

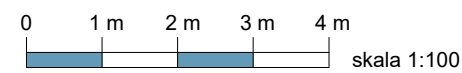
- przejście trasy kablowania na inny poziom
- wpust 230 V
- wpust 400 V
- HP hydrant pożarowy
- AW oświetlenie awaryjne
- AW oświetlenie awaryjne
- TU tablica usługowa
- TT tablica telekomunikacyjna
- czujka FAP-425-O firmy Bosch - montowana na stropie
- ręczny ostrzegacz pożarowy FMC-210-DM-G-R
- IN moduł ośmiu wejść FLV-420-I8R1-S
- RV moduł wyjść wysokonapięciowych FLV-420-RHV-S
- akustyczny sygnalizator systemu sygnalizacji pożaru W2
- UWAGA:** sygnalizatory montować poprzez puszkę pożarowe PIP
- klapa wentylacji - odcinająca 230V
- transfer instalacji sąsiednich usług - lokalne obniżenie do max. wys. 2.5m od poziomu posadzki
- grzejnik
- proponowana aranżacja pom. higieniczno-sanitarnego
- konstrukcja i szachty instalacyjne

MOŻLIWOŚĆ REALIZACJI USŁUGI GASTRONOMICZNEJ U6
 1. sala konsumpcyjna 1100m²/h
 2. okap 3500m³/h
 3. wyciąg zapleczka kuchni 350m³/h
 4. wyciąg zapleczka socjalnego 200m³/h
 5. wyciąg zapleczka sanitarnego 200m³/h
 6. CT-70/50C-36,4kW

kurtyna powietrza WING E100
 elektryczna 6kW 4DOV
 -DO OPRACOWANIA NAJEMCY

czepnia powietrza U6_1
 2675 m³/h
 1500x400
 -DO OPRACOWANIA NAJEMCY

czepnia powietrza U6_2
 2675 m³/h
 1500x400
 -DO OPRACOWANIA NAJEMCY



lokal usługowy

budynek	A
kondygnacja	01

Pow. uż. 136,10 m²

Powierzchnia lokalu obejmuje: powierzchnię użytkową lokalu wyliczoną zgodnie z normą PN-ISO 9836:2015-12. Karta katalogowa jest załącznikiem do umowy deweloperskiej. Powierzchnia lokalu może ulec zmianom w przypadkach określonych umową deweloperską. Na rzucie przedstawiono stan projektowany instalacji, który może ulec zmianie na etapie realizacji