



KITCHEN
INNOVATIONS
TECNOLOGY

Общество с ограниченной ответственностью
"КИТ-Проект"

603022, г. Нижний Новгород, ул. Тимирязева, д. 9, к.1, пом. 220.
Тел./факс: +7 (499) 450-38-62, e-mail: project@kitrussia.com

Регистрационный номер в государственном реестре
саморегулируемых организаций СРО-П-107-25122009

Проект: «Ресторан»

по адресу:

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения.

Часть 1. Технология общепита

xx/xx-xxx-xxxx

2023 г.

Состав проектной документации			
Лист	Наименование	Примечание	Количество листов
1	Общие данные	A4	1
2	Пояснительная записка (в фрагменте не представлена)	A4	10
3	План расстановки технологического оборудования на отм. -2.850	A3	1
4	План расстановки технологического оборудования на отм. +5.100	A3	1
5	План расстановки технологического оборудования на отм. +10.400	A3	1
6	Спецификация технологического оборудования	A4	13

Согласовано			

Подпись и дата

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам. инв.№

						XX/XX-XXX-XXXX

						Объект: Ресторан
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	

ГИП			
-----	--	--	--

Умв.

	Общие данные

Π	1	6
-------	---	---



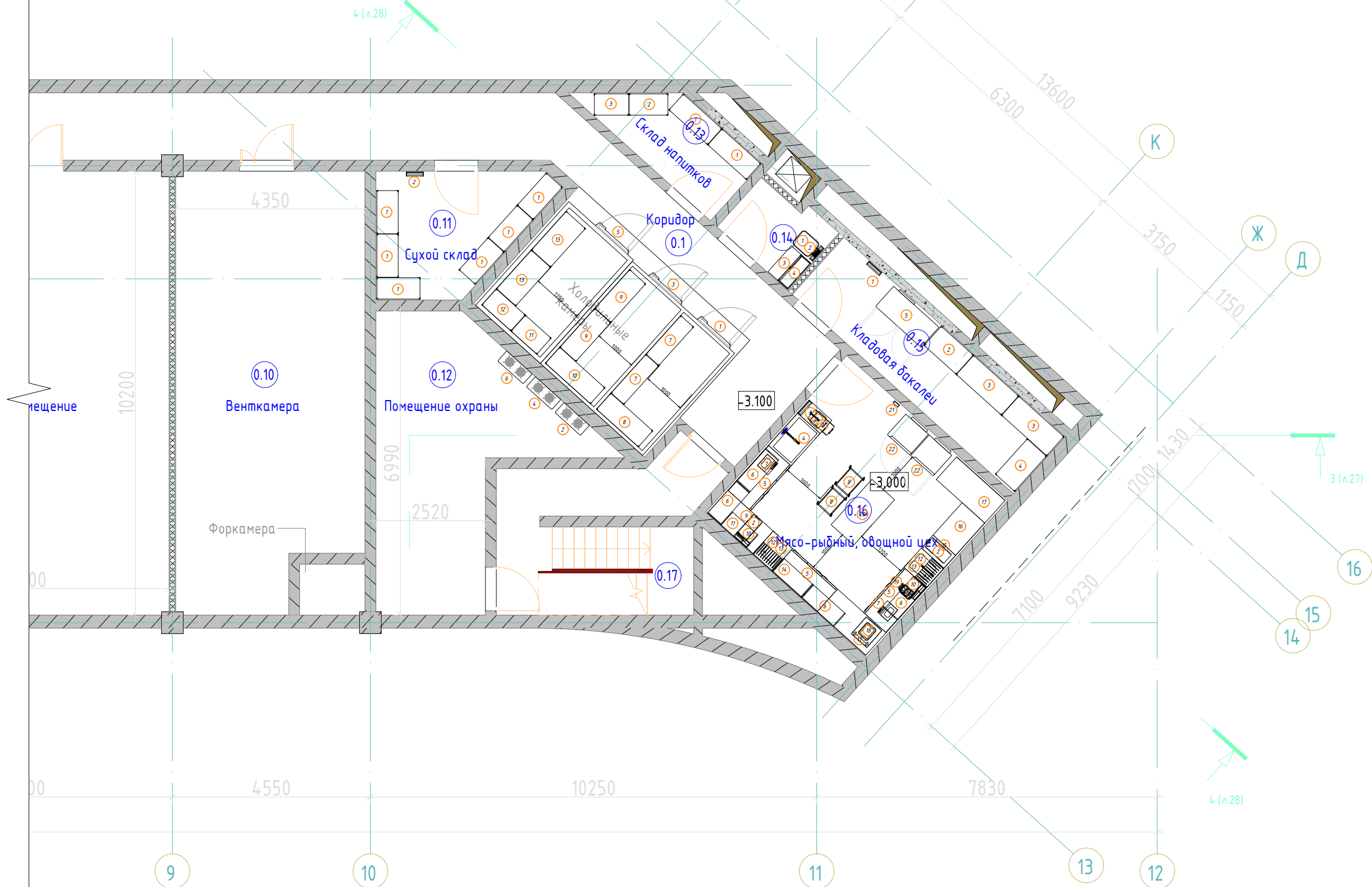
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений подвала		
№ п/п	Наименование	С, м2
0.1	Коридор	104,65
0.2	Коридор	7,80
0.4	Венткамера	87,42
0.5	Кладовая белья	12,04
0.6	Масосная	21,36
0.7	Хранение	80,59
0.8	Хранение	65,74
0.9	Вспомогательное помещение	66,24
0.10	Венткамера	41,85
0.11	Сухой склад	9,68
0.12	Помещение охраны	22,11
0.13	Склад напитков	6,06
0.14	Подъемник для сырья	3,56
0.15	Кладовая бакалеи	12,15
0.16	Мясо-рыбный, овощной цех	24,16
0.17	ЛК 4	15,60

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполняются в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	ГИП Исполн.	Стадия	Лист	Листов
							П	3	6
Н.Контр.						План расстановки технологического оборудования на отм. -2.850		 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY	
Утв.									

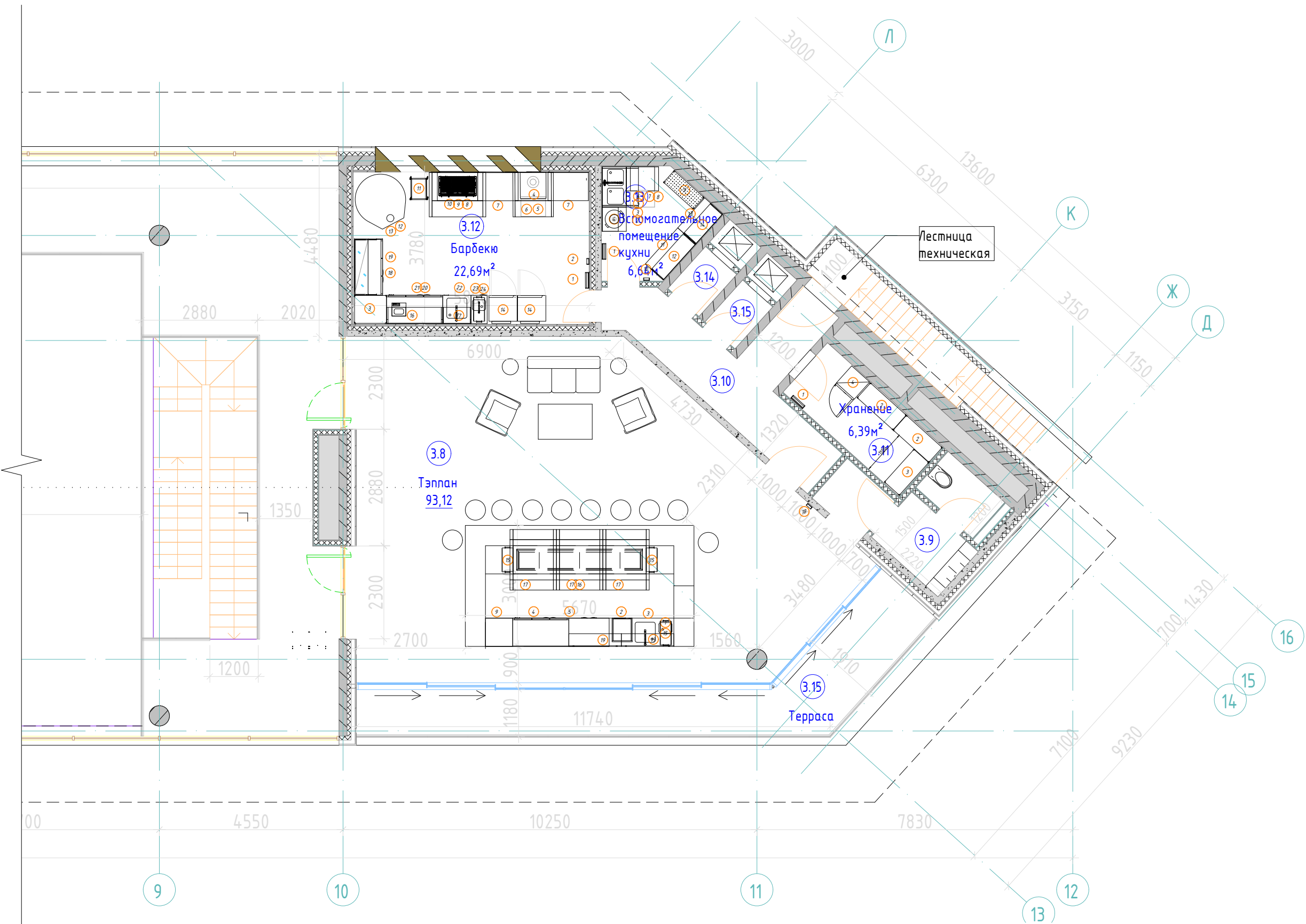
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Игровая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэплан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

- Общие замечания
1. Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
 2. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
 3. Радиаторы отопления выполнить утопленными в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
 4. Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
 5. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
 6. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумягчителей;
 7. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
 8. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	ГИП	Стадия	Лист	Листов
Исполн.							П	5	6
Н.Контр.						План расстановки технологического оборудования на отм. +10.400			
Утв.									



						Поз.	Обозначение	Наименование	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
						1	2	2	2	5	6
						0.11 Сухой склад					
						1		Стеллаж, 1000х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	6		
						2		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						0.12 Склад напитков					
						1		Стеллаж, 1200х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						2		Стеллаж, 900х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Стеллаж, 800х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						0.14 Подъемник для сырья					
						1		Весы товарные напольные, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,01 кВт.	1		
						2		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						3		Нейтральный рабочий стол, полка, дорт, 800х600х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						4		Полка настенная закрытая, двери купе, 800х300х600 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						0.15 Кладовая бакалеи и консервации					
						1		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						2		Стеллаж, 1000х600х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Стеллаж, 1400х600х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						4		Стеллаж, 1100х600х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5		Шкаф холодильный со стеклянными дверьми, 1402х710х1960 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	1		
						0.1 Коридор					
						1		Камера среднетемпературная, 3160х3160х2200 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						2		Сплит система среднетемпературная, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
						3		Камера среднетемпературная, -х-х- мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						4		Сплит система среднетемпературная, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
Согласовано											
Взам. инв.Н											
Подпись и дата											
Инв.Н подл.											
Инв.Н подл.											
Инв.Н подл.											
Инв.Н подл.											
Инв.Н подл.											
Инв.Н подл.											

					1	2	2	2	5	6		
					5		Камера низкотемпературная, 2000х3200х2240 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					6		Сплит система низкотемпературная, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 1,5 кВт.	1				
					7		Стеллаж, 1200х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					8		Стеллаж, 1300х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					9		Стеллаж, 1200х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					10		Стеллаж, 1400х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					11		Стеллаж, 800х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					12		Стеллаж, 900х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					13		Стеллаж, 1200х600х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					0.16 Мясо-рыбный, овощной цех							
					1		Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, борт, 400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					1.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
1.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1									
2		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	3									
3		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1									
					4		Котломойка, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					4.1		Душирующее устройство, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					4.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					5		Холодильный стол с доковым агрегатом, борт, 1390х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	3				
					6		Полка настенная сплошная, 1000х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	4				
					7		Весы порционные, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,01 кВт.	2				
					8		Тележка-шпилька под GN 1/1, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					9		Нейтральный рабочий стол, борт, 1400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					10		Стерелизатор для ножей, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,2 кВт.	2				
					11		Полка настенная сплошная, 700х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
					12		Моечная ванна один бак, 600х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					12.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					12.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					13		Полка настенная для досок, 600х360х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
					14		Полка настенная сплошная, 1000х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
										Лист		
										6.2		
					Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	xx/xx-xxx-xxxx	

						1	2	2	2	5	6
						15		Нейтральный рабочий стол, борт, 400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						16		Нейтральный рабочий стол, полка, борт, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						17		Нейтральный рабочий стол, борт, 1500х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						18		Вакуумный упаковщик, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,9 кВт.	1		
						19		Мясорубка, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 2,8 кВт.	1		
						20		Нейтральный рабочий стол, полка, 1400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						21		Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
						22		Шкаф холодильный, 697х695х1960 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	2		
						2.27 ПУИ					
						1		Рукомойник напольный для ПУИ, 500х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						1.1		Смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						1.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						2		Шкаф для уборочного инвентаря, 600х500х1850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Стеллаж, 1000х300х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						4		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						2.26 Кладовая сухих продуктов					
						1		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						2		Стеллаж, 1300х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Стеллаж, 900х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						4		Стеллаж, 1100х300х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5		Стеллаж, 900х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						2.22 Коридор					
						1		Стеллаж, 1100х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						2		Камера среднетемпературная, 2560х1660х2200 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Потолочный моноблок среднетемпературный, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
						4		Камера низкотемпературная, -х-х- мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5		Потолочный моноблок низкотемпературный, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
						2.21 Помещение временного хранения отходов					
						1		Настенный смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
Инв.Н подл.											
Подпись и дата											
Взам. инв.Н											
						xx/xx-xxx-xxxx					
						Лист					
						6.3					
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата						

