



## PROJEKTY GASTRONOMICKÉ PROVOZY



**TECHNOLOGIE  
ELECTROLUX PROFESSIONAL  
THERMALINE  
VÍCE JAK 500 PROJEKTŮ  
VÍCE JAK 500 REALIZACÍ**

- zpracování návrhů dispozičních a technologických řešení provozů
- vypracování technologických projektů všech typů gastro provozů
- projednání a schválení projektů orgány státní správy
- přípravu dokumentace pro nabídková a schvalovací řízení
- rozpočty a specifikace technologie
- vypracování instalačních podkladů pro jednotlivé profese
- zpracování podkladů pro stavební přípravu a montáž technologií
- konzultace s orgány státní správy
- vizualizace návrhů v pohledu 3D
- autorský dozor a technická součinnost při stavební přípravě zakázek



**22 LET PRAXE V OBORU  
AUTORIZACE TECHNOLOGICKÁ  
ZAŘÍZENÍ STAVEB  
PROJEKCE VE FORMÁTU 3D**

### CONSULTING

Dlouholeté zkušenosti s fungováním  
všech typů gastro provozů

### STUDIE

Předstupeň projektové dokumentace

### KONCEPCE

Vymyslíme základní koncept gastro  
provozu a technologických řešení

**Bohumil Rajchl - jednatel**

tel: 603 417 002

e-mail: rajchl@trefahk.cz



TREFA spol. s r.o., Škroupova 441/12, 500 02 Hradec Králové

tel: 495 220 112

e-mail: info@trefahk.cz

### PROJEKT

Projektová dokumentace vč. legislativních  
a instalačních požadavků

### VIZUALIZACE

Vytvoříme vizualizace ve 3D

### REALIZACE

Realizujeme vybavení provozů vč.  
servisních služeb

**Ing. Tomáš Dyntar - projekce**

tel: 603 418 793

e-mail: dyntar@trefahk.cz