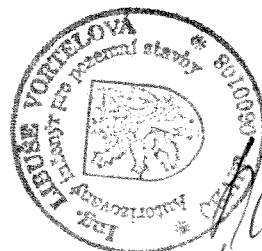
	INVESTOR: <b>Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212</b>	VED. PROJEKTANT: <b>Ing. Libuše Vortelová</b>
	AKCE: <b>Kuchyňské studio</b>	VYPRACOVAL: <b>Ing. Libuše Vortelová</b>
		MĚŘITKO: ZAKÁZKA: <b>126/11</b>
	PŘÍLOHA: <b>Průvodní zpráva</b>	STUPEŇ PD: <b>JP</b> FORMÁT:
		Č. VÝKRESU: <b>A</b> DATUM: <b>8/2011</b>



## Průvodní zpráva

Projekt řeší změnu užívání stávající dílny pro švadleny umístěné v 1.NP objektu C školy na speciální učebnu „Kuchyňské studio“. Důvodem této změny je realizace úprav stávajících prostor v rámci projektu UNIV2 kraje, do kterého je Odborné učiliště zapojeno. V Kuchyňském studiu bude probíhat výuka rekvalifikačních kurzů a zkoušky dílčích kvalifikací potravinářských oborů. Záměrem je zlepšení podmínek pro výuku dospělých, aby Kuchyňské studio odpovídalo všem požadavkům na výuku v kurzech směřujících k získání dílčích kvalifikací v kuchařských, cukrářských a pekařských oborech. V současné době se jedná o tyto dílčí kvalifikace:

- Výroba knedlíků (kód: 65-013-E)
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)
- Kuchař expedient (kód 65-011-E)
- Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-004-E)
- Výroba nečokoládových cukrovinek (kód: 29-027-E).

V nově vytvořeném Kuchyňském studiu je plánována také výuka během pilotního odzkoušení nově vytvořených vzdělávacích programů kuchařského, cukrářského a pekařského zaměření a dále jejich běžná realizace. Vzhledem k tomu, že naše obory jsou určené pro osoby se speciálními vzdělávacími potřebami, tvoří praktická stránka významnou část výuky.

Nové Kuchyňské studio bude dále určeno pro nepravidelnou výuku žáků potravinářských oborů. Budou zde realizovány srovnávací, komisionální a závěrečné zkoušky žáků, nově se zde také uskuteční Oborové semináře žáků 3.ročníků, které budou pořádány v rámci ŠVP oboru kuchařské práce.

V nových prostorách se budou také uskutečňovat kuchařské soutěže žáků, které se na naší škole realizují každým rokem.

Další využití studia, které se nabízí, je pořádání odborných seminářů a předváděcích akcí v rámci Východočeské pobočky AKC, jejíž je naše škola členem.

Součástí nového pracoviště bude i část předváděcí, kde se budou prezentovat připravované pokrmy, dále prostor pro slavnostní prostředí tabule a část k sezení pro účastníky seminářů a předváděcích akcí.

V kuchyni bude pracovat skupina maximálně 6 účastníků pod vedením učitele odborného výcviku.

### Popis činností

Před zahájením práce použijí účastníci výuky samostatnou šatnu, vytvořenou v rámci projektu, vybavenou šatními skříňkami a umyvadlem, která nebude určena pro stávající žáky školy. V prostorách této šatny se převléknou a přezují do pracovního oděvu a nastoupí k výuce v Kuchyňském studiu.

V prostorách studia jsou navržena tato pracoviště:

**Syrové maso** – vybavené příruční chladničkou, pracovním stolem s dřezem, špalkem na maso a umyvadlem s bezdotykovou baterií. Dodávky masa budou probíhat společně s dodávkami do stávající cvičné kuchyně, odkud se množství masa, stanovené na denní výuku, přenesou v uzavíratelných boxech do příruční lednice, určené pro skladování syrového masa v Kuchyňském studiu. Kuchyňské opracování masa bude probíhat na pracovním stole, kde bude maso ve dřezu omyto a dále upravováno běžným způsobem na masovém špalku. Jeho tepelné zpracování bude uskutečněno na varném centru, umístěném uprostřed kuchyně, případně v pečicí troubě v teplé kuchyni. Nože a další kuchyňské náčiní, určené pro přípravu syrového masa, budou uloženy v zásuvkách, umístěných v pracovním stole. Pekače a nádobí, určené pro tepelnou úpravu masa, budou umístěny na polici pod stolem.

**Zelenina** – pracoviště je vybavené dřezem a pracovním stolem se zásuvkami a roštem.

Dodávaná zelenina bude uskladněna v prostorách stávající cvičné kuchyně. Zde se potřebné množství, určené na výuku, oddělí, hrubě očistí a takto očištěná zelenina bude přenesena ve speciálních boxech do prostor Kuchyňského studia na pracoviště Zelenina. Zde proběhne její předběžná příprava pro potřeby kuchyně na pracovním stole. Náčiní pro zpracování zeleniny bude uloženo v zásuvkách ve stole a nádoby na roštu pod stolem. Dřez bude sloužit k dočistění zeleniny.