				1	2	2	2	5	6
				2		Душ-рулетка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				3		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				2.20 Кладовая грязного белья					
				1		Корзина для грязного белья, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	4		
				2.18 Раздевалка					
				1		Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
				2		Кулер, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1 кВт.	1		
				3		Шкаф для одежды мебельный, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	4		
				5		Шкаф холодильный, 697х695х1960 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	1		
				6		Моечная ванна один бак, 500х600х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				6.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				6.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				7		Стол барный, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				8		Полка настенная сплошная, 600х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				9		Печь СВЧ, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
				10		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				11		Электрический чайник, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,5 кВт.	1		
				12		Стул барный, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	3		
				2.25 Заготовочный цех					
				1		Шкаф холодильный, 697х695х1960 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	1		
				2		Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт, 400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				2.2		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				2.3		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				3		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
				4		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
				5		Моечная ванна один бак, 600х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				5.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				5.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				6		Полка настенная для досок, 600х360х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
				7		Стол холодильный с нижним расположением агрегата, дорт, 1000х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	2		
				8		Весы порционные, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,01 кВт.	1		
				9		Полка настенная сплошная, 700х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
Инв.Н подл.									
				Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
									Лист
									6.4

ХХ/ХХ-ХХХ-ХХХХ

						1	2	2	2	5	6
						10		Нейтральный рабочий стол, полка, борт, 800x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						11		Полка настенная сплошная, 1000x400x300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						12		Стерилизатор для ножей, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,2 кВт.	1		
						13		Мясорубка, *x*x* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 2,8 кВт.	1		
						14		Холодильный стол с доковым агрегатом, борт, 1390x700x850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1		
						15		Облучатель-рециркулятор, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
						16		Термоциркулятор, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 3,5 кВт.	1		
						17		Полка настенная сплошная, 1390x400x300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						18		Овощерезка, *x*x* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 0,6 кВт.	1		
						19		Слайсер, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,2 кВт.	1		
						20		Стеллаж, 1100x400x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						21		Нейтральный рабочий стол, полка, борт, 900x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						22		Моечная ванна один бак, 600x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						22.1		Локтевой смеситель, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						22.2		Сифон с разрывом струи, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						2.23 Моечная кухонной посуды					
						1		Облучатель-рециркулятор, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
						2		Стол для сортировки отходов, борт, 600x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						3		Мусорный бак, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						4		Ловушка инсектицидная, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						5		Котломойка один бак, 700x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5.1		Душирующее устройство, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5.2		Сифон с разрывом струи, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						6		Вытяжной зонт, 1000x900x400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						7		Полка настенная для досок, 600x360x300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						8		Котломоечная машина, 719x785x1727 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 9 кВт.	1		
						9		Нейтральный, рабочий стол, борт, 500x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						10		Стеллаж перфорированный, 1300x600x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						11		Стеллаж перфорированный, 1200x600x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						2.24 Кондитерский цех					
Инв. N подл.											Лист
						xx/xx-xxx-xxxx					6.5
	Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата					

Согласовано						1	2	2	2	5	6
						1		Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
						2		Расстоечный шкаф, 760х771х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,8 кВт.	1		
						3		Подовая печь, 760х771х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 2,7 кВт.	1		
						4		Конвекционная печь, 760х771х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 5 кВт.	1		
						5		Конденсационный вытяжной зонт, 760х856х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,2 кВт.	1		
						5.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						6		Стол холодильный с нижним расположением агрегата, дорт, 1000х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	2		
						7		Котломойка один бак, 700х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						7.1		Душирующее устройство, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						7.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						8		Вытяжной зонт, 800х900х400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						9		Индукционная плита, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 3,5 кВт.	1		
						10		Миксер планетарный, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,1 кВт.	1		
						11		Нейтральный рабочий стол, дорт, 1100х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						12		Тестомес, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 1,3 кВт.	2		
						13		Полка настенная сплошная, 1000х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	4		
						14		Весы порционные, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,01 кВт.	2		
						15		Моечная ванна один бак, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						15.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						15.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
	Взам. инв.Н						16		Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт, 400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1	
						16.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						16.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						17		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						18		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
						19		Стол производственный, дорт, 700х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						20		Полка настенная сплошная, 1100х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						21		Стеллаж, 700х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						22		Шкаф шоковой заморозки, 700х710х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,6 кВт.	1		
Инв.Н подл.											

1	2	2	2	5	6
23		Холодильный стол с доковым агрегатом, 1390x700x850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1		
24		Полка настольная двухуровневая, 1100x400x800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
25		Тепловой стол, 1200x700x850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,6 кВт.	1		
26		Полка настольная двухуровневая тепловая, 1100x400x800 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 3 кВт.	1		
27		Потолочная полка, 1100x400x800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
28		Облучатель-рециркулятор, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
29		Нейтральный рабочий стол на колесах, 1000x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
30		Нейтральный рабочий стол, полка, дорт, 1000x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
31		Нейтральная вставка в тепловую линию, 400x720x250 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	5		
32		Фритюр, 400x720x250 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 7 кВт.	1		
33		Жарочная поверхность, 400x720x250 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 7 кВт.	1		
34		Плита индукционная 2-х секционная, 400x720x250 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 7 кВт.	1		
35		Гриль саламандра, 640x500x470 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 4 кВт.	1		
36		Плита индукционная 4-х секционная, 800x720x250 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 14 кВт.	2		
37		Стеллаж, 1000x500x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	3		
38		Холодильная база под тепловое оборудование, 1200x600x600 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	2		
39		Морозильная база под тепловое оборудование, 1200x600x600 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,6 кВт.	2		
40		Водяная колонна, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
41		Полка над тепловым островом с полкой для гриля саламандры, 2400x800x600 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
42		Вытяжной зонт с подсветкой, островной, 1300x1800x400 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,1 кВт.	2		
2.16 Зона раздачи бэк бара					
1		Моечная ванна один бак, 500x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
1.1		Локтевой смеситель, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
1.2		Сифон с разрывом струи, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
2		Ловушка инсектицидная, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1		
3		Нейтральный рабочий стол, дорт, 400x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
xx/xx-xxx-xxxx					Лист
					6.8

						1	2	2	2	5	6
						4		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						5		Стол холодильный с нижним расположением агрегата, дорт, 1000х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1		
						6		Полка настенная закрытая, двери купе, 1400х400х600 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						7		Кофемашина, *х*х* мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 5 кВт.	1		
						7.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						8		Кофемолка, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1 кВт.	1		
						9		Электрокипятильник, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 3 кВт.	1		
						9.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						10		Стеллаж, 1000х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						11		Нейтральный рабочий стол, закрытый, двери купе, 1200х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						12		Нейтральный рабочий стол, закрытый, двери купе, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						13		Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1		
						14		Холодильный шкаф для напитков, 600х610х1800 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	1		
						15		Нейтральный рабочий стол, полка, дорт, 600х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						16		Нейтральный рабочий стол, полка, дорт, 700х600х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						17		Полка настенная сплошная, 600х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						18		Миксер для молочных коктейлей, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	1		
						19		Соковыжималка цитрусовая, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,4 кВт.	1		
						20		Соковыжималка плодовая, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1 кВт.	1		
						21		Блендер бартный, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,8 кВт.	1		
						22		Льдогенератор кубик, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,6 кВт.	1		
						22.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						23		Льдогенератор фραπε, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 1,2 кВт.	1		
						23.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						24		Полка настенная закрытая, двери купе, 1000х400х600 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
						25		Стеллаж, 800х500х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2		
						26		Винный шкаф, 600х610х1800 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,15 кВт.	1		
Инв.№ подл.											Лист
											6.9
	Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата					

						1	2	2	2	5	6		
						27		Нейтральный рабочий стол, борт, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						2.15 Моечная столовой посуды							
						1		Стол для сортировки отходов, борт, 1300х600х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						2		Полка настольная двухуровневая, 1300х400х800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						3		Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						4		Предмоечный стол с двумя ваннами, направляющие для посудокорзин, зацеп слева, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						4.1		Душирующее устройство, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						4.2		Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			2		
						5		Вытяжной зонт, 900х900х400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			2		
						6		Купольная посудомоечная машина, 620х770х1435 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 9 кВт.			1		
						6.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						7		Стол выгрузки чистой посуды, 700х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						8		Фронтальная посудомоечная машина, 585х600х815 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 5 кВт.			1		
						8.1		Водоподготовка, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						9		Стеллаж перфорированный, 1100х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			2		
						10		Рукомойник, 400х400х150 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						10.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						10.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						11		Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.			1		
						12		Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.			1		
						13		Тележка-шпилька для посуды, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			2		
						14		Стеллаж перфорированный, 1000х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						15		Стеллаж перфорированный, 900х400х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						3.8 Теплан							
						1		Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, борт, 400х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						1.1		Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						1.2		Сифон с жесткой подводкой, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
						2		Льдогенератор, 500х585х800 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.			1		
						3		Моечная ванна один бак, 600х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.			1		
Инв.№ подл.													Лист
													6.10
	Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата							
Взам. инв.№													
Подпись и дата													

						1	2	2	2	5	6
						3.1	Локтевой смеситель, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						3.2	Сифон с разрывом струи, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						4	Холодильный стол с доковым агрегатом, 1390х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1			
						5	Стол морозильный с нижним расположением агрегата, 1000х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,57 кВт.	1			
						9	Нейтральный рабочий стол, полка, 675х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						15	Мусорный бак, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	3			
						16	Теплан, встраиваемый (на 6 зон), 3300х700х550 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 36 кВт.	1			
						17	Вытяжной зонт с подсветкой, островной, 1150х1500х400 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,1 кВт.	3			
						18	Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1			
						19	Полка настенная каскадная, 1300х300х600 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2			
						3.12 Барбекю					
						1	Ловушка инсектицидная, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1			
						2	Облучатель-рециркулятор, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1			
						3	Стеллаж, 800х700х1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						4	Гриль-мангал Jospet, 645х725х1835 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						5	Вытяжной зонт, 1000х1100х400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						6	Гидрофильтр, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,7 кВт.	1			
						7	Нейтральная вставка, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2			
						8	Мангал, 1000х700х1500 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						9	Вытяжной зонт, 1400х1100х400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						10	Гидрофильтр, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,7 кВт.	1			
						11	Тележка-шпилька под GN 1/1, *х*х* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						12	Пицца печь, 1250х1300х1885 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,8 кВт.	1			
						13	Гидрофильтр, *х*х* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,7 кВт.	1			
						14	Шкаф холодильный, 697х695х1960 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,3 кВт.	2			
						16	Полка настенная сплошная, 1390х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						17	Полка настенная сплошная, 700х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1			
						18	Стол холодильный с доковым агрегатом, гранитной столешницей под установку витрины, 1390х700х850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1			
											Лист
											6.11

ХХ/ХХ-ХХХ-ХХХХ

Лист

6.11

				1	2	2	2	5	6		
				19		Витрина холодильная для ингредиентов, 1390x340x285 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,15 кВт.	1				
				20		Холодильный стол с доковым агрегатом, дорт, 1390x700x850 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,22 кВт.	1				
				21		Весы порционные, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,01 кВт.	1				
				22		Моечная ванна один бак, 700x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				22.1		Локтевой смеситель, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				22.2		Сифон с разрывом струи, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				23		Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт, 400x700x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				23.1		Локтевой смеситель, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				23.2		Сифон с жесткой подводкой, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				24		Мусорный бак, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				3.11 Хранение							
				1		Ловушка инсектицидная, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1				
				2		Стеллаж, 1200x500x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
3		Стеллаж, 1100x500x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1								
4		Винный шкаф, 600x610x1800 мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,15 кВт.	1								
Согласовано				3.13 Вспомогательное помещение кухни							
				1		Ловушка инсектицидная, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,014 кВт.	1				
				2		Стол для сортировки отходов, дорт, 600x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				3		Полка настольная двухуровневая, 600x400x800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				4		Мусорный бак, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				5		Моечная ванна два бака, 1000x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				5.1		Душирующее устройство, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				5.2		Сифон с разрывом струи, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	2				
				6		Вытяжной зонт, 1000x900x400 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				7		Стол выгрузки чистой посуды, 800x600x850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				8		Фронтальная посудомоечная машина, 585x600x815 мм, Напряжение: 380 В, Мощность: 5 кВт.	1				
				8.1		Водоподготовка, *x*x* мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				9		Стеллаж перфорированный, 1000x400x1800 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1				
				10		Облучатель-рециркулятор, *x*x* мм, Напряжение: 220 В, Мощность: 0,02 кВт.	1				
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											
Инв. N подл.											

1	2	2	2	5	6
11		Стол производственный, полка, дорт, 1200х600х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
12		Полка настенная сплошная, 1200х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
13		Стол производственный, полка, дорт, 1000х700х850 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		
14		Полка настенная сплошная, 1000х400х300 мм, Напряжение: * В, Мощность: * кВт.	1		

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам. инв.№						
							xx/xx-xxx-xxxx	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			6.13



KITCHEN
INNOVATIONS
TECNOLOGY

Общество с ограниченной ответственностью
"КИТ-Проект"

603022, г. Нижний Новгород, ул. Тимирязева, д. 9, к.1, пом. 220.
Тел./факс: +7 (499) 450-38-62, e-mail: project@kitrussia.com

Регистрационный номер в государственном реестре
саморегулируемых организаций СРО-П-107-25122009

Проект: «Ресторан»

по адресу:

РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения.

Часть 1. Технология общепита

xx/xx-xxx-xxxx

2023 г.

