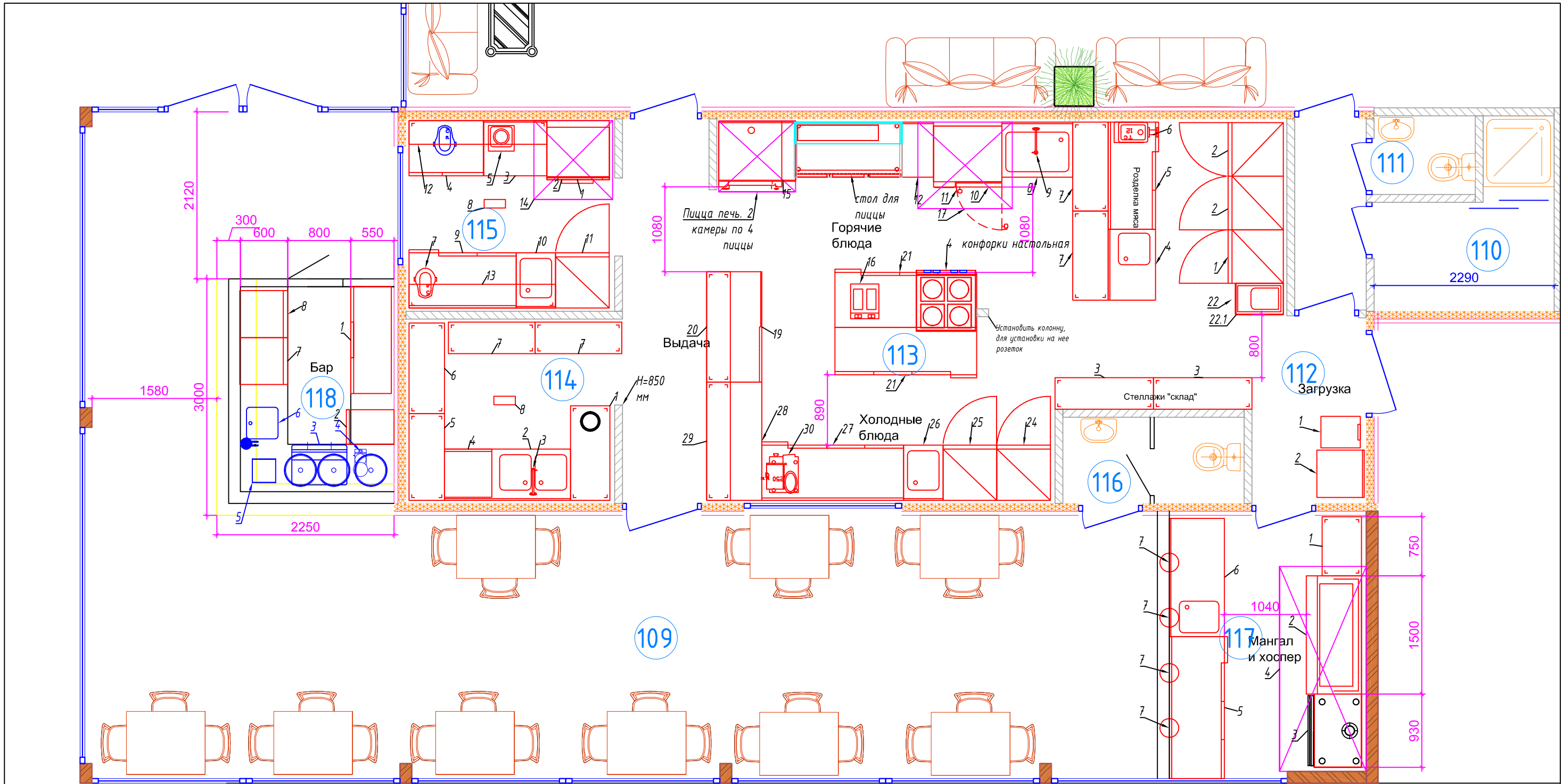




ПРИМЕЧАНИЯ:

1. На плане указаны минимальные требуемые размеры помещений с учетом внутренней отделки стен плиткой!
2. Для заноса крупногабаритного оборудования обеспечить ширину дверных проемов не менее указанных на чертеже.
3. Стены и пол производственных и складских помещений рекомендуется обложить плиткой (до потолка).
4. Предусмотреть уклоны полов к трапам согласно действующих нормативов.
5. Размеры всех привязок на планах даны с учетом отделки стен и пола плиткой.
6. Для рабочих столов, моек и теплового оборудования "горизонтального" расположения указана высота рабочей столешницы, без учета отбортовки, смесителей, решеток для наплитной посуды и т.д.
7. Для надежности крепежа полок не рекомендуется возводить внутренние перегородки кухни из гипсокартона.
8. Рекомендуемая высота установки вытяжных зонтов 2000–2100 мм от пола до нижнего края зонта.

						Ресторан при отеле			
Лист	Изм.	Кол. уч.	№ док.	Дата	Подп.	Фрагмент плана.	Стадия	Лист	Листов
Разработал							П	—	—
Проверил						План. М 1:50	проектирование, инжиниринг, снабжение предприятий общественного питания		
Утв.									