**Studená kuchyně** – tento úsek bude vybaven dřezem, chladničkou, chladicí vitrinou a pracovním stolem s posuvnými dvířky, ve kterém bude uloženo nádobí na přípravu výrobků studené kuchyně, a zásuvkami na nože a ostatní náčiní. Na stole bude umístěn nářezový stroj na krájení uzenin, sýrů a pečiva a digitální váha. Do dřezu se budou odcezovat např. nálevy ze sterilované zeleniny apod. Chladnička s plnými dveřmi bude určena na skladování surovin pro přípravu výrobků studené kuchyně (uzeniny, sýry, tuky a mléčné výrobky, sterilovaná zelenina apod.) a chladicí prosklená vitrina bude sloužit k uchovávání hotových výrobků studené kuchyně do doby expedice.

**Vejce** – pracoviště bude vybaveno umyvadlem, dřezem a příruční lednicí, nad dřezem bude probíhat rozbíjení vajec. Vejce budou dodávána společně s dodávkami do stávající školní kuchyně, kde budou přemístěny do speciálních uzavíratelných a omyvatelných boxů a přenesena do Kuchyňského studia. Zde budou uskladněna v příruční lednici odděleně od ostatních potravin. K jejich zpracování dojde v souladu s danými lhůtami spotřeby. Na mytí rukou bude určeno umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií.

**Teplá kuchyně** – zde bude umístěn pracovní stůl se zásuvkami a policí, pro ukládání nádobí a náčiní, určených pro práci na tomto úseku. Dále zde budou dvě pečící elektrické trouby, umístěné nad sebou ve stojanu. Na tomto pracovišti bude probíhat zejména tepelná úprava masa, výrobků z těst a příloh. Maso bude přineseno z úseku syrového masa předběžně kuchyňsky opracované, okořeněné a připravené k tepelné úpravě v nádobě, určené k pečení. Výrobky z těst sem budou přineseny již připravené k tepelné úpravě v pekáči či jiné vhodné nádobě.

**Těsta** – zde bude pracovní stůl se zásuvkami a policí, na kterém bude umístěna váha. Na stole bude probíhat příprava výrobků z různých druhů těst. Vedle tohoto stolu bude stolek, na kterém bude umístěn kuchyňský robot (šlehání, hnětení). Suroviny na přípravu těst budou skladovány částečně na pracovištích Kuchyňského studia (vejce, tuky, mléko) a částečně v centrálním skladu stávající kuchyně (mouka, cukr apod.), odkud se bude přinášet vždy množství, potřebné na výuku. Náčiní a nádobí na přípravu těst bude uloženo v zásuvkách a na policích pracovního stolu v tomto úseku. K tepelné úpravě výrobků, zpracovaných v této části studia, bude docházet jednak na úseku Teplá kuchyně (pečení) a jednak v oblasti Varného centra (vaření, dušení, smažení).

**Varné centrum** – je umístěno uprostřed kuchyně a sestává ze dvou varných elektrických desek na atypické skříni, ve které je uloženo nádobí. Na těchto el. deskách budou tepelně upravovány vařením, dušením a smažením výrobky, připravované na úsecích Syrové maso, Zelenina, Vejce, Těsta.

**Předváděcí plocha (Expedice)**, na které bude prezentováno dohotovení výrobků v rámci odborných seminářů a ostatních akcí, probíhajících ve studiu je situována v čele studia na skříni o výšce do 90cm. Ve skříni je prostor pro uložení bílého nádobí. Černé nádobí bude uloženo na policích pod stoly na jednotlivých pracovištích. Na část předváděcí navazuje prostor, určený k sezení pro účastníky těchto akcí, případně pro členy komisí při konání soutěží a plánovaných zkoušek žáků. K těmto účelům budou sloužit dva stoly a šest židlí, které budou v případě potřeby využívány i pro slavnostní prostření stolu v rámci soutěží, či zkoušek.

**Umývání bílého a černého nádobí** bude prováděno na dvou pracovištích. K umývání

bílého nádobí bude sloužit myčka a k jeho předmytí dřez. Černé nádobí bude umýváno ve dvoudřezu. Na odkládání umytého nádobí bude použito pojízdného vozíku, ze kterého bude nádobí odnášeno zpět na jednotlivé úseky kuchyně.

#### **Plánovaný čas využití**

Přezkušování žáků 1x za čtvrtletí (2 dny – 4 hodiny denně)

Žákovské soutěže 1x za čtvrtletí (1 den – 7 hodin denně)

Rekvalifikace dospělých 1x za 2 měsíce (16 dní – 5 hodin denně)


#### **Předpokládané maximální množství připravovaných pokrmů**

Dle programu výuky je v jednom výukovém dni do 20 porcí, což přibližně odpovídá následujícímu množství surovin: cca 2kg masa, 2kg mouky, 2kg zeleniny, 500g cibule, 400g majonézy, 30 vajec, 1kg uzenin a sýrů, 1kg tuků, 4kg brambor, 2l mléka, 1,5 kg rýže, obilovin nebo luštěnin a přiměřené množství dalších potravin dle platných receptur připravovaných pokrmů.