Состав рабочей документации <table><tr><td>Лист</td><td colspan="5">Наименование</td><td colspan="3">Примечание</td><td colspan="3">Количество листов</td></tr><tr><td>1</td><td colspan="5">Общие данные</td><td colspan="3">А4</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>2</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации без оборудования на отм. –2.850</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>3</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +5.100</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>4</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +10.400</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>5</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. –2.850</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>6</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +5.100</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>7</td><td colspan="5">План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +10.400</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>8</td><td colspan="5">Пояснительная таблица к плану привязки воды и канализации</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">2</td></tr><tr><td>9</td><td colspan="5">План привязки электроподводок без оборудования на отм. –2.850</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>10</td><td colspan="5">План привязки электроподводок без оборудования на отм. +5.100</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>11</td><td colspan="5">План привязки электроподводок без оборудования на отм. +10.400</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>12</td><td colspan="5">План привязки электроподводок с оборудованием на отм. –2.850</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>13</td><td colspan="5">План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +5.100</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>14</td><td colspan="5">План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +10.400</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>15</td><td colspan="5">Пояснительная таблица к плану привязки электроподводок</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">4</td></tr><tr><td>16</td><td colspan="5">План привязки вентиляционных зонтов на отм. +5.100</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr><tr><td>17</td><td colspan="5">План привязки вентиляционных зонтов на отм. +10.400</td><td colspan="3">А3</td><td colspan="3">1</td></tr></table>																	Лист	Наименование					Примечание			Количество листов			1	Общие данные					А4			1			2	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. –2.850					А3			1			3	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +5.100					А3			1			4	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +10.400					А3			1			5	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. –2.850					А3			1			6	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +5.100					А3			1			7	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +10.400					А3			1			8	Пояснительная таблица к плану привязки воды и канализации					А3			2			9	План привязки электроподводок без оборудования на отм. –2.850					А3			1			10	План привязки электроподводок без оборудования на отм. +5.100					А3			1			11	План привязки электроподводок без оборудования на отм. +10.400					А3			1			12	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. –2.850					А3			1			13	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +5.100					А3			1			14	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +10.400					А3			1			15	Пояснительная таблица к плану привязки электроподводок					А3			4			16	План привязки вентиляционных зонтов на отм. +5.100					А3			1			17	План привязки вентиляционных зонтов на отм. +10.400					А3			1		
																	Лист	Наименование					Примечание			Количество листов																																																																																																																																																																																																														
																	1	Общие данные					А4			1																																																																																																																																																																																																														
																	2	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. –2.850					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	3	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +5.100					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	4	План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +10.400					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	5	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. –2.850					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	6	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +5.100					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	7	План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +10.400					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	8	Пояснительная таблица к плану привязки воды и канализации					А3			2																																																																																																																																																																																																														
																	9	План привязки электроподводок без оборудования на отм. –2.850					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	10	План привязки электроподводок без оборудования на отм. +5.100					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	11	План привязки электроподводок без оборудования на отм. +10.400					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	12	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. –2.850					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	13	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +5.100					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	14	План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +10.400					А3			1																																																																																																																																																																																																														
																	15	Пояснительная таблица к плану привязки электроподводок					А3			4																																																																																																																																																																																																														
16	План привязки вентиляционных зонтов на отм. +5.100					А3			1																																																																																																																																																																																																																															
17	План привязки вентиляционных зонтов на отм. +10.400					А3			1																																																																																																																																																																																																																															
Согласовано <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="11" rowspan="10"> xx/xx-xxx-xxxx Объект: Ресторан <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Общие данные</td><td colspan="3"> KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY </td></tr></table></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																							xx/xx-xxx-xxxx Объект: Ресторан <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Общие данные</td><td colspan="3"> KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY </td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17						Общие данные			KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY																																																																																																																																																																								
																																		xx/xx-xxx-xxxx Объект: Ресторан <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Общие данные</td><td colspan="3"> KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY </td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17						Общие данные			KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY																																																																																																																																																													
																						Республика Крым																							Стадия	Лист	Листов																																																																																																																																																																																									
																																													Р	1	17																																																																																																																																																																																									
																						Общие данные																							KITCHEN INNOVATIONS 000 "КИТ-Проект" TECHNOLOGY																																																																																																																																																																																											
Взам. инв. N <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="11" rowspan="5"> Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																							Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																																	
																																		Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																						
																						Республика Крым																							Стадия	Лист	Листов																																																																																																																																																																																									
																																													Р	1	17																																																																																																																																																																																									
Подпись и дата <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="11" rowspan="5"> Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																							Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																																	
																																		Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																						
																						Республика Крым																							Стадия	Лист	Листов																																																																																																																																																																																									
																																													Р	1	17																																																																																																																																																																																									
Инв. N подл. <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="11" rowspan="5"> Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																							Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																																	
																																		Республика Крым Общие данные <table><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3">Республика Крым</td><td>Стадия</td><td>Лист</td><td>Листов</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td>Р</td><td>1</td><td>17</td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr><tr><td colspan="5"></td><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr></table>																Республика Крым			Стадия	Лист	Листов									Р	1	17																																																																																																																																																																						
																						Республика Крым																							Стадия	Лист	Листов																																																																																																																																																																																									
																																													Р	1	17																																																																																																																																																																																									

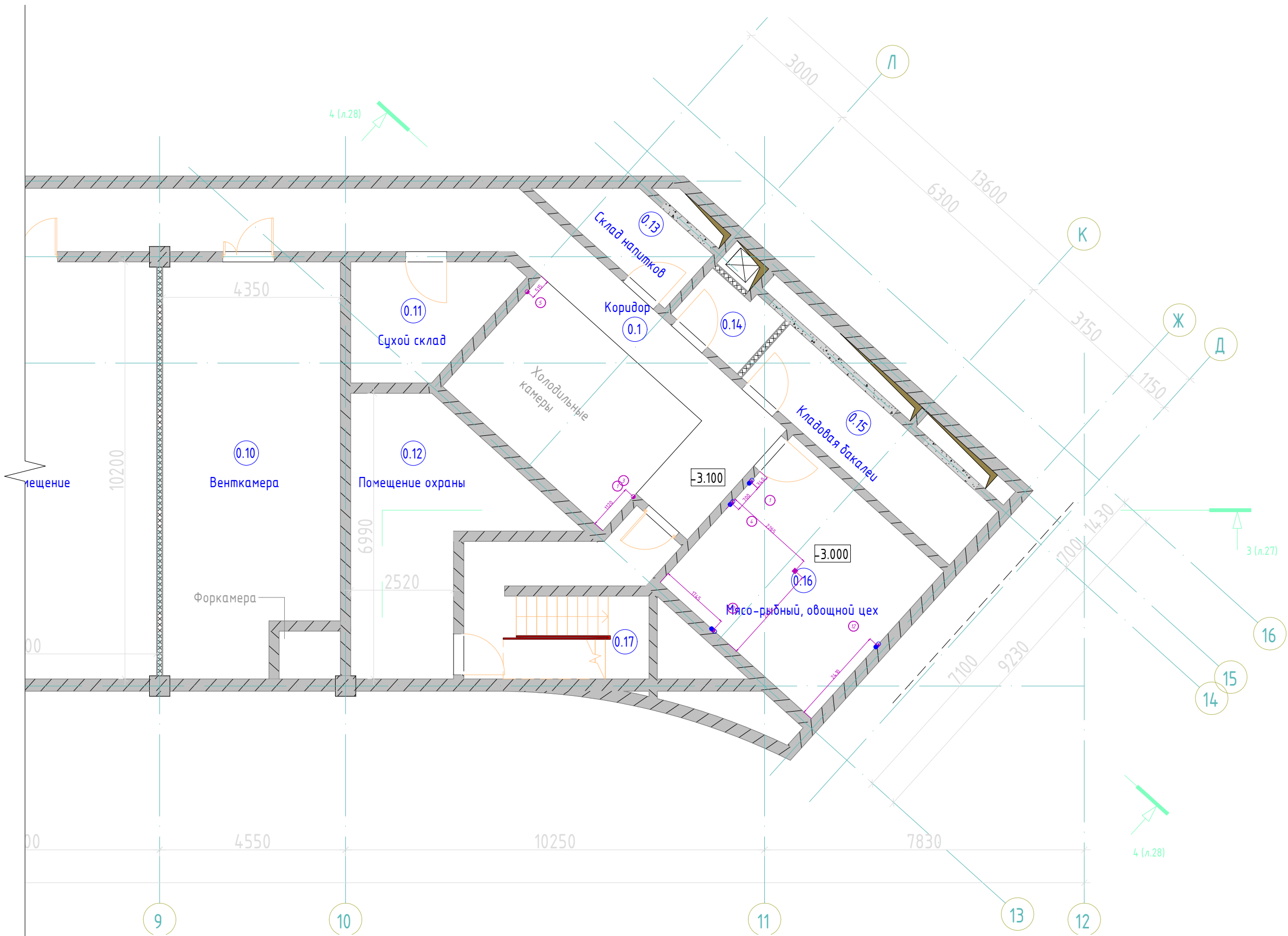
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений подвала		
№ п/п	Наименование	С, м2
0.1	Коридор	104,65
0.2	Коридор	7,80
0.4	Венткамера	87,42
0.5	Кладовая белья	12,04
0.6	Масосная	21,36
0.7	Хранение	80,59
0.8	Хранение	65,74
0.9	Вспомогательное помещение	66,24
0.10	Венткамера	41,85
0.11	Сухой склад	9,68
0.12	Помещение охраны	22,11
0.13	Склад напильков	6,06
0.14	Подъемник для сырья	3,56
0.15	Кладовая бакалеи	12,15
0.16	Мясо-рыбный, овощной цех	24,16
0.17	ЛК 4	15,60

Общие замечания
1. Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
2. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
3. Радиаторы отопления выполнять утопленными в стену, в подоконниках монтировать вентиляционные решетки;
4. Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
5. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
6. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водонагревателей;
7. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
8. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания
1. Привязка подводов коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
2. Все подводы выполнять скрыто;
3. Выводы электричества должны быть гидроизолированными;
4. Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
5. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
6. При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
7. При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
8. При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
9. Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
10. Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т. д.

ВОДА
Давление воды 1,5 - 4 бар.
Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.
Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.
Температура горячей воды 48-65 С.
Поступающая вода должна быть подвержена механической очистке.
Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.
○ холодная вода ● горячая вода
КАНАЛИЗАЦИЯ
Отводы канализации должны быть устойчивы к высоким температурам.
Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.
Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.
Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.
Устройство разрыва струи (сифон+воронка) относится к разделу водоснабжения и канализации проекта. Подключение моечных ванн с разрывом струи.
Все трубопроводы должны быть скрыты.
● слив □ трап в полу

						xx/xx-xxx-xxxx			
							Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов
ГИП							P	2	17
Исполн.									
Н.Контр.							План привязки воды и канализации без оборудования на отм. -2.850		
Утв.									
							 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		

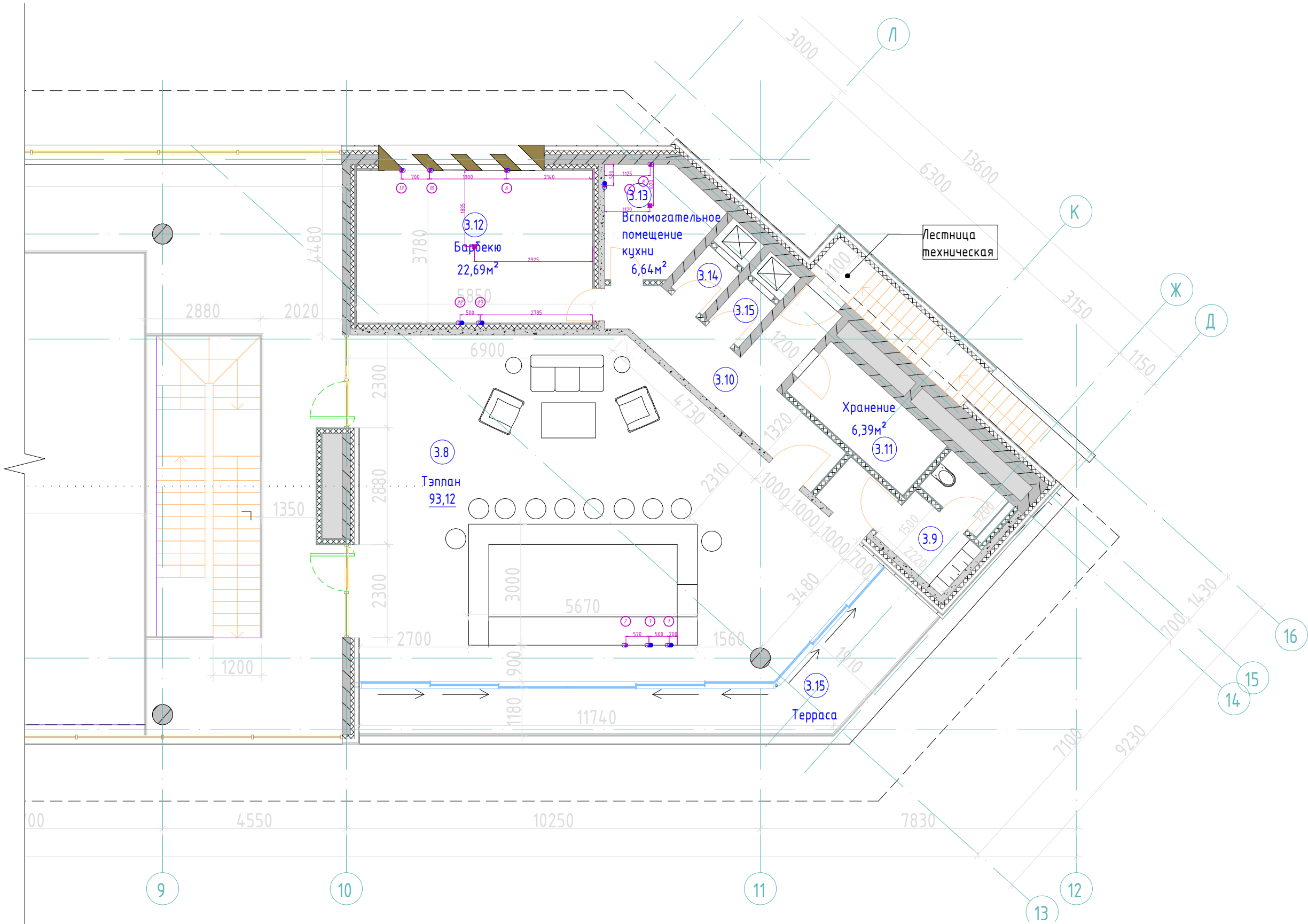
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Игровая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэплан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утепляемыми в стене, в подоконниках монтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водонагревателей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выходов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячей и холодной водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплого оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

ВОДА

Давление воды 1,5 - 4 бар.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Температура горячей воды 48-65 С.

