

**Технологические решения**

Технологическая часть реконструируемого объекта разработана на основании архитектурно-строительного задания, технического задания заказчика и производителя пивоварни словацкой фирмы Tschimprex.

Реконструируемое кафе предполагает установку дополнительного оборудования для производства и реализации посетителям кофе пива. Кроме пива в кафе посетителям подают холодные закуски, салаты, горячие мясные, рыбные и овощные блюда, пиццу, выпечку.

Доставка продуктов осуществляется ежедневно. Загрузка на кухню этажей производится со двора в дневное время суток. Запас скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов хранится в холодильниках холодных и горячих цехов. В этих же цехах производится подготовка продуктов к реализации посетителям. Продукты и полуфабрикаты поступают в цеха в герметичных контейнерах, где подаются обработке.

Проект реконструкции учитывает технологическую последовательность реализации и приготовления продукции кафе. Все кладовые и технические помещения, размещены у входа, откуда производится загрузка продуктов. С основными цехами, вспомогательные, соединены коридорами и танбурами.

Горячие блюда готовятся в горячих цехах, подготовка для приготовления выполняется в мясорыбных цехах каждого этажа и овощных цехах. Приготовление выпечки производится в мучном цехе на кухне второго этажа.

Посуда в кафе используется многоразовая. Мойка ее выполняется в помещении мойки, оборудованном ванными для чистой и грязной посуды. Мойки располагаются на кухнях каждого этажа. Чистая посуда хранится, на первом этаже, в шкафах для посуды в помещении, которое расположено между горячим цехом, мойкой и серверочной. На втором этаже, на стеллаже возле выдачи чистой посуды из мойки.

Для персонала предусмотрены гардероб персонала, санузел, душ.

Кроме оборудования пивоварни в кафе имеются: печи с духовыми шкафами, фритюрницы, гриль, печи СВЧ, кофе-нашины, печь для пиццы, пароконвектомат и другое оборудование.

Посетителей обслуживают официанты, кроме этого имеются бары на каждом этаже. Расчет посетителей производится через кассовые аппараты, расположенные у барных стоек.

Для посетителей предусмотрены санузлы, расположенные на каждом этаже.

Минимальный ассортимент, реализуемый в кафе:

пиво разливное собственного производства;

алкогольные и безалкогольные напитки;

коктейли;

салаты;

горячие блюда;

горячие и холодные закуски;

пицца;

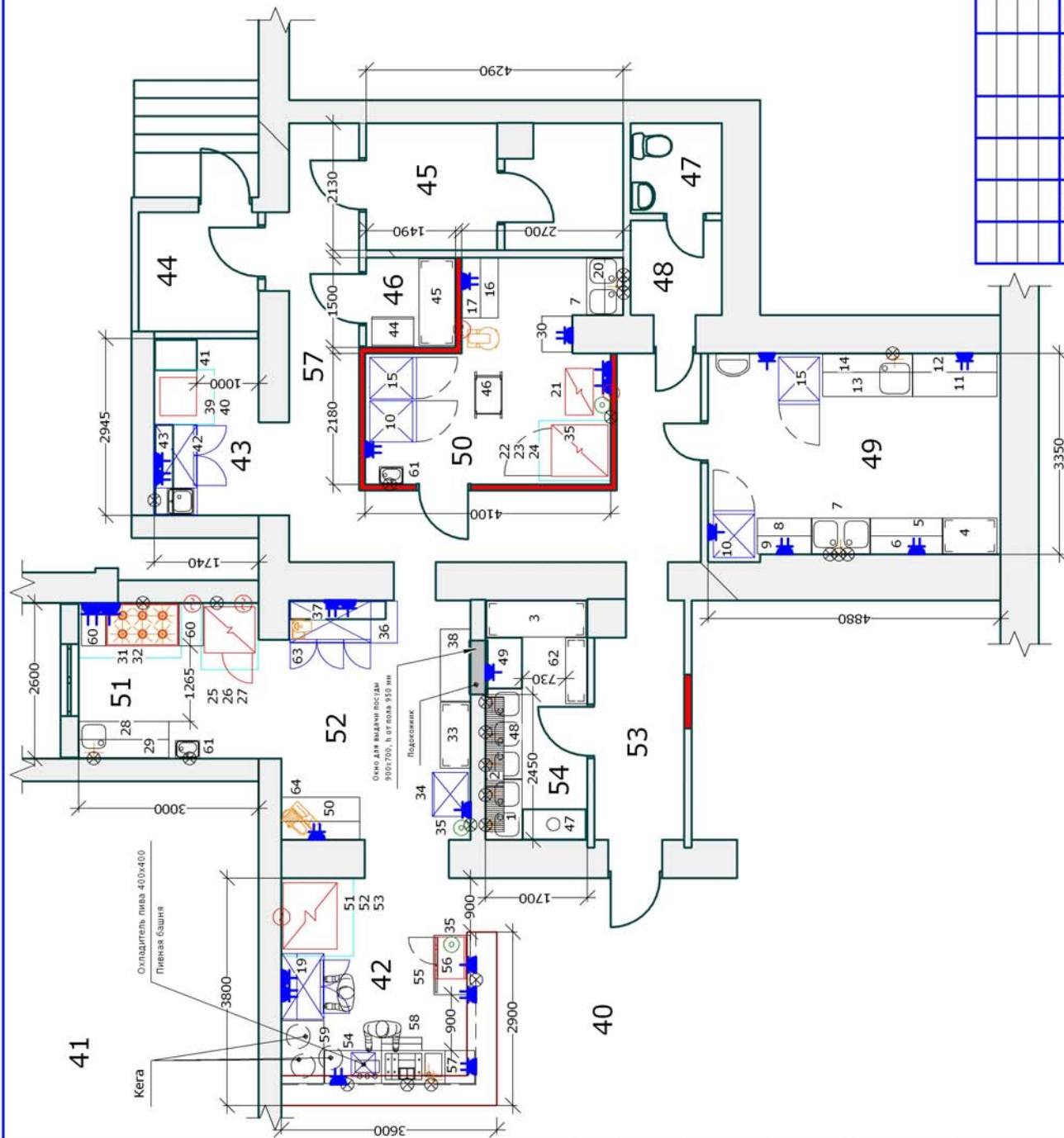
выпечка;