## Seznam příloh

- 1 Seznam příloh a technická zpráva
- 2 Půdorys
- 3 Dispozice
- 4 Řez nasávací mřížkou VZT
- 5 Řez dělicí příčkou mezi pracovišti
- 6 Vizualizace



	INVESTOR: Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212	VED. PROJEKTANT:	Ing. Libuše Vortelová
	AKCE: <b>Kuchyňské studio</b>	VYPRACOVAL:	Ing. Libuše Vortelová
		MĚŘITKO:	ZAKÁZKA: 126/11
	PŘÍLOHA: <b>Seznam příloh a technická zpráva</b>	STUPEŇ PD: <b>JP</b>	FORMÁT:
	<b>Architektonická a stavební část</b>	Č. VÝKRESU: <b>1</b>	DATUM: <b>8/2011</b>

## Technická zpráva

### Stávající technický stav místnosti určené pro Kuchyňské studio

- 1) Stěny jsou zděné z keramických materiálů omítané vápennou maltou. Severní stěna je řešena jako vyzdívka s nikami mezi nosnými sloupy. Ve stěně jsou též vedeny stoupačky vody a kanalizace. Niky jsou obloženy dřevěným obkladem a jsou v nich zabudovány skříně. Jižní stěnu tvoří okna a nové podparapetní sendvičové konstrukce s radiátory UT a svislými stoupačkami UT. Tato stěna zůstane nedotčena. Západní stěna je příčka mezi stávající kanceláří a dílnou. Východní stěna je rovněž stávající příčka s dveřmi do stávajícího skladu.
- 2) Strop je tvořen monolitickou železobetonovou konstrukcí o tloušťce 16 cm na severní straně u chodby (celková tloušťka s mazaninou 31 cm) a tloušťce 30 cm na jižní straně u oken (celková tloušťka s mazaninou 45 cm).
- 3) Podlaha na monolitické stropní desce nad technickým podlažím je tvořena betonovou mazaninou o tloušťce 15 cm s finálním povrchem podlahové krytiny
- 4) Osvětlení místnosti tvoří zářivková tělesa upevněná na kabelových rostech
- 5) Přívody k šicím strojům jsou svedeny z kabelových roštů pod stropem
- 6) Umyvadlo je umístěno v nice severní stěny

### Navrhované stavební úpravy

Všechno stávající vybavení a zařízení v místnosti Kuchyňského studia bude investorem vyklizeno před předáním staveniště. Odstranění stávajících elektrických rozvodů bude provedeno až v rámci stavby odbornou firmou.

- 1) **Stavební konstrukce** v místnosti Kuchyňského studia bude realizována sádkartonovými příčkami o výšce 1300mm oddělující jednotlivá pracoviště o tloušťce 100mm u příček oboustranně obložených a 90mm u příček jednostranně obložených (konstrukce dle montážního postupu Knauf W111). Před severní stěnou bude instalační předstěna o tloušťce 125mm a výšce 2600mm (konstrukce dle montážního postupu Knauf W628). Před východní stěnou je instalační předstěna (konstrukce dle montážního postupu Knauf W623) o tloušťce 125mm a výšce 2600mm. Před jižní stěnou je ve vzdálenosti 735mm instalační příčka o tloušťce 190mm a výšce 1300mm (konstrukce dle montážního postupu Knauf W116). Rozteč svislých profilů v příčkách a předstěnách do výšky 1300 mm (pod obklad) je maximálně 420mm. Volné konce dělicích příček budou zpevněny svislou ocelovou trubkou zapuštěnou 15 cm v podlaze.  
Ve stávajícím skladu čistících prostředků za východní stěnou bude provedena sádkartonová příčka o výšce 2500mm a tloušťce 100 mm (konstrukce dle montážního postupu Knauf W111) s dveřmi. Vznikne tak šatna pro účastníky výuky, která bude větratelná přes zbývající prostor skladu. V šatně bude zřízeno nové umyvadlo.
- 2) **Prostupy v podlaze pro potrubí ZTI** (voda a kanalizace) a přívodní kabel do rozvaděče elektro budou vyvrtány před zahájením montáže SDK příček a předstěn. Prostupy pro potrubí ZTI a elektrický kabel budou provedeny přesným vrtáním specializovanou firmou. Jejich protipožární utěsnění po montáži potrubí a kabelů je uvedeno v Požárně bezpečnostním řešení (samostatná část projektu).
- 3) **Otvory pro 3 nasávací mřížky VZT** (100 x 10 cm) budou vybourány před zahájením montáže SDK příček a předstěn tak, aby spodní hrana rámečku mřížky byla těsně nad obkladem chodby (cca 240 cm od podlahy). V místnosti kuchyňského studia budou otvory pro mřížky provedeny v SDK předstěně. Propojovací kanál mezi otvory v chodbě a místností bude proveden z plechového hrnatého potrubí.
- 4) **Stávající dveře** v západní stěně budou zrušeny a otvor zaplntován. Stávající dveře ve

východní stěně budou zakryty instalační předstěnou.

- 5) **Keramické obklady** budou provedeny na stěnách všech pracovišť do výšky 1300mm. V šatně bude proveden obklad rovněž do výšky 1300mm na stěně za umyvadlem a na boční stěně. Obklad bude proveden bělinovými obkladačkami, které musí mít rozměry menší než 300 x 300 mm. Keramický obklad bude založen nad požlábkem podlahové krytiny.
- 6) **Podlaha** bude po sejmutí stávající krytiny PVC vyspravena ve vrstvě mazaniny a opatřena samonivelační stěrkou před položením finální podlahové povlakové krytiny s protiskluzovou úpravou R10. Podlahová krytina musí u stěn vytvořit požlábek o výšce 10 cm. Krytina podlahy je navržena z materiálu Novilon R10.
- 7) **Omítka stropu** bude po sejmutí svítidel a kabelových roštů vyspravena.
- 8) **Větrání, zásobování vodou, odvod odpadní vody a elektroinstalace** (včetně osvětlení) jsou podrobně popsány v samostatných projektových částech tohoto projektu.