Поступающая вода должна быть подвержена механической очистке.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

○ холодная вода ● горячая вода

КАНАЛИЗАЦИЯ

Отводы канализации должны быть устойчивы к высоким температурам.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Устройство разрыва струи (сифон+воронка) относится к разделу водоснабжения и канализации проекта. Подключение моечных ванн с разрывом струи.

Все трубопроводы должны быть скрыты.

○ слив □ трап в полу

						xx/xx-xxx-xxxx		
						Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Стадия	Лист	Листов
ГИП								
Исполн.						P	4	17
Н.Контр.						План привязки воды и канализации без оборудования на отм. +10.400		
Утв.								
						KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		

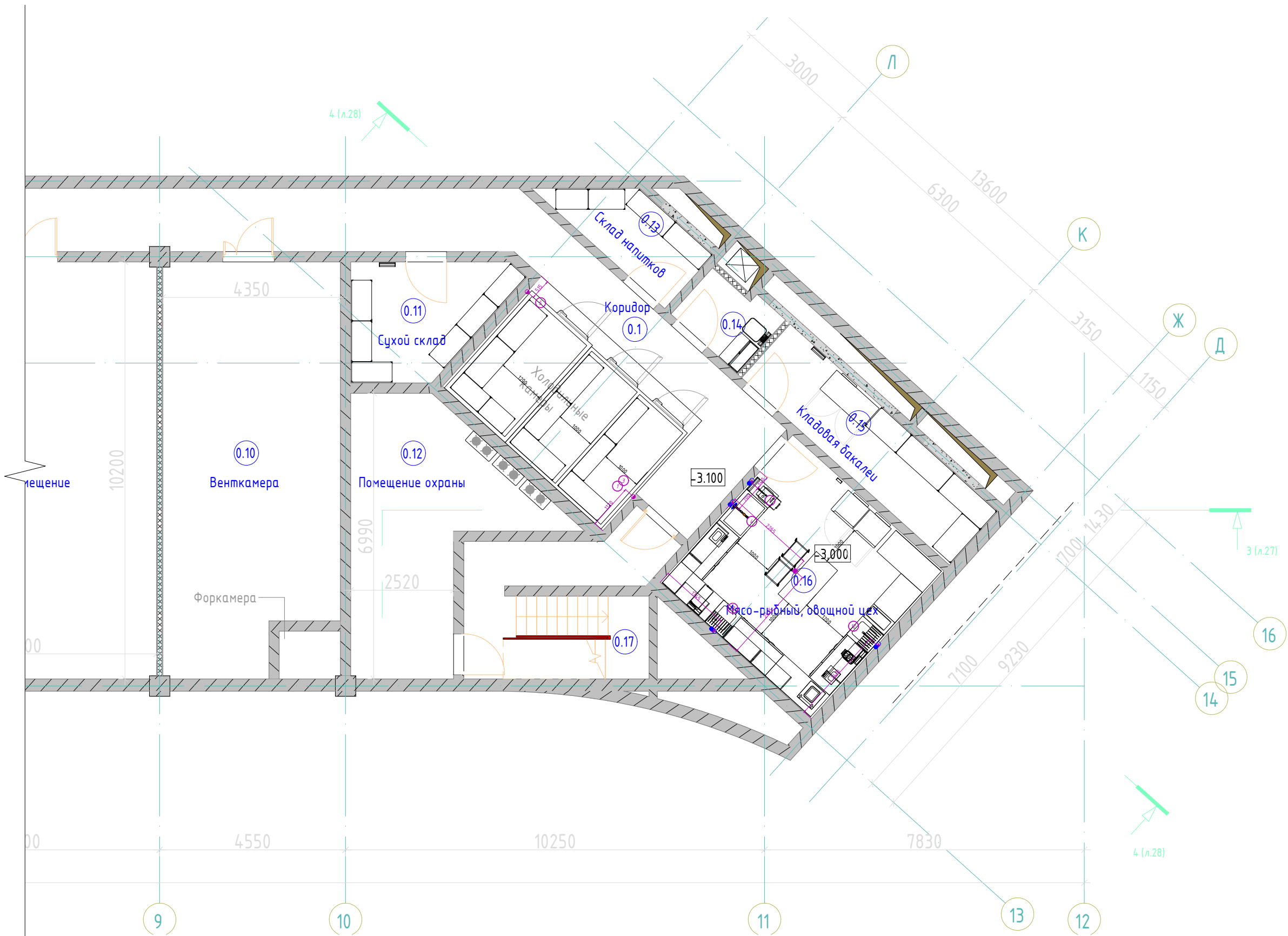
Согласовано

Согласовано

Взам. инв.Н

Подпись и дата

Инв.Н подл.



Спецификация помещений подвала		
№ п/п	Наименование	С, м2
0.1	Коридор	104,65
0.2	Коридор	7,80
0.4	Венткамера	87,42
0.5	Кладовая белья	12,04
0.6	Масосная	21,36
0.7	Хранение	80,59
0.8	Хранение	65,74
0.9	Вспомогательное помещение	66,24
0.10	Венткамера	41,85
0.11	Сухой склад	9,68
0.12	Помещение охраны	22,11
0.13	Склад напитков	6,06
0.14	Подъемник для сырья	3,56
0.15	Кладовая бакалеи	12,15
0.16	Мясо-рыбный, овощной цех	24,16
0.17	ЛК 4	15,60

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утопленными в стене, в подоконниках монтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водонагревателей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводов коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводы выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

ВОДА

Давление воды 1,5 - 4 бар.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Температура горячей воды 48-65 С.

Поступающая вода должна быть подвержена механической очистке.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

○ холодная вода ● горячая вода

КАНАЛИЗАЦИЯ

Отводы канализации должны быть устойчивы к высоким температурам.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Устройство разрыва струи (сифон+воронка) относится к разделу водоснабжения и канализации проекта. Подключение моечных ванн с разрывом струи.

Все трубопроводы должны быть скрыты.

○ слив □ трап в полу

						xx/xx-xxx-xxxx			
							Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов
ГИП							P	5	17
Исполн.									
Н.Контр.							План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. -2.850		
Утв.									
							 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		

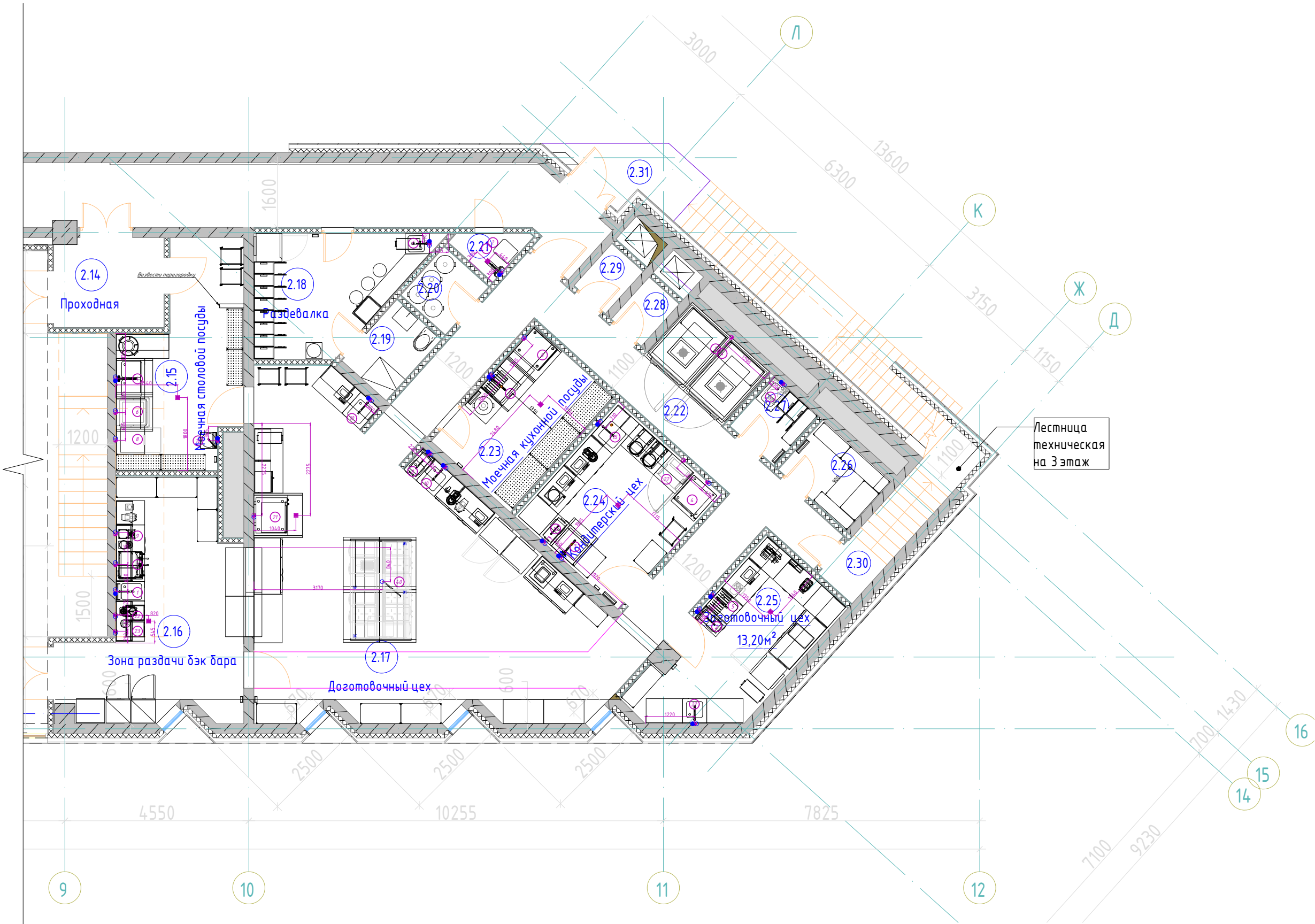
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 2 этажа		
№п/п	Наименование	Площадь
0.3	Лифтовой холл	7,84
2.1	Лестничный холл	68,93
2.2	Помещение	5,15
2.3	Помещение	5,01
2.4	Артистические	8,63
2.5	Артистические	8,59
2.6	С/У	4,68
2.7	Коридор	6,67
2.8	Хранение	6,47
2.9	Тамбур	4,64
2.10	Лифтовой холл	3,93
2.11	Хранение мебели	13,35
2.12	Технический коридор	77,73
2.13	Общий зал	250,57
2.14	Проходная	5,96
2.15	Моечная столовой посуды	18,56
2.16	Зона раздачи бэк бара	16,38
2.17	Догоготовочный цех	56,45
2.18	Раздевалка	10,47
2.19	С/У	3,01
2.20	Кладовая сырного белья	2,36
2.21	Помещение временного хранения отходов	1,41
2.22	Коридор	25,77
2.23	Моечная кухонной посуды	10,00
2.24	Кондитерский цех	13,12
2.25	Заготовочный цех	13,20
2.26	Кладовая сухих продуктов	3,75
2.27	П/УИ	2,41
2.28	Подъемник для б/бел	1,40
2.29	Подъемник для сырья	1,46
2.30	Помещение	3,93

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнить утепленными в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водоумяжателей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подвод коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводы выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выходов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячей и холодной водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдержать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

ВОДА

Давление воды 1,5 - 4 бар.
Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.
Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.
Температура горячей воды 48-65 С.
Поступающая вода должна быть подвержена механической очистке.
Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

○ холодная вода ● горячая вода

КАНАЛИЗАЦИЯ

Отводы канализации должны быть устойчивы к высоким температурам.
Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.
Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.
Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.
Устройство разрыва струи (сифон+воронка) относится к разделу водоснабжения и канализации проекта. Подключение моечных ванн с разрывом струи.
Все трубопроводы должны быть скрыты.

○ слив □ трап в полу

xx/xx-xxx-xxxx

Объект: Ресторан

Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
ГИП						Стадия	Лист	Листов
Исполн.						P	6	17
Н.Контр.						План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +5.100		
Утв.								



