

The floor plan illustrates a restaurant layout with several distinct areas and technical details:

- Entrance and Reception:** Located at the top left, featuring a "VÝVOD BRÁNA ČK-1 3x0,25" and "VÝVOD PRE KÚROVÉ OČISTENIE".
- Bar and Seating:** The top right section includes a bar area with "nerezové tanky na víno" (stainless steel wine tanks) and a seating area with "regály na skladovanie" (storage racks).
- Kitchen and Service Areas:** The central part of the plan shows a kitchen area with "OCHR. POSPAJANIE" (fire protection) and "VÝVOD PRE OČISTENIE VODA KUCHA" (water drainage).
- Dining Room:** The bottom right section is the main dining area, featuring "nerezové tanky na víno" and "regály na skladovanie".
- Technical Details:** The plan includes numerous technical specifications such as "VÝVOD PRE KÚROVÉ OČISTENIE", "VÝVOD PRE OČISTENIE VODA KUCHA", and "VÝVOD PRE OČISTENIE VODA KUCHA".

The layout is designed to optimize space utilization and ensure compliance with safety and hygiene standards.

POZNÁMKY
—PŘESNO PŮJČO VÝKONŮ, ZÁSLUŽEK A SPÁVŮCH DOHODNĚ INVESTOR S DODATEKEM PŘI KONČI (PŮJČA VÝBERU INTERIERU)
—ELEKTRO PŮJČO ULOŽEN NA HODINÁŘSKÝ PŮJČOČOCH A V NICH MUSÍ PŮJČOČOČ SŮV 33 2312
—VENTILÁTORŮ UMĚSTNĚN DO VZT RŮČO – ŘEŠÍ STAV ČASŮ

NAPÄŤOVÁ SÚSTAVA 3+PEN	400V, 50 Hz, TN-C
NAPÄŤOVÁ SÚSTAVA 3+N+PE	400V, 50 Hz, TN-S
NAPÄŤOVÁ SÚSTAVA 1+N+PE	230V, 50 Hz, TN-S

DOPLNKOVÁ - PRŮDOVÝMI CHRANÍCMI

[illegible]