### **Bezpečnost práce při provádění stavebních úprav**

Všechny realizační firmy a jejich pracovníci musí mít patřičné odborné znalosti a kvalifikaci pro provádění jednotlivých činností. Před zahájením vlastních prací musí předložit osvědčení a doklady o své odborné způsobilosti technickému dozoru investora před předáním staveniště. Tuto povinnost zajistí stavbyvedoucí díla.

Před zahájením prací na staveništi je nutno provést odpojení těchto prostor od napájení elektrickou energií. Protože práce budou prováděny za provozu školy musí být eventuální odstávky vody předem projednány se školníkem, aby nedošlo k omezení provozu školy.

Vybourání dřevěného obkladu uvnitř místnosti a vestavěných skříní musí být prováděno opatrně, aby nedošlo k jejich nadměrnému poškození a dále k narušení horní rabicové stěny provedené ke stropu místnosti.

Při vytváření otvorů pro nasávací mřížky (1000x100 mm) v horní rabicové stěně je nutné nejprve ověřit umístění výztužných ocelových profilů a otvory umístit a provést bez jejich narušení.

Při stavebních a montážních pracích nesmí dojít k ohrožení pracovníků školy ani žáků.

Veškerý odstraněný materiál je majetkem investora a musí být předán školníkovi k uložení (mimo stavební suť).

### **Organizace řízení stavebních úprav**

Před zabudováním všech materiálů musí stavbyvedoucí předložit technickému dozoru prohlášení o shodě a dodací list s přesným označením skutečně dodaného materiálu. Žádné změny oproti projektu nesmí být prováděny bez souhlasu odpovědného projektanta a vědomí technického dozoru. Je bezpodmínečně nutné provádět konstrukce přesně podle technických podmínek, dodržet projektované rozměry a vodorovnost a svislost stavebních konstrukcí.





  
Ing. Libuše Vortelová

# novilon® novilux® flotex®

Tento heterogenní vinyl splňuje požadavky normy EN 653

	Novilon® Nova	Novilon® Viva	Novilon® Prima	Novilux® Structura	Novilux® Traffic	Flotex®
 Celková tloušťka	EN 428	3,20 mm	2,40 mm	2,00 mm	3,00 mm	4,30 mm
 Bytová výstavba	EN 685	trída 23	trída 23	trída 23	trída 23	trída 23
 Občanská výstavba	EN 685	trída 32	trída 31	trída 33	trída 33/42	trída 33
 Tloušťka nášlapné vrstvy	EN 429	0,35 mm	0,25 mm	0,20 mm	0,50 mm	-
 Šířka role	EN 426	400/300/200 cm	400/300/200 cm	400/300/200 cm	400/200 cm	200 cm
 Délka role	EN 426	25 m	30 m	30 m	30 m	30 m
 Celková hmotnost	EN 430	ca. 2400 gr/m²	ca. 1850 gr/m²	ca. 1600 gr/m²	ca. 1950 gr/m²	ca. 1800 gr/m²
 Odolnost vůči opotřebení	EN 660 Group T	vyňikající	vyňikající	vyňikající	vyňikající	
 Protikliznost - aqua grip	DIN 51130	R10	R10	R10	R10	
 Krocení a neprůzvučnost	EN 20140-8/EN 20717-2	17 dB	16 dB	14 dB	15 dB	20 dB
 Odolnost vůči kolečkům (židle s plastovými kolečky typu W)	EN 425	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá
 Odolnost vůči bodovému zatížení	EN 433	< 0,20 mm	< 0,20 mm	< 0,10 mm	< 0,10 mm	< 0,10 mm
 Barevná stálost	EN 20 105 B 02	modrá škála 6/7	modrá škála 6/7	modrá škála 6/7	modrá škála 6/7	modrá škála 6
 Odolnost vůči chemikáliím	EN 423	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá	velmi dobrá
 Rozměrová stálost	EN 434	< 0,10%	< 0,10%	< 0,10%	< 0,10%	< 0,20%
 Tepelná izolace	DIN EN 12664	0,0352 m² K/W	0,0264 m² K/W	0,0199 m² K/W	0,0223 m² K/W	0,0526 W/m² K
 Pocit tepla pod nohama	DIN 52614	vyhovující	vyhovující	vyhovující	vyhovující	vyhovující

Tento heterogenní vinyl splňuje požadavky normy EN 14041

	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	CE
 Reakce na oheň	EN 13501-1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1	B <sub>u</sub> S1
 Protikliznost	EN 13893	μ > 0,3 (aquagrip)	μ > 0,3 (aquagrip)	μ > 0,3 (aquagrip)	μ > 0,3 (aquagrip)	μ > 0,3
 Tepelná vodivost	EN 12524	0,25 W/m² K	0,25 W/m² K	0,25 W/m² K	0,25 W/m² K	0,25 W/m² K
 Statická elektrina	EN 1815 IEC 1340-4-1	non-statický	non-statický	non-statický	non-statický	non-statický


Nikdy nekombinujte v jedné místnosti nebo v místnostech bez prahů různé šířky pásů (2m, 3m, 4m) a různé výrobní řady. Směr pokládky více pásů je uveden na zadní straně každého vzorku ve vzorkovníku. Při pokládce na podlahové topení je nutná celoplošná fixace podlahoviny. Maximální teplota vytápěného potěru nesmí překročit 27 °C.