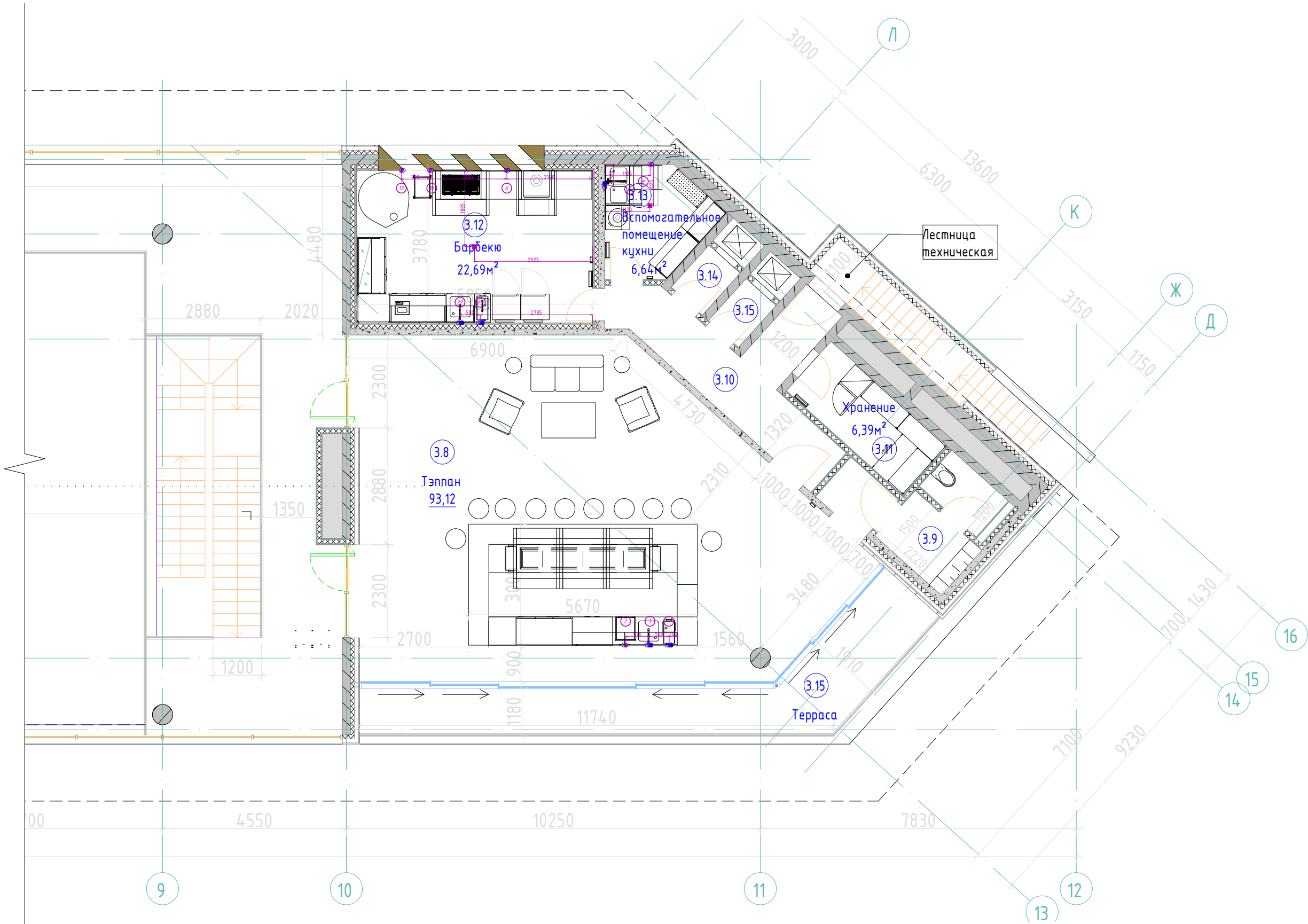
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Исровая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэлпан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утепляемыми в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водонагревателей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подвод коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т. д.

ВОДА

Давление воды 1,5 - 4 бар.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Температура горячей воды 48-65 С.

Поступающая вода должна быть подвержена механической очистке.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

○ холодная вода ● горячая вода

КАНАЛИЗАЦИЯ

Отводы канализации должны быть устойчивы к высоким температурам.

Все необходимое дополнительное оборудование, указанное на схемах подключений, поставляется заказчиком.

Все размеры в мм и указаны от уровня чистого пола/чистых стен.

Подключение к воде согласно местным нормам и законодательству.

Устройство разрыва струи (сифон+воронка) относится к разделу водоснабжения и канализации проекта. Подключение моечных ванн с разрывом струи.

Все трубопроводы должны быть скрыты.

○ слив □ трап в полу

						xx/xx-xxx-xxxx		
						Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата		Стадия	Лист
ГИП							P	7
Исполн.								17
Н.Контр.						План привязки воды и канализации с оборудованием на отм. +10.400		
Утв.								
						 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		

					Поз.	Наименование	Кол-во	Ш (мм)	Г (мм)	В (мм)	Горячая вода			Холодная вода			Дренаж			Схема подключения оборудования
											Диам.	Высота, мм	Схема	Диам.	Высота, мм	Схема	Диам.	Высота, мм	Схема	
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Наименование
					0.1 Коридор															
					1	Камера среднетемпературная	1	3160	3160	2200							50	1500	S1	
					3	Камера среднетемпературная	1	-	-	-							50	1500	S1	
					5	Камера низкотемпературная	1	2000	3200	2240							50	1500	S1	
					0.16 Мясо-рыбный, овощной цех															
					1	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1	
					4	Котломойка	1	1000	700	850	1/2"	200	A14	1/2"	200	A14	50	50	S12	
					12	Моечная ванна один бак	2	600	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S12	
					2.27 ПУИ															
					1	Рукомойник напольный для ПУИ	1	500	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1	
					2.22 Коридор															
					2	Камера среднетемпературная	1	2560	1660	2200							50	1500	S1	
					4	Камера низкотемпературная	1	-	-	-							50	1500	S1	
					2.21 Помещение временного хранения отходов															
					1	Настенный смеситель	1	*	*	*	1/2"	600	A14	1/2"	600	A14				
					2	Душ-рулетка	1	*	*	*	1/2"	600	A14	1/2"	600	A14				
					2.18 Раздевалка															
					6	Моечная ванна один бак	1	500	600	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1	
					2.25 Заготовочный цех															
					2	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1	
					5	Моечная ванна один бак	1	600	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S12	
					22	Моечная ванна один бак	1	600	600	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S12	
					2.23 Моечная кухонной посуды															
					5	Котломойка один бак	1	700	700	850	1/2"	200	A14	1/2"	200	A14	50	50	S12	
					8	Котломоечная машина	1	719	785	1727				3/4"	100	A22	50	50	S1	
					2.24 Кондитерский цех															
					4	Конвекционная печь	1	760	771	*				3/4"	100	A22	50	50	S1	
					7	Котломойка один бак	1	700	700	850	1/2"	200	A14	1/2"	200	A14	50	50	S12	
					15	Моечная ванна один бак	1	1000	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S12	
					16	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, дорт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1	
					22	Шкаф шоковой заморозки	1	700	710	850							50	50	S1	

				2.17 Доготовочный цех												Схема подключения оборудования				
				8	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, борт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S1		
				10	Моечная ванна один бак	2	600	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14	50	200	S12		
				21	Пароконвектомат 10 уровней	1	930	825	1040				3/4"	100	A22	50	50	S1		
40	Водяная колонна	1	*	*	*				1/2"	0	A3									
				2.16 Зона раздачи бак бара																
				1	Моечная ванна один бак	1	500	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S12
				7	Кофемашина	1	*	*	*				3/4"	100	A22			50	50	S1
				9	Электрокипятильник	1	*	*	*				3/4"	100	A22			50	50	S1
				22	Льдогенератор кубик	1	*	*	*				3/4"	100	A22			50	50	S1
				23	Льдогенератор фραπε	1	*	*	*				3/4"	100	A22			50	50	S1
				2.15 Моечная столовой посуды																
				4	Предмоечный стол с двумя ваннами, направляющие для посудокорзин, зацеп слева	1	1000	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S12
				6	Купольная посудомоечная машина	1	620	770	1435				3/4"	100	A22			50	50	S1
				8	Фронтальная посудомоечная машина	1	585	600	815				3/4"	100	A22			50	50	S1
				10	Рукомойник	1	400	400	150	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S1
				3.8 Теппан																
				1	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, борт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S1
				2	Льдогенератор	1	500	585	800				3/4"	100	A22			50	50	S1
				3	Моечная ванна один бак	1	600	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S12
				3.12 Барбекю																
				6	Гидрофильтр	1	*	*	*				1/2"	уточнить по месту	A22			50	уточнить по месту	S1
				10	Гидрофильтр	1	*	*	*				1/2"	уточнить по месту	A22			50	уточнить по месту	S1
				13	Гидрофильтр	1	*	*	*				1/2"	уточнить по месту	A22			50	уточнить по месту	S1
				22	Моечная ванна один бак	1	700	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S12
				23	Рукомойник напольный с секцией под мусорный бак, борт	1	400	700	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S1
				3.13 Вспомогательное помещение кухни																
				5	Моечная ванна два бака	1	1000	600	850	1/2"	500	A14	1/2"	500	A14			50	200	S12
				8	Фронтальная посудомоечная машина	1	585	600	815				3/4"	100	A22			50	50	S1

						XX/XX-XXX-XXXX										Лист
																8.2
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата											

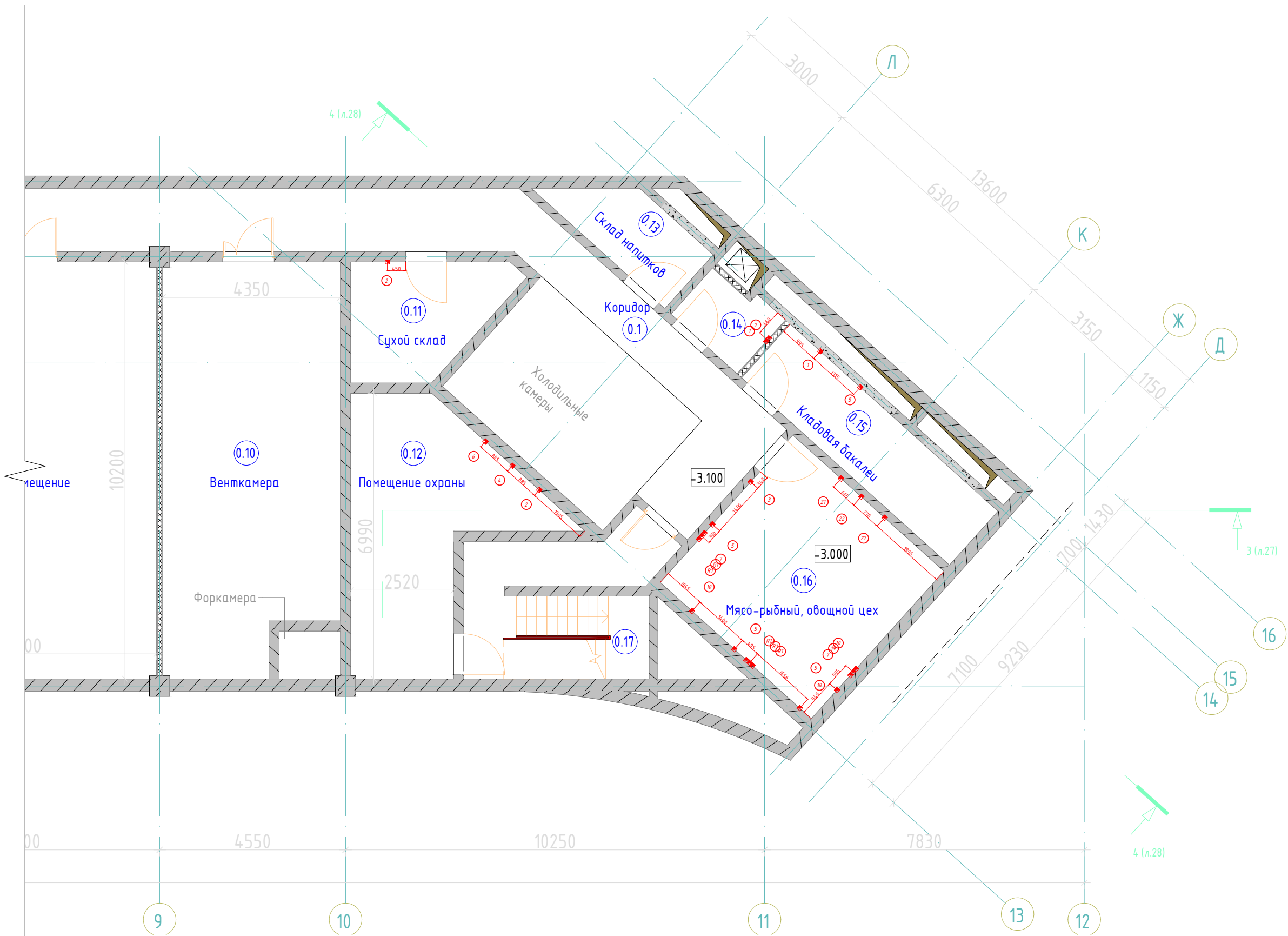
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений подвала		
№ п/п	Наименование	С, м2
0.1	Коридор	104,65
0.2	Коридор	7,80
0.4	Венткамера	87,42
0.5	Кладовая белья	12,04
0.6	Масосная	21,36
0.7	Хранение	80,59
0.8	Хранение	65,74
0.9	Вспомогательное помещение	66,24
0.10	Венткамера	41,85
0.11	Сухой склад	9,68
0.12	Помещение охраны	22,11
0.13	Склад напитков	6,06
0.14	Подъемник для сырья	3,56
0.15	Кладовая бакалеи	12,15
0.16	Мясо-рыбный, овощной цех	24,16
0.17	ЛК 4	15,60

Общие замечания
1. Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
2. Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
3. Радиаторы отопления выполнить утепленными в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
4. Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
5. Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
6. Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозащитителей;
7. В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
8. Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания
1. Привязка подводов коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
2. Все подводы выполнять скрыто;
3. Выводы электричества должны быть гидроизолированными;
4. Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
5. На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
6. При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
7. При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
8. При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
9. Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
10. Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т. д.

подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	План привязки электроподводок без оборудования на отм. -2.850	Стадия	Лист	Листов
ГИП							Р	9	17
Исполн.									
Н.Контр.						План привязки электроподводок без оборудования на отм. -2.850	 KITCHEN INNOVATIONS TECHNOLOGY	ООО "КИТ-Проект"	
Утв.									