десерты;

мороженое;

табачные изделия.

04 ПТ-2012-01 ТХ										
Реконструкция кафе-пивоварни "Пинта" с надстройкой вип-зала и присоединением помещения кафе "Минутка" по пр.Ленина, 171 в г.Запорожье										
Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.	Подп.	Дата					
ГАП		Турковский								
Гл. констр.										
Разработал		Грекова								
Кафе						Стадия	Лист	Листов		
						РП		1		
Пояснительная записка						ООО Компания "Юго-Восток"				



Экспликация помещений

№ п/п	Наименование помещения	Площадь, м.кв.
39	Тамбур	3,03
40	Зал	128,23
41	Зал	85,11
42	Бар	14,04
43	Мангальный участок	5,5
44	Коридор	4,6
45	Гардероб персонала	6,6
46	Кладовая	2,25
47	Санузел	2,4
48	Гардеробная	2,4
49	Мясо-рыбный цех	16,5
50	Мучной цех	12,7
51	Горячий цех	7,8
52	Холодный цех	13,3
53	Коридор	5,4
54	Моечная столовой посуды	6,4
55	Санузел	1,9
56	Курительная	8,42
57	Коридор	18,61
58	Кабинет	24,7
59	Коридор	2,3
60	Санузел	1,9
61	Санузел	4,1
62	Кладовая	0,8
63	Кладовая	1,7
64	Коридор	12,6
65	Кладовая	0,8
66	Кладовая	0,8

04 ПТ-2012-01 ТХ

Реконструкция кафе-пizzerии "Пинта" с надстройкой вип-зала и присоединением помещения кафе "Минутка" по пр.Ленина, 171 в г.Запорожье

Изм.	Кол.уч.	Лист	№доку.	Подп.	Дата
ГАП	Турковский				
Гл. констр.					
Разработал	Грекова				

Кафе

Стадия Лист Листов  
РП 1 4

ООО Компания "Юго-Восток"