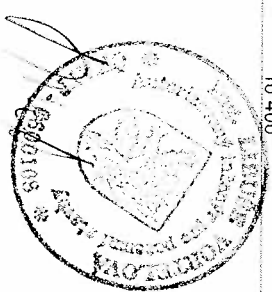
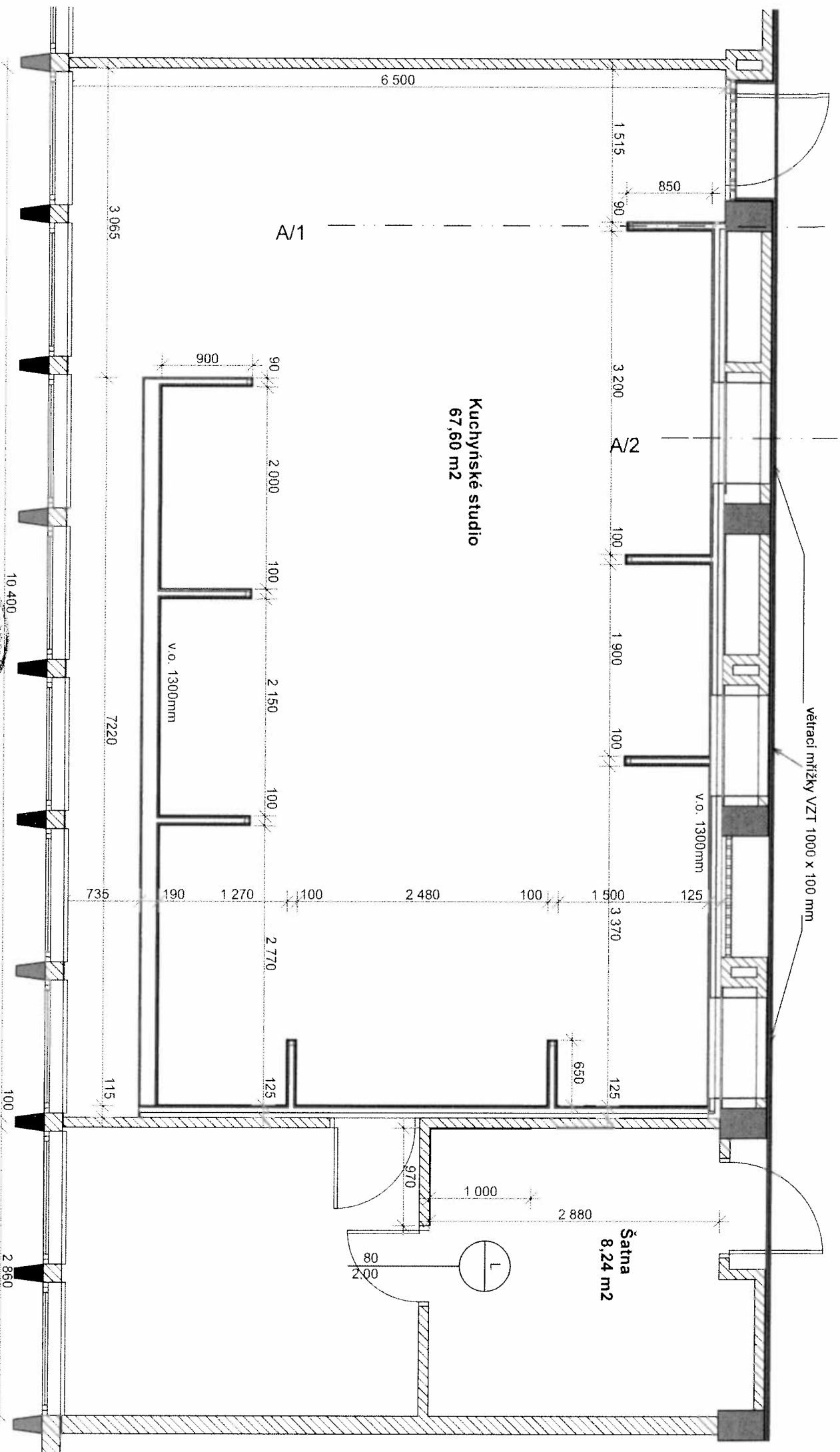


## Vybavení kuchyňského studia


<i>Položka</i>	<i>pčet ks</i>	<i>rozměry v cm (š/h/v)</i>	<i>příkon</i>
<b>Elektrospotřebiče</b>			
Elektrická varná deska	2	60/51/6	6 500 W
Elektrická trouba	2	60/60/56	3 300 W
Chladnička příruční	2	55/60/85	80 W
Chladnička	1	55/62/125	100 W
Chladicí vitrína	1	60/60/145	200 W
Myčka nádobí	1	60/60/85	2 200 W
Kuchyňský robot stolní	1		600 W
Nářezový stroj	1		140 W
<b>Stoly a židle</b>			
Stůl pracovní s posuvnými dvířky a policí (studená kuchyně) - nerez	1	150/80/90	
Stůl pracovní s 2 zásuvkami a policí (teplá kuchyně, těsta) - nerez	2	150/80/90	
Stůl pracovní s 2 zásuvkami a policí (zelenina) - nerez	1	120/80/90	
Stůl pracovní s dřezem a 3 zásuvkami a policí (syrové maso)	1	180/60/90	
Stůl pracovní pod varnou desku (varné centrum)	1	120/60/90	
Stůl pracovní pod varnou desku (varné centrum)	1	150/60/90	
Stůl pracovní s dřezem (těsta)	1	120/60/90	
Stolek pod robot (těsta)	1	60/60/90	
Stůl s posuvnými dvířky a policí (expedice) - nerez	1	120/60/90	
Stůl kuchyňský velký (komise)	1		
Židle kuchyňská (komise)	6		
<b>Dřezy</b>			
Dvoudřez	1	120/60/90	
Dřez	5	60/60/90	
<b>Nádobí</b>			
Hrnce - sada	3		
Pekáče, plechy	6		
Mísy, misky nerez	10		
Sklo pro výuku - sada	3		
Porcelán.nádobí - sada	3		
<b>Ostatní zařízení</b>			
Nože - sada	2		
Stojan na el.trouby	1		
Deska (špalek) na maso plastová	1	40/40/8	