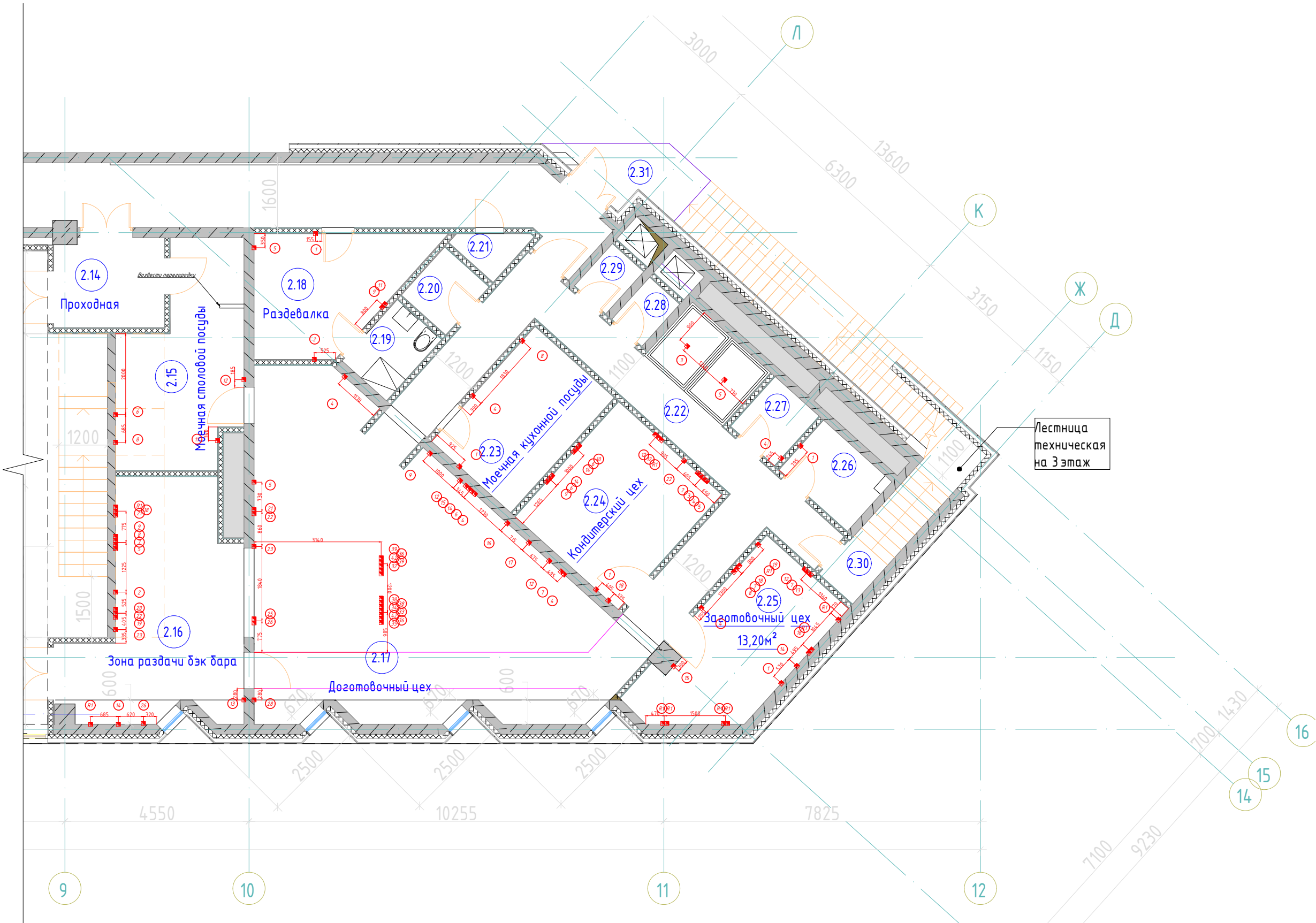
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 2 этажа		
№п/п	Наименование	Площадь
0.3	Лифтовой холл	7,84
2.1	Лестничный холл	68,93
2.2	Помещение	5,15
2.3	Помещение	5,01
2.4	Артистические	8,63
2.5	Артистические	8,59
2.6	С/У	4,68
2.7	Коридор	6,67
2.8	Хранение	6,47
2.9	Тамбур	4,64
2.10	Лифтовой холл	3,93
2.11	Хранение мебели	13,35
2.12	Технический коридор	77,73
2.13	Общий зал	250,57
2.14	Проходная	5,96
2.15	Моечная столовой посуды	18,56
2.16	Зона раздачи бэк бара	16,38
2.17	Догоготовочный цех	56,45
2.18	Раздевалка	10,47
2.19	С/У	3,01
2.20	Кладовая грязного белья	2,36
2.21	Помещение временного хранения отходов	1,41
2.22	Коридор	25,77
2.23	Моечная кухонной посуды	10,00
2.24	Кондитерский цех	13,12
2.25	Заготовочный цех	13,20
2.26	Кладовая сухих продуктов	3,75
2.27	ПУИ	2,41
2.28	Подъемник для б/бед	1,40
2.29	Подъемник для сырья	1,46
2.30	Помещение	3,93

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утопленными в стену, в подоконниках монтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозащитителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т. д.

 подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата				
ГИП						Стадия		Лист	Листов
Исполн.						Р		10	17
Н.Контр.						План привязки электроподводок без оборудования на отм. +5.100		 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY	
Утв.									

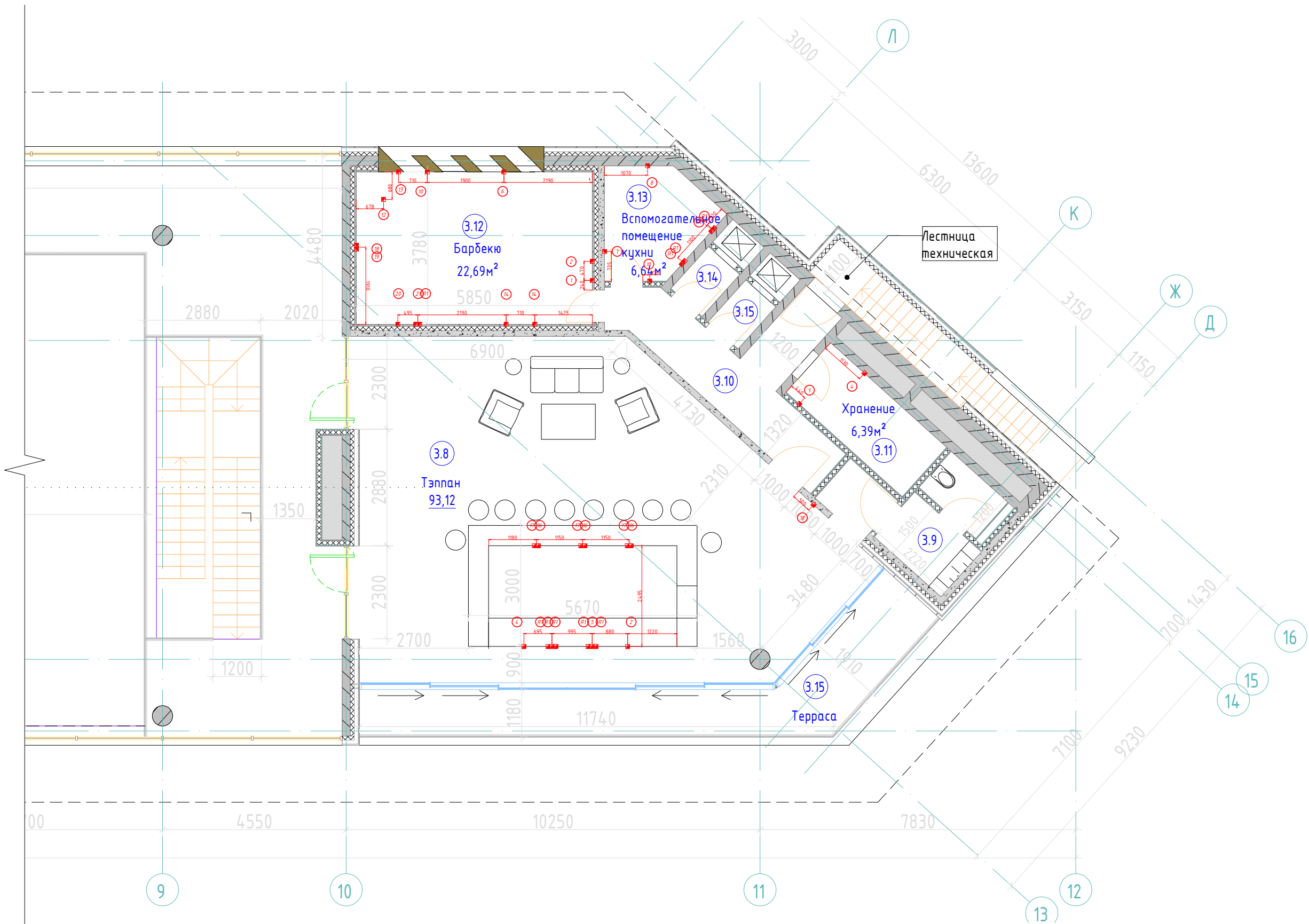
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Игровая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэплан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утепленными в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозачистителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Республика Крым	Стадия	Лист	Листов
ГИП							Р	11	17
Исполн.									
Н.Контр.						План привязки электроподводок без оборудования на отм. +10.400			
Утв.						 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY			

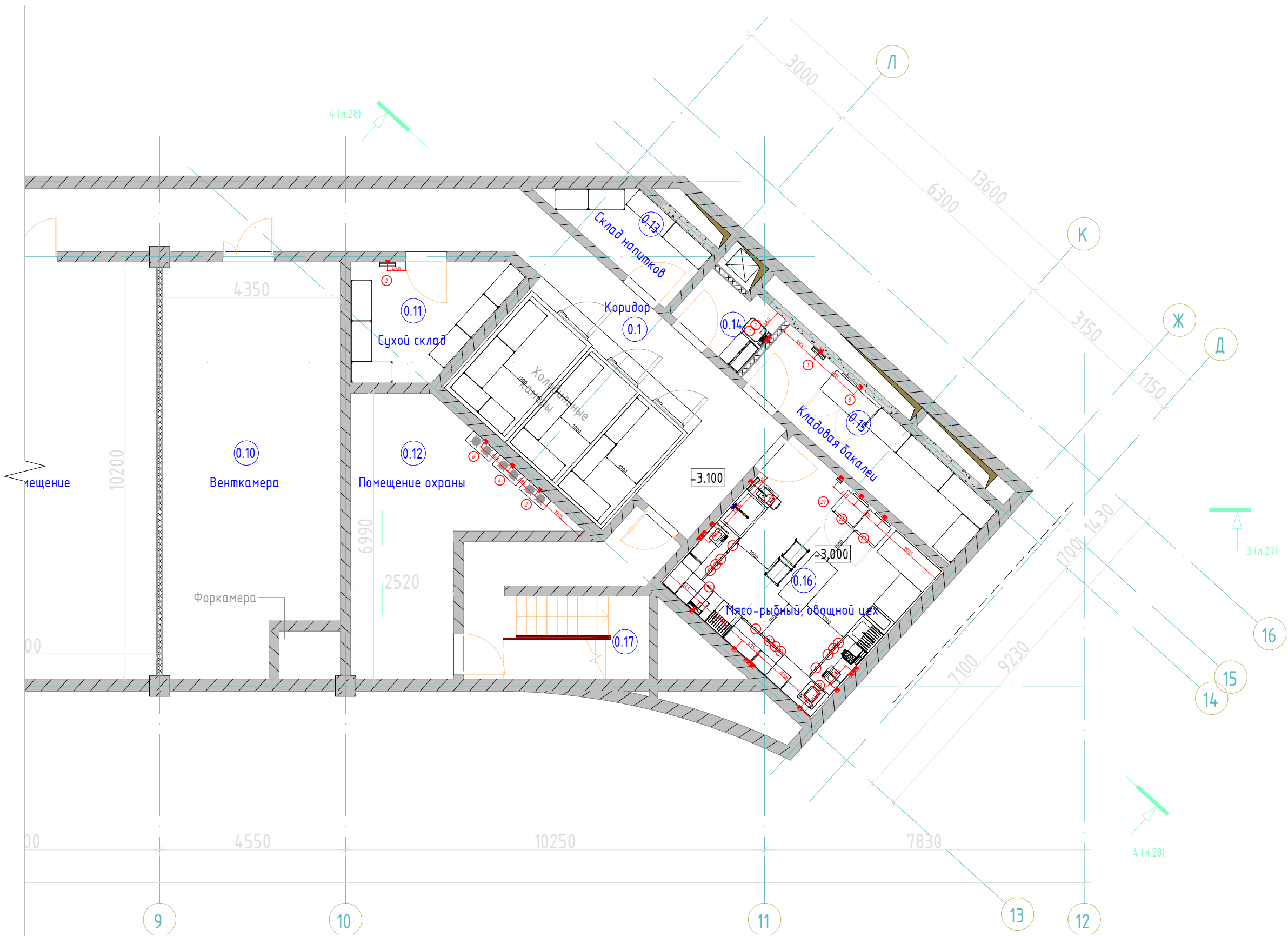
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений подвала		
№ п/п	Наименование	С, м2
0.1	Коридор	104,65
0.2	Коридор	7,80
0.4	Венткамера	87,42
0.5	Кладовая белья	12,04
0.6	Масосная	21,36
0.7	Хранение	80,59
0.8	Хранение	65,74
0.9	Вспомогательное помещение	66,24
0.10	Венткамера	41,85
0.11	Сухой склад	9,68
0.12	Помещение охраны	22,11
0.13	Склад напитков	6,06
0.14	Подъемник для сырья	3,56
0.15	Кладовая бакалеи	12,15
0.16	Мясо-рыбный, овощной цех	24,16
0.17	ЛК 4	15,60

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнить утепленными в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозащитителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выходов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Республика Крым	Стадия	Лист	Листов
ГИП							P	12	17
Исполн.									
Н.Контр.						План привязки электроподводок с оборудованием на отм. -2.850			
Утв.									
						 KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY			

