, мощность 0,16кВт, 1 ф., 220 В	DOLLY 300/S		Торговая сеть	шт.	1		
б/н	Электроводонагреватель V-100л г.р. 450x945x470 мм			Thermex	Шт.	1		
	Питание 1,5кВт, 220/1/50							

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС
home-project@mail.ru

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала.	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
	Бар							
1.	Стойка барная, габ. размеры 3350x500x1100			Торговая сеть	шт.	1		
2.	Шкаф пристенный под барное оборудование, габ. размеры 1600x600x850мм			Торговая сеть	шт.	3		
3.	Шкаф холодильный среднетемпературный, габ. размеры 655x715x1850, мощн. 0,68 кВт, 1 фазы, 220 В.	SW-500		Cold	шт.	2		
4.	Кофемолка, габ. размеры 300x250x400, мощность 1,0 кВт, 1 ф., 220 В			Торговая сеть	шт.	1		
5.	Печь микроволновая, габ. размеры 489x275x383, мощность 1,1 кВт, 1 фаза, 220 В.	Samsung CE 2718 NR		Торговая сеть	шт.	1		
6.	Водонагреватель, емкость 8 л, габ.разм. 320x240x425мм мощность 1,5 кВт, 1 фаза, 220 В.	T3080		Торговая сеть	шт.	1		
7.	Коктейлер, габ. размеры 500x350x550, мощность 1,0 кВт, 1 ф., 220 В	Украина		Торговая сеть	шт.	1		
8.	Комбайн барный (блендер, льдокрошитель, соковыжималка, миксер для коктейлей), габ.разм. 350x530x540мм, мощность 0,8кВт, питание 220/1/50	GR 2015/L		VEMA (Италия)	компл.	1		
9.	Льдогенератор N=0,3кВт питание 220/1/50 Q=20кг/сут 353x400x583мм	FC19−A		LUXIA, Италия	шт.	1		
10.	Сокоохладитель, 4емкости по 5л N=0,5 кВт питание 220/1/50 470x340x580мм	CADDY		(Ugolini Италия)	шт.	1		
11.	Кофеварка 2−х постовая п/автоматическая N=2,6 кВт питание 220/1/50 700x535x495мм	SMSA/2 LISA		(SAN MARINO Италия)	шт.	1		

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа и номер опросного листа	Код оборудования, изделия, материала.	Завод-изготовитель	Единица измерения	Кол-во	Масса изделия, кг	Примечание
	Кладовая сухих продуктов							
1.	Стеллаж производственный, габ. размеры 1000x500x1800	СТР-ПТ		МТЦ "Запорожье"	шт.	2		
2.	Ларь для сахара и муки передв. V=75л, г.р.680x400x700мм,	ЛС−П		МТЦ "Запорожье"	шт.	3		
3.	Весы напольные предел взв. 10кг, габ. размеры 400x300	DB-10		Торговая сеть	шт.	1		
	Зал кафе							
1.	Комплект обеденный 4-х местный (стол и 4 стула), стол, габ. размеры ∅=800мм, H=720 мм; стул, габ. размеры 430x470x760			Торговая сеть	компл.	9		
2.	Диван мягкий г.р.3240x2000x950			Торговая сеть	шт.	4		
3.	Столик для чая г.р. ∅1000x850мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Летняя площадка на отм.+4,400							
1.	Комплект обеденный 4-х местный (стол и 4 стула), стол, габ. размеры ∅=800мм, H=720 мм; стул, габ. размеры 430x470x760			Торговая сеть	компл.	11		
2.	Стол производственный, габ. размеры 1200x600x850			Торговая сеть	шт.	2		
3.	Стол производственный, габ. размеры 1000x600x850			Торговая сеть	шт.	2		
	Огнетушитель	ОП 6			шт.	9		На плане условно не показаны
	Огнетушитель	ОУ-3			шт.	4		На плане условно не показаны
	Подъемник грузовой 100кг. Вертикальный с 3 остановками. Питание N = 3.0кг, 380/3/50			ООО НПП «СПЕЦРЕМ-МОНТАЖ»	шт.	3		

Удаленное проектирование ТХ, ОВ, ВК, ЭО, ПОС home-project@mail.ru