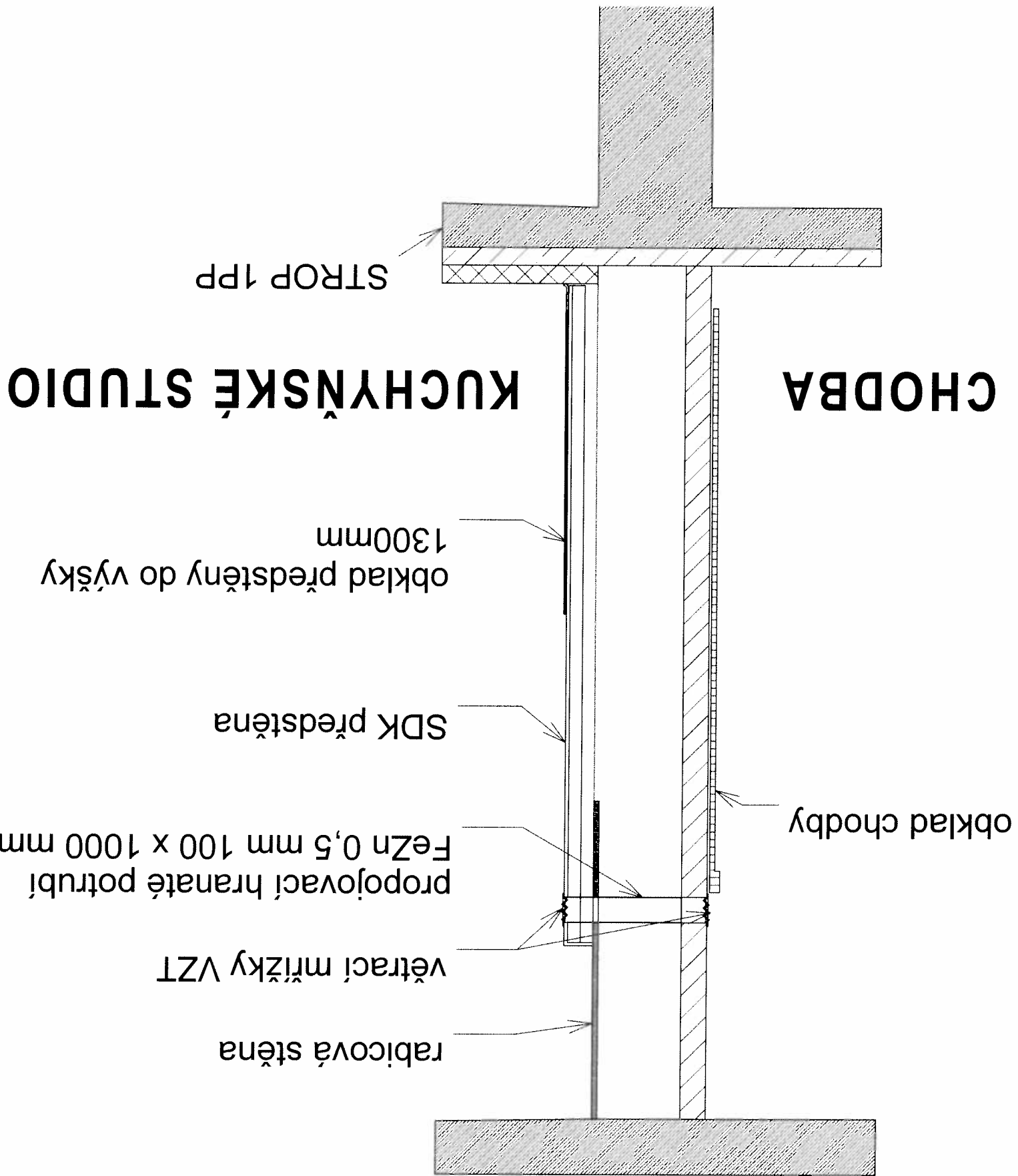


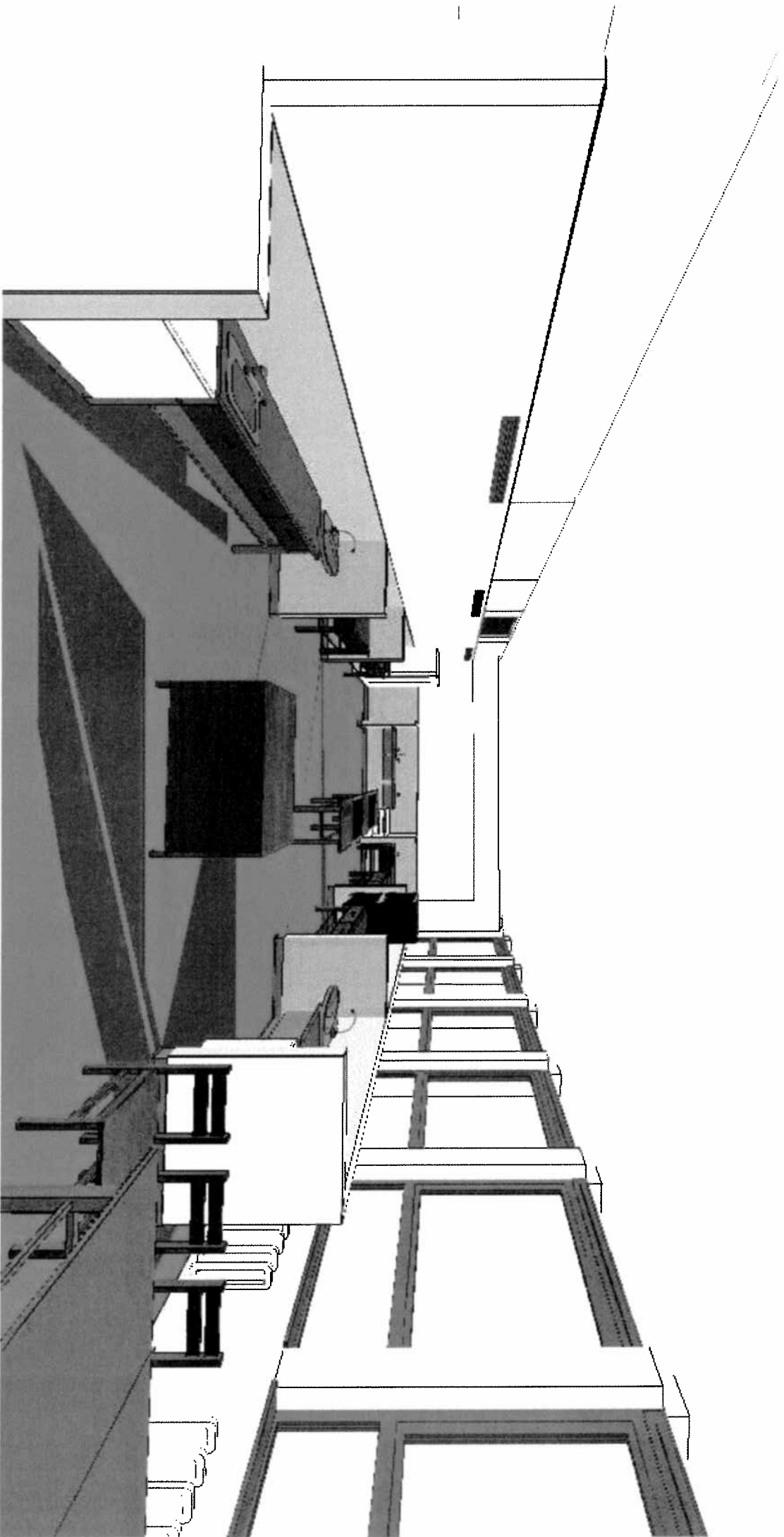
 <p>Stavební kancelář Ing. Libuše Vortelová HRADEC KRÁLOVÉ</p>	<b>INVESTOR:</b> Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212		<b>VED. PROJEKTANT:</b> Ing. Libuše Vortelová
	<b>AKCE:</b> Kuchyňské studio		<b>VYPRACOVAL:</b> Ing. Libuše Vortelová
	<b>PŘÍLOHA:</b> Dispozice		<b>MĚŘÍTKO:</b> 1:50 <b>ZAMAZKA:</b> 126/11
	<b>Architektonická a stavební část</b>		<b>STUPEŇ PD:</b> JP <b>FORMÁT:</b> <b>Č. VYKRESU:</b> 3 <b>DATUM:</b> 8/2011