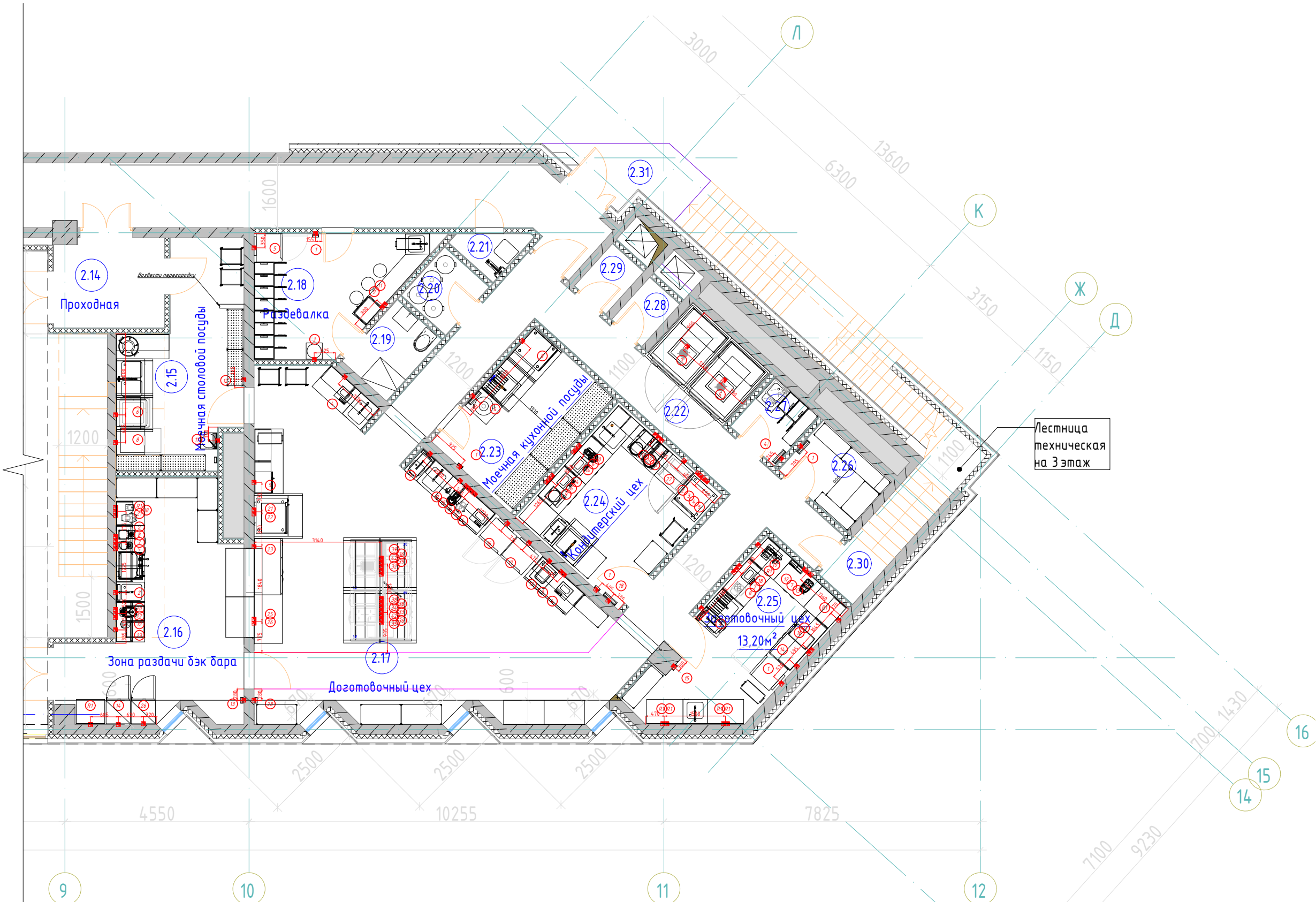
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 2 этажа		
№п/п	Наименование	Площадь
0.3	Лифтовой холл	7,84
2.1	Лестничный холл	68,93
2.2	Помещение	5,15
2.3	Помещение	5,01
2.4	Артистические	8,63
2.5	Артистические	8,59
2.6	С/У	4,68
2.7	Коридор	6,67
2.8	Хранение	6,47
2.9	Тамбур	4,64
2.10	Лифтовой холл	3,93
2.11	Хранение мебели	13,35
2.12	Технический коридор	77,73
2.13	Общий зал	250,57
2.14	Проходная	5,96
2.15	Моечная столовой посуды	18,56
2.16	Зона раздачи бэк бара	16,38
2.17	Заготовочный цех	56,45
2.18	Раздевалка	10,47
2.19	С/У	3,01
2.20	Кладовая грязного белья	2,36
2.21	Помещение временного хранения отходов	1,41
2.22	Коридор	25,77
2.23	Моечная кухонной посуды	10,00
2.24	Кондитерский цех	13,12
2.25	Заготовочный цех	13,20
2.26	Кладовая сухих продуктов	3,75
2.27	П/И	2,41
2.28	Подъемник для б/д	1,40
2.29	Подъемник для сырья	1,46
2.30	Помещение	3,93

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утепляемыми в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозащитителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м², но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м³/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx			
						Объект: Ресторан			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	ГИП Исполн.	Стадия	Лист	Листов
							Р	13	17
Н.Контр.						План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +5.100	 KITCHEN INNOVATIONS TECHNOLOGY	ООО "КИТ-Проект"	
Утв.									

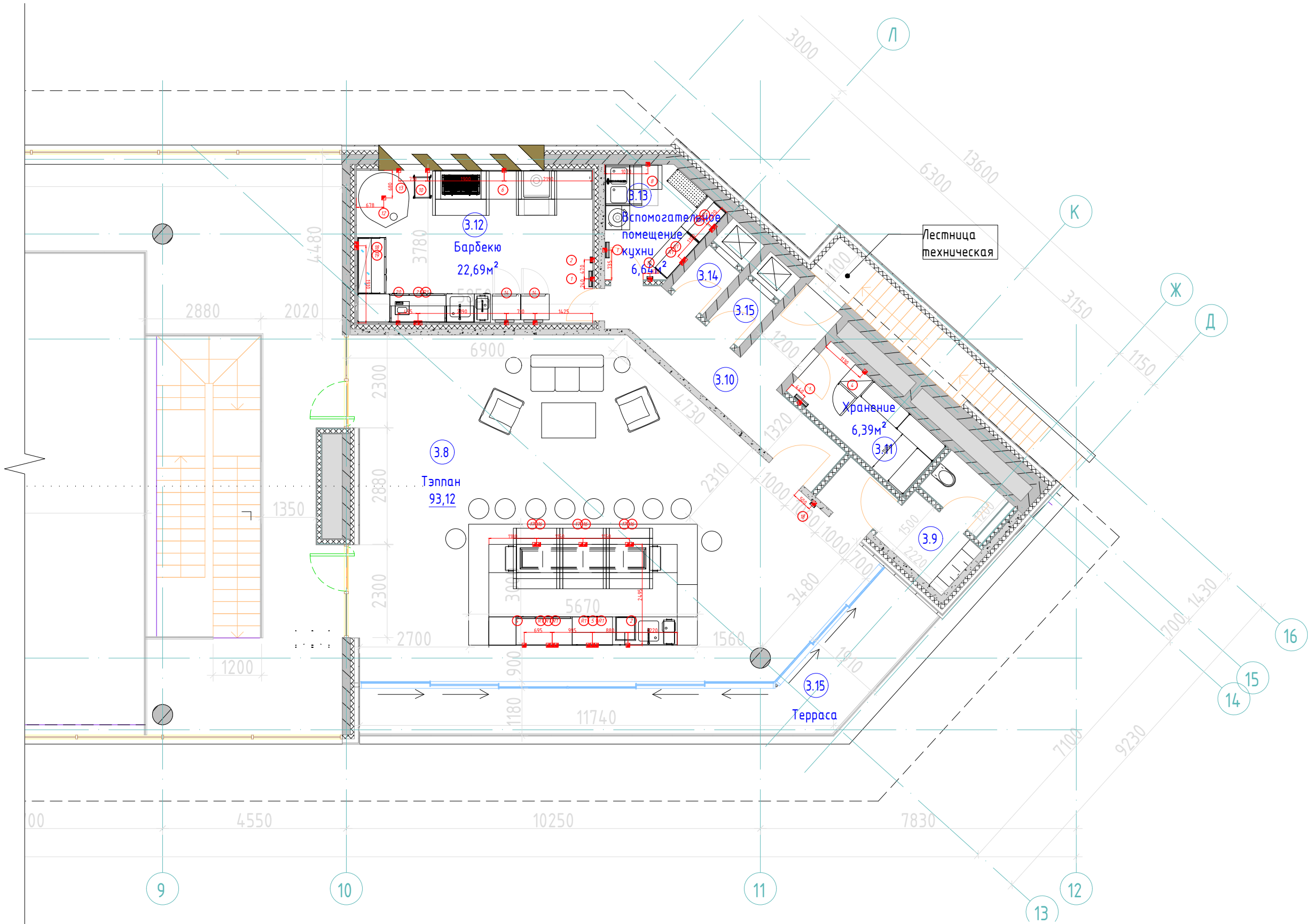
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Исровая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэплан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

Общие замечания

- Перед заказом технологического оборудования необходимо уточнить габаритные размеры помещений с учетом отделки, результаты обмерочных работ передать представителям компании ООО "КИТ-Проект" для внесения корректировок в спецификацию технологического оборудования;
- Проемы дверей не должны быть уже, чем они предусмотрены на плане для обеспечения проноса оборудования. В случае необходимости изменения каких-либо размеров просьба обратиться к представителям компании ООО "КИТ-Проект" для согласования данных изменений и корректировки планов;
- Радиаторы отопления выполнять утепляемыми в стене, в подоконниках смонтировать вентиляционные решетки;
- Обязательно соблюдение действующих нормативов СП;
- Давление воды в водопроводной сети должно быть в пределах 1,5-4 Бар;
- Для увеличения срока службы технологического оборудования, имеющего подключение к воде, рекомендуется применение фильтров воды и водозащитителей;
- В местах установки местных вытяжных устройств должны быть предусмотрены соответствующие крепежные элементы тип и расположение которых должны быть согласованы предварительно с представителями технологического отдела и службы сервиса Продавца;
- Полы во всех помещениях должны быть без перепадов уровней, гладкими без щелей, выбоин, с поверхностью удобной для мытья, с уклоном пола к трапам (1 трап на 100 м2, но не менее одного на помещение).

Примечания

- Привязка подводок коммуникаций указана в мм от конструкций с законченной строительной отделкой;
- Все подводки выполнять скрыто;
- Выходы электричества должны быть гидроизолированными;
- Для электрических выводов оставить минимум 2 м дополнительного свободного кабеля;
- На трубопроводах горячего и холодного водоснабжения перед присоединением их к оборудованию, предусмотреть вентили; обозначить трубы холодной и горячей воды разными цветами;
- При установке посудомоечной машины предусмотреть обособленный вытяжной зонт, обеспечивающий отсос паров от машины не менее 120 м3/час;
- При установке теплового оборудования предусмотреть местный вентиляционный отсос;
- При установке проточных водонагревателей установить доступный вентиль на входе горячей воды в цех;
- Разводка электрики по барной стойке с установкой розеток производится силами Заказчика;
- Установить закладные элементы для оборудования, которое крепится к стене, способные выдерживать вес данного оборудования: полки, моноблоки, водонагреватели, пристенные зонты и т.д.

подведение электричества

						xx/xx-xxx-xxxx		
						Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
ГИП						Стадия	Лист	Листов
Исполн.								
						P	14	17
						План привязки электроподводок с оборудованием на отм. +10.400		KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY
Н.Контр.								
Утв.								

				Поз.	Наименование	Кол-во	Ш (мм)	Г (мм)	В (мм)	Напряжение, В	Мощность, кВт	Общая мощность, кВт	Высота подключения, мм	Схема подключения	Схема подключения оборудования	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Наименование	
				0.11 Сухой склад												
				2	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								0,014				
				0.14 Подъемник для сырья												
				1	Весы товарные напольные	1	*	*	*	220	0,01	0,01	200	F15		
				2	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								0,024				
				0.15 Кладовая бакалеи и консервации												
				1	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				5	Шкаф холодильный со стеклянными дверьми	1	1402	710	1960	220	0,3	0,3	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								0,314				
				0.1 Коридор												
				2	Сплит система среднетемпературная	1	*	*	*	380	1,5	1,5	уточнить по месту			
				4	Сплит система среднетемпературная	1	*	*	*	380	1,5	1,5	уточнить по месту			
				6	Сплит система низкотемпературная	1	*	*	*	380	1,5	1,5	уточнить по месту			
				Общая мощность, кВт:								4,5				
				0.16 Мясо-рыбный, овощной цех												
				3	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				5	Холодильный стол с доковым агрегатом, борт	3	1390	700	850	220	0,22	0,66	200	F15		
				7	Весы порционные	2	*	*	*	220	0,01	0,02	1100	F15		
				10	Стерелизатор для ножей	2	*	*	*	220	0,2	0,4	1100	F15		
				18	Вакуумный упаковщик	1	*	*	*	220	0,9	0,9	1100	F15		
				19	Мясорубка	1	*	*	*	380	2,8	2,8	1100	F16		
				21	Облучатель-рециркулятор	1	*	*	*	220	0,02	0,02	2200	F15		
				22	Шкаф холодильный	2	697	695	1960	220	0,3	0,6	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								5,414				
				2.27 ПУИ												
				4	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								0,014				
				2.26 Кладовая сухих продуктов												
				1	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
				Общая мощность, кВт:								0,014				
				</												

[illegible]

[illegible]