Спецификация оборудования

Ласпобано

№№ подл. Подп и дата Взам инд №



№ п/п	Наименование и тех. характеристики	Завод-изготовитель	Модель	Габаритные размеры	Кол -во	Масса единицы	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
30	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	600x500x850	1		
31	Плита газовая с электрической духовкой, 380В, эл3,5кВт, газ33,5 кВт	Bertos	G76RW+FE1	1200x700x900	1		
32	Зонт вытяжной пристенный	Юго-Восток	ЗВП	1700x900x400	1		
33	Стеллаж производственный	Юго-Восток	СТ	1100x500x1800	1		
34	Льдогенератор, 70 кг/сутки, 220В, 0,85 кВт	BREMA	CB 840A	738x600x920	1		
35	Фильтр умягчитель воды	SMA	LT12		4		
36	Стол холодильный, 220В, 0,5 кВт	Fagor		1800x700x850	1	в наличии	
37	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1600x300x410	1		
38	Стол производственный с дополнительной полкой	Юго-Восток	СПД	1200x500x850	1		
39	Жаровая печь с подставкой	Юго-Восток		640x610x1400	1		
40	Зонт вытяжной пристенный	Юго-Восток	ЗВП	900x1000x400	1		
41	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	500x700x850	1		
42	Стол холодильный, 220В, 0,25 В	Юго-Восток	25-РД-1-В	1500x700x850	1		
43	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1500x300x410	1		
44	Подтоварник	Юго-Восток	ПТ	700x500x280	1		
45	Стеллаж производственный	Юго-Восток	СТ	1450x600x1800	1		
46	Стеллаж	Юго-Восток	СТК1x16-600x400	460x620x1650	1		
47	Стол для сбора пищевых отходов	Юго-Восток	СПР-СО	1050x500x850	1		
48	Ванна моечная 3-хсекционная	Юго-Восток	ЗВМР	1500x600x850	1		
49	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	850x600x850	1		
50	Стол производственный с полкой и надстройкой	Юго-Восток	СПП-2ПН	1300x700x850(1500)	1		
51	Подставка под пицца-печь	Юго-Восток		1100x830x1100	1		
52	Пицца-печь электрическая, 380В, 5,1 кВт	Cuprpe	RF435/1E	1110x900x426	1		
53	Зонт вытяжной пристенный	Юго-Восток	ЗВП	1200x1200x400	1		
54	Стол производственный	Юго-Восток	СПР	950x550x850	1		
55	Стол тумба для кофемашины	Юго-Восток		1000x600x850	1		
56	Кофемашина, 220В, 2,6 кВт	С.М.А.	SMSA/2 LISA BW	700x535x495	1		
57	Стол для посуды	Юго-Восток	СП2Д	500x550x850	1		
58	Барная станция	Юго-Восток		1060x770x850	1		
59	Стол производственный	Юго-Восток	СПР	1050x700x850	1		
60	Стол-вставка	Юго-Восток	СПП	400x700x900	2		
61	Рукомойник	Юго-Восток	РМР	400x295x900	2		
62	Стеллаж производственный	Юго-Восток	СТ	1100x350x1800	1		
63	Овощерезка, 220В, 0,6кВт	Robot Coupe	CL 50	320x350x590	1		
64	Слайсер, 220В, 0,18кВт	Beckers	ES 250 tejon	480x363x368	1		

№ п/п	Наименование и тех. характеристики	Завод-изготовитель	Модель	Габаритные размеры	Кол -во	Масса единицы	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ванна моечная 2-хсекционная	Юго-Восток	2ВМР	1000x600x850	1		
2	Полка для суши посуды	Юго-Восток	2ПК-ТС	750x300x580	3		
3	Стеллаж производственный перфорированный	Юго-Восток	СТ	1650x600x1800	1		
4	Стеллаж производственный	Юго-Восток	СТ	900x600x1800	1		
5	Стол производственный с полкой	Юго-Восток	СПП	1200x600x850	1		
6	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1200x300x410	1		
7	Ванна моечная 2 секционная	Юго-Восток	2ВМР-К	965x600x850	2		
8	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	900x600x850	1		
9	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	900x300x410	1		
10	Шкаф холодильный среднетемпературный, 220В, 0,4 кВт	Daewoo	FD-650R	686x782x1979	2	117	
11	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	1400x700x850	1		
12	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1400x300x410	1		
13	Стол производственный с ванной моечной	Юго-Восток	СПР-ВМ	1500x700x850	1		
14	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1500x300x410	1		
15	Шкаф холодильный низкотемпературный, 220В, 0,6 кВт	Daewoo	FD-650F	686x782x1979	2		
16	Стол производственный	Юго-Восток	СПП	1000x600x850	1		
17	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1000x300x410	1		
18	Тестомес 20л, 380В, 0,75 кВт	Alimacchine	SM20VET2 V	700x380x650	1		
19	Стол холодильный для пиццы, 220В, 0,23 кВт	Tefcold	PT 920	1100x700x1100	1		
20	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	965x300x410	1		
21	Шкаф расстоечный, 220В, 1 кВт	Юго-Восток		770x465x1520	1		
22	Подставка под конвекционную печь			600x550x850	1		
23	Печь конвекционная, 220В, 2,6 кВт	UNOX	XF 030	595x550x570	1	в наличии	ХВС405+XL405
24	Зонт вытяжной пристенный	Юго-Восток	ЗВП	900x1200x400	1		
25	Подставка под пароконвектомат	Юго-Восток		850x700x750	1		
26	Пароконвектомат, 380В, 10 кВт	Rational	SM61	847x771x757	1		
27	Зонт вытяжной пристенный	Юго-Восток	ЗВП	900x1100x400	1		
28	Стол производственный с мойкой	Юго-Восток	СПП-ВМ	1500x600x850	1		
29	Полка кухонная 2-х ярусная	Юго-Восток	2ПК	1500x300x410	1		

04 ПТ-2012-01 ТХ			
Реконструкция кафе-пивоварни "Пинта" с надстройкой вип-зала и присоединением помещения кафе "Минутка" по пр.Ленина, 171 в г.Запорожье			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№док.
ГАП	Турковский	Подп.	Дата
Гл. констр.			
Разработал	Грекова		
Кафе		Лист	Листов
		РП	1
Спецификация оборудования		ООО Компания "Юго-Восток"	

Логова

№

Возм. чл. №

Подп. и дата

№

Подп.