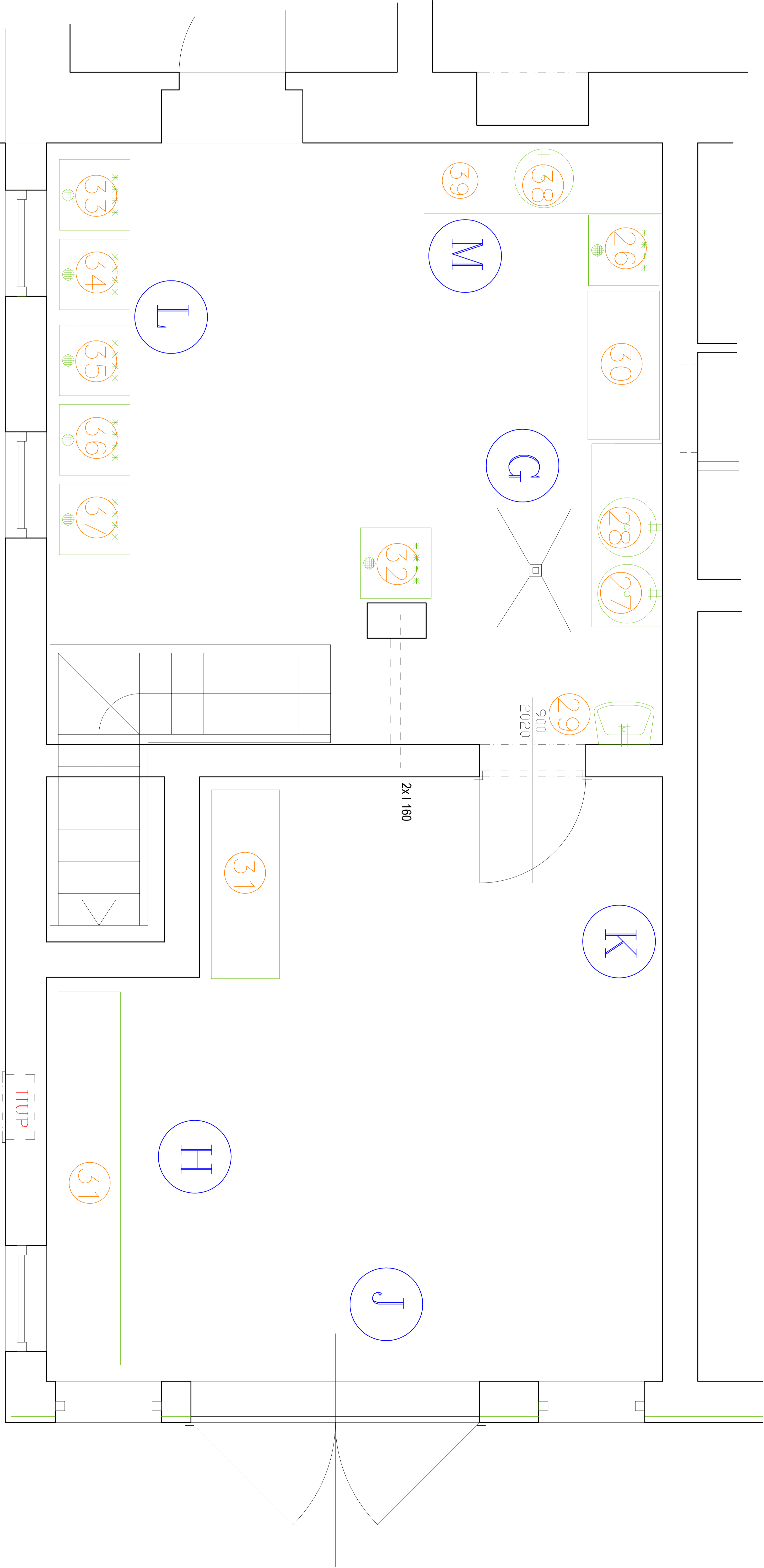


Zóny v kuchyni

- G Zóna přípravy a skladování zeleniny
- H Sklad nápojů
- J Příjem potravin
- K Sklad a chlazení sudových nápojů
- L Sklad potravin a polotovarů v lednicích
- M Zóna přípravy a kořenění masa

Vybavení kuchyně

- 25 Příprava masa
- 26 Lednice na čistou zeleninu
- 27 Dřez na špinavou zeleninu
- 28 Dřez na čistou zeleninu
- 29 Provozní umývadlo, dřáň kuchyně (chirurgická páková baterie)
- 30 Regál pro skladování zeleniny
- 31 Regál na balené nápoje
- 32 Lednice na špinavou zeleninu
- 33 Lednice na chlazené maso
- 34 Lednice na sýry
- 35 Lednice na uzeniny
- 36 Lednice na pochutiny
- 37 Mrazák na polotovary (hranolky a pod.)
- 38 Dřez úsek masa



HIP:	ing.Ivo Horých	Zodp.projektant:	Akad. Arch. Jiří Deyl	<div><div>HORYCH</div><div>PROJEKTOVÁNÍ A REALIZACE STAVEB</div><div>ING. IVO HORYCH</div><div>Pod lesem, 224, Královské Poříčí</div><div>ICO: 49764250</div></div>
Vypracoval:	ing.Ivo Horých	Ved.specialista:		
Investor:	Obec Stříbrná	Stříbrná 670,	IČ : 00259616	
Akce:	Stavební úpravy Penzionu Mártý	Stříbrná 75	parcela č. 699, k.ú. Stříbrná	
Obsah:	Studie vybavení Kuchyně 1. PP			Výkres číslo: F.1.1.29. Schema