			26	Винный шкаф	1	600	610	1800	220	0,15	0,15	2200	F15	Схема подключения оборудования	
					Общая мощность, кВт:						15,004				
	2.15 Моечная столовой посуды														
			6	Купольная посудомоечная машина	1	620	770	1435	380	9	9	200	F29		
			8	Фронтальная посудомоечная машина	1	585	600	815	380	5	5	200	F29		
			11	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
			12	Облучатель-рециркулятор	1	*	*	*	220	0,02	0,02	2200	F15		
					Общая мощность, кВт:						14,034				
	3.8 Теппан														
			2	Льдогенератор	1	500	585	800	220	0,3	0,3	200	F15		
		4	Холодильный стол с доковым агрегатом	1	1390	700	850	220	0,22	0,22	200	F15			
		5	Стол морозильный с нижним расположением агрегата	1	1000	700	850	220	0,57	0,57	200	F15			
		16	Теппан, встраиваемый (на 6 зон)	1	3300	700	550	380	36	36	1500	F11			
Согласовано			17	Вытяжной зонт с подсветкой, островной	3	1150	1500	400	220	0,1	0,3		F19		
			18	Облучатель-рециркулятор	1	*	*	*	220	0,02	0,02	2200	F15		
					Общая мощность, кВт:						37,41				
	3.12 Барбекю														
			1	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15		
			2	Облучатель-рециркулятор	1	*	*	*	220	0,02	0,02	2200	F15		
			6	Гидрофильтр	1	*	*	*	220	0,7	0,7	уточнить по месту			
			10	Гидрофильтр	1	*	*	*	220	0,7	0,7	уточнить по месту			
	Согласовано			12	Пицца печь	1	1250	1300	1885	220	0,8	0,8	1500	F12	
				13	Гидрофильтр	1	*	*	*	220	0,7	0,7	уточнить по месту		
		14	Шкаф холодильный	2	697	695	1960	220	0,3	0,6	2200	F15			
		18	Стол холодильный с доковым агрегатом, гранитной столешницей под установку витрины	1	1390	700	850	220	0,22	0,22	1500	F15			
		19	Витрина холодильная для ингредиентов	1	1390	340	285	220	0,15	0,15	200	F15			
		20	Холодильный стол с доковым агрегатом, дорт	1	1390	700	850	220	0,22	0,22	200	F15			
		21	Весы порционные	1	*	*	*	220	0,01	0,01	1100	F15			
				Общая мощность, кВт:						4,134					
3.11 Хранение														Лист 15.4	
		1	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15			
		4	Винный шкаф	1	600	610	1800	220	0,15	0,15	2200	F15			
				Общая мощность, кВт:						0,164					
3.13 Вспомогательное помещение кухни															
		1	Ловушка инсектицидная	1	*	*	*	220	0,014	0,014	2200	F15			
		8	Фронтальная посудомоечная машина	1	585	600	815	380	5	5	200	F29			
		10	Облучатель-рециркулятор	1	*	*	*	220	0,02	0,02	2200	F15			
				Общая мощность, кВт:						5,034					
Резервы															
		R1	Резерв	25	*	*	*	220	1	25	1100	F15			
				Общая мощность, кВт:						25					
				Итого общая мощность, кВт:						235,39					
Инв. N подл.	Взам. инв. N	Подпись и дата							xx/xx-xxx-xxxx						Лист
															15.4
			Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата							

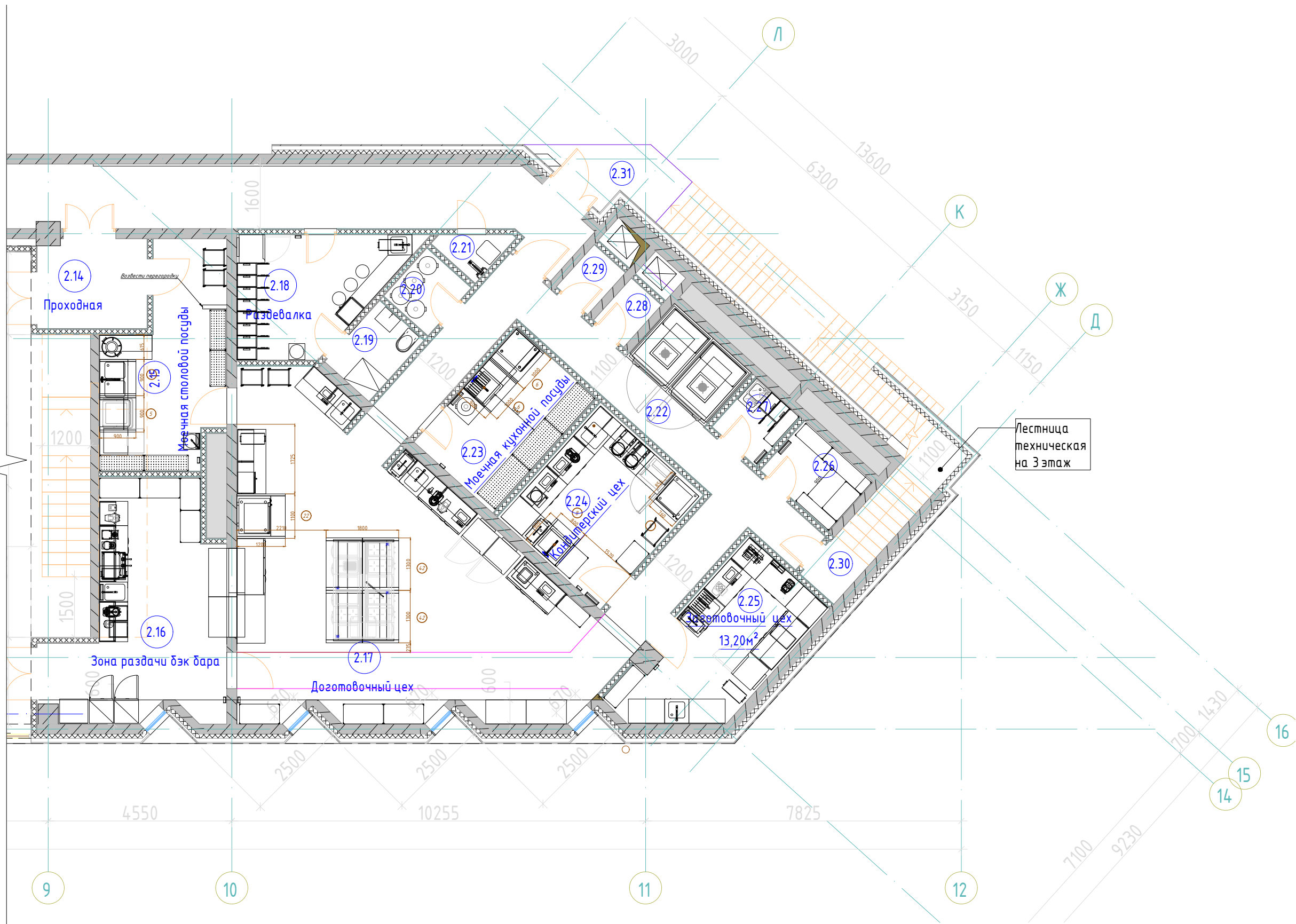
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 2 этажа		
№п/п	Наименование	Площадь
0.3	Лифтовой холл	7,84
2.1	Лестничный холл	68,93
2.2	Помещение	5,15
2.3	Помещение	5,01
2.4	Артистические	8,63
2.5	Артистические	8,59
2.6	С/У	4,68
2.7	Коридор	6,67
2.8	Хранение	6,47
2.9	Тамбур	4,64
2.10	Лифтовой холл	3,93
2.11	Хранение мебели	13,35
2.12	Технический коридор	77,73
2.13	Общий зал	250,57
2.14	Проходная	5,96
2.15	Моечная столовой посуды	18,56
2.16	Зона раздачи бэк бара	16,38
2.17	Догоготовочный цех	56,45
2.18	Раздевалка	10,47
2.19	С/У	3,01
2.20	Кладовая грязного белья	2,36
2.21	Помещение временного хранения отходов	1,41
2.22	Коридор	25,77
2.23	Моечная кухонной посуды	10,00
2.24	Кондитерский цех	13,12
2.25	Заготовочный цех	13,20
2.26	Кладовая сухих продуктов	3,75
2.27	ПУИ	2,41
2.28	Подъемник для блед	1,40
2.29	Подъемник для сырья	1,46
2.30	Помещение	3,93

Поз.	Наименование	Кол-во	Ш (мм)	Г (мм)	В (мм)	Высота установки от пола, мм	Диаметр вытяжки, мм	Рекомендуемый объем отводимого воздуха, м3/ч
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.23 Моечная кухонной посуды								
6	Вытяжной зонт	2	1000	900	400	2000	315	900
2.24 Кондитерский цех								
5	Конденсационный вытяжной зонт	1	760	856	*	*	Без подключения к общеобменной системе вентиляции	
8	Вытяжной зонт	1	800	900	400	2000	315	700
2.17 Догоготовочный цех								
22	Вытяжной зонт с подсветкой	1	1100	1200	400	2000	315	1000
42	Вытяжной зонт с подсветкой, островной	2	1300	1800	400	2000	315	2600
2.15 Моечная столовой посуды								
5	Вытяжной зонт	2	900	900	400	2000	315	800

						xx/xx-xxx-xxxx		
						Объект: Ресторан		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата			
ГИП								
Исполн.								
Н.Контр.								
Утв.								
						План привязки вентиляционных зонтов на отм. +5.100		
						Стадия	Лист	Листов
						P	16	17
						KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		

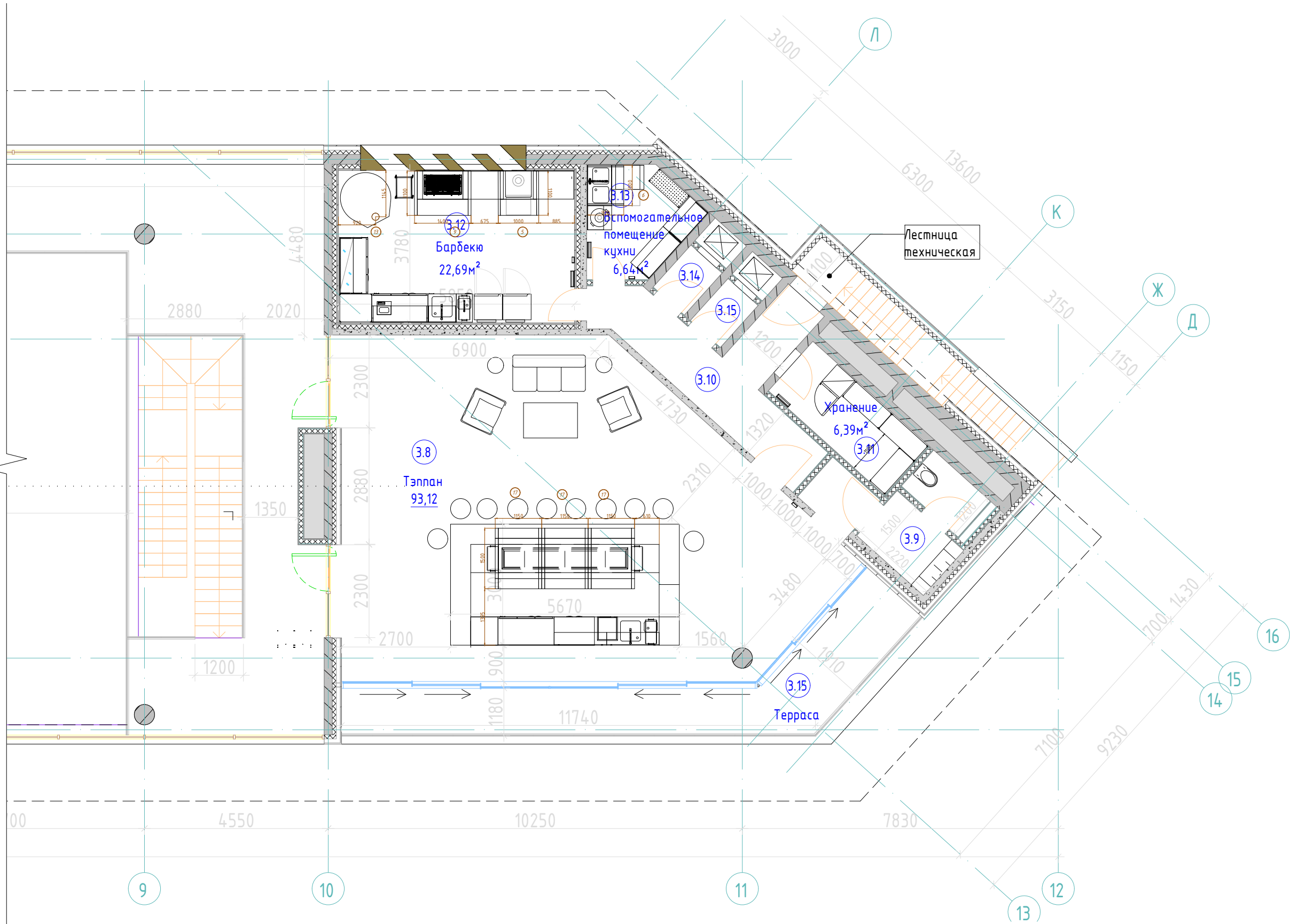
Согласовано

Согласовано

Взам. инв. N

Подпись и дата

Инв. N подл.



Спецификация помещений 3 этажа		
№п/п	Наименование	С,м2
3.1	Холл	56,27
3.2	Иловая	35,61
3.3	Мини кухня	6,37
3.4	С/У	3,60
3.5	Лифтовой холл	3,93
3.6	Коридор	14,22
3.7	Галерея	111,24
3.8	Тэплан	93,12
3.9	С/У	5,91
3.10	Коридор	12,06
3.11	Хранение	6,39
3.12	Барбекю	22,69
3.13	Вспомогательное помещение кухни	6,64
3.14	Подъемник для сырья	1,46
3.15	Подъемник для блюд	1,40

Поз.	Наименование	Кол-во	Ш (мм)	Г (мм)	В (мм)	Высота установки от пола, мм	Диаметр вытяжки, мм	Рекомендуемый объем отводимого воздуха, м3/ч
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3.8 Теплан								
17	Вытяжной зонт с подсветкой, островной	3	1150	1500	400	2000	315	2100
3.12 Барбекю								
5	Вытяжной зонт	1	1000	1100	400	2000	315	900
9	Вытяжной зонт	1	1400	1100	400	2000	315	1300
13	Гидрофильтр	1	*	*	*	-	-	-
3.13 Вспомогательное помещение кухни								
6	Вытяжной зонт	1	1000	900	400	2000	315	900

						xx/xx-xxx-xxxx		
						Объект: Ресторан		
						Изм.	Кол.уч.	Лист
						№ док.	Подп.	Дата
						ГИП		
						Исполн.		
						Н.Контр.		
						Утв.		
						План привязки вентиляционных зонтов на отм. +10.400		
						Стадия	Лист	Листов
						P	17	17
						KITCHEN INNOVATIONS ООО "КИТ-Проект" TECHNOLOGY		