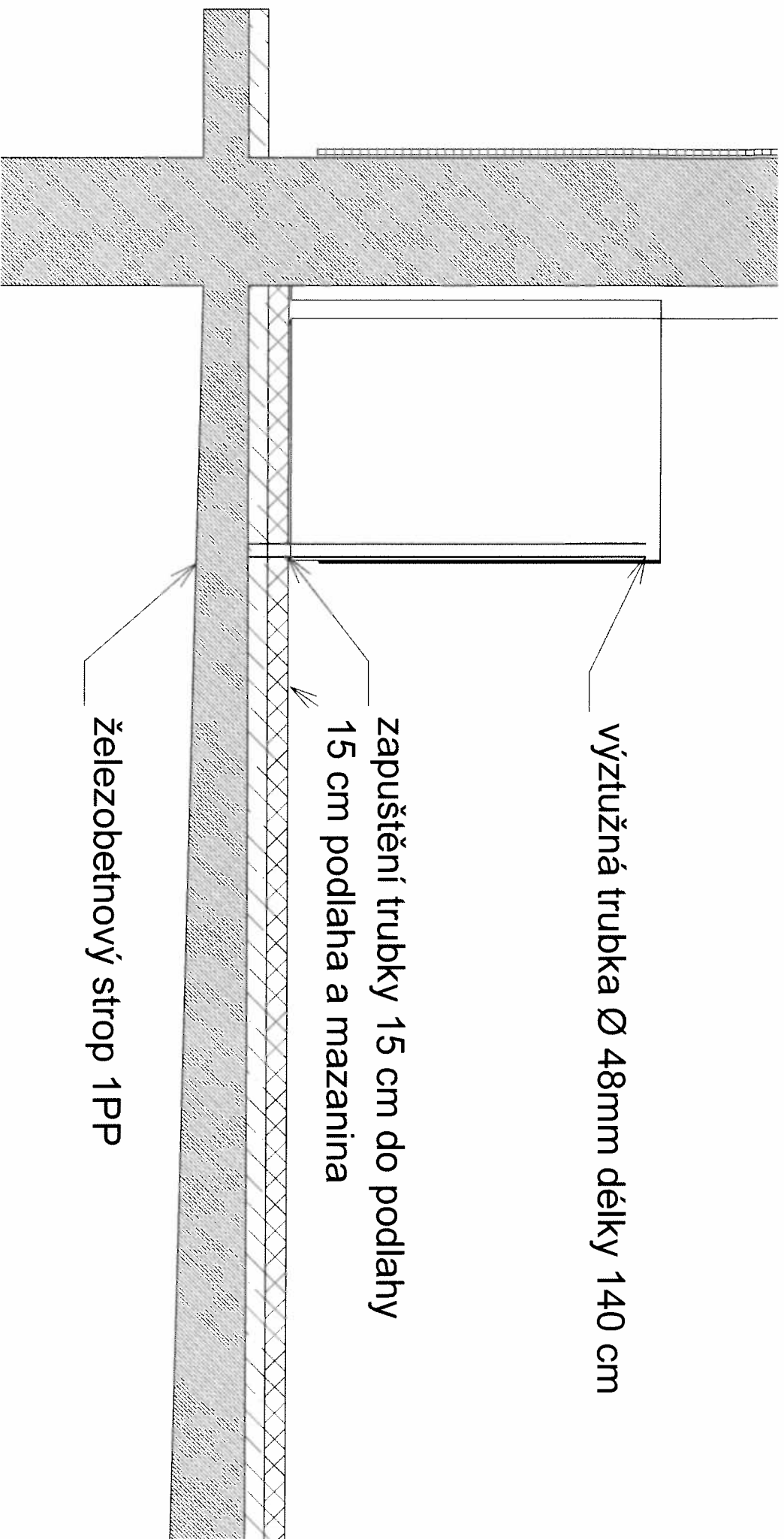
<b>INVESTOR:</b> Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212		<b>VED. PROJEKTANT:</b> Ing. Libuše Vortelová	
<b>AKCE:</b> Kuchyňské studio		<b>VYPRACOVAL:</b> Ing. Libuše Vortelová	
<b>PŘÍLOHA:</b> Půdorys		<b>MĚŘÍTKO:</b> 1:50	
<b>Č. VÝKRESU:</b> 2		<b>ZAKÁZKA:</b> 126/11	
<b>Architektonická a stavební část</b>		<b>FORMAT:</b>	
<b>8/2011</b>		<b>DATUM:</b>	

	INVESTOR:	Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212	VED. PROJEKTANT:	Ing. Libuše Vortelová
	AKCE:	Kuchyňské studio	VYPRACOVAL:	Ing. Libuše Vortelová
	MĚŘÍTKO:	1:20	ZAKAZKA:	126/11
	PŘÍLOHA:	Rěz nasávací mřížkou VZT	STUPĚŇ PD:	JP
	Architektonická a stavební část			
	Č. VYKRESU:		4	
DATUM:		8/2011		






 <p>Ing. Libuše Votrělová Stavební kancelář HRADEC KRÁLOVÉ</p>		<p>INVESTOR: <b>Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212</b></p>		<p>VED. PROJEKTANT: <b>Ing. Libuše Votrělová</b></p>	
<p>AKCE: <b>Kuchyňské studio</b></p>		<p>VYPRACOVAL: <b>Ing. Libuše Votrělová</b></p>		<p>MĚŘÍTKO: <b>ZAKAZKA 126/11</b></p>	
<p>PŘÍLOHA: <b>Vizualizace</b></p>		<p>STUPEŇ PD: <b>JP</b></p>		<p>FORMAT:</p>	
<p><b>Architektonická a stavební část</b></p>		<p>Č. VYKRESU: <b>6</b></p>		<p>DATUM: <b>8/2011</b></p>	



výztužná trubka Ø 48mm délky 140 cm

zapuštění trubky 15 cm do podlahy  
15 cm podlaha a mazanina

železobetnový strop 1PP

 <b>PAVING</b> Stavební kancelář Ing. Libuše Vortelová HRADEC KRÁLOVÉ	INVESTOR: <b>Odborné učiliště, Hradec Králové, 17. listopadu 1212</b>		VED. PROJEKTANT: <b>Ing. Libuše Vortelová</b>	
	AKCE: <b>Kuchyňské studio</b>	VYPRACOVAL: <b>Ing. Libuše Vortelová</b>		
	PŘÍLOHA: <b>Řez dělicí příčkou mezi pracovišti</b>	MĚŘÍTKO: <b>1:20</b>	ZAKÁZKA: <b>126/11</b>	
		STUPEŇ PD: <b>JP</b>	FORMÁT:	
	Architektonická a stavební část		Č. VÝKRESU: <b>5</b>	DATUM: <b>8/2011</b>