



LEGENDA			L x P x H (cm)	
Pos	Qto	Descrizione		
COTTURA - AREA CONFEZIONAMENTO				
1	2	FORNO PROFESSIONAL	129x89	5x195
2	2	CARRELLO MONOBLOCCO	140x120x210	
3	1	CELLA DI ABBATTIMENTO	120x160x200	
4	1	CELLA FRIGORIFERA	130x 70x 97	
5	3	SCALFALATURA INTERNO CELLA	220x 70x 90	
6	1	CARRELLI DI SERVIZIO 2 RIP.	165x150x103	
7	1	PIANO DI LAVORO A SBALZO	360x 30	
8	1	BRASIERA MIXER RIBALTABILE	120x 90x 23	
9	1	STRUTTI A DUE FRONTI PER BLOCCO COTT.	80x 90x 70	
10	1	PIANO COTTURA 6 FUOCHI	40x 90x 23	
11	1	ELEMENTO NEUTRO	80x 90x 23	
12	2	PENTOLA RISCAL. INDIRETTO	120x 90x 70	
13	2	BRASIERA	40x 90x 23	
14	1	ELEMENTO NEUTRO	165x 66x118	
15	1	FRY-TOP	50x 50x 34	
16	1	TURBOFRANTUMATORE	400x 70x 90	
17	1	LAVAMANI A MURO	55x 15x 60	
18	1	PIANO DI LAVORO A SBALZO	160x 70x 90	
19	1	STERILIZZATORE ELETTR. DI COLTELLI	74x 95x176	
20	4	TAVOLO ARMADIO	197x 36x200	
21	4	CARRELLO ARMADIATO CALDO		
22	2	SCAFFALE A 4 RIP.		
LAVAGGIO GASTRONORM E PENTOLAME				
23	1	TAVOLO SERV. LAVAGGETTI	140x 71x 85	
24	1	LAVAPENTOLE PASSANTE	144x 99x180	
25	1	TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA	140x 78x 85	
26	1	TAVOLO PRELAVAGG. CON V/AMMOLLO	220x 70x 90	
27	2	CARRELLO DI SERVIZIO	130x 70x 97	
DEPOSITO GASTRONORM E PENTOLAME				
28	2	ARMADIO STOVIGLIE P/SCORR.	200x 70x154	
29	3	ARMADIO CARRELLATO	120x 60x185	
DEPOSITO MATERIALE DI PULIZIA				
30	1	SCAFFALE A 4 RIP.	120x 60x170	
CUCINA DIETETICA				
31	1	PENSILE A 1 ANTA	60x 49x170	
32	1	MOBILE CON VASCA	190x 70x 90	
33	1	CUCINA A GAS 4/F	80x 73x 85	
ACCESSO ALLA ZONA COTTURA				
34	2	SCAFFALE A 4 RIP.	151x 57x180	
PREPARAZIONE VERDURE				
35	1	PIANO DI LAVORO SBALZO	160x 70x 90	
36	1	STERILIZZATORE ELETTR. DI COLTELLI	55x 15x 60	
37	1	VASCA CARRELLATA PORTARIF.	40x 57	
38	1	TAGLIA VERDURE	25x 57x 48	
39	1	LAVAVERDURE A C/RIB.	150x 90x 85	
40	1	PIANO DI LAVORO A SBALZO	320x 70x 90	
PREPARAZIONI CARNI				
41	1	TAVOLO REFRIGERATO	170x 70x 85	
42	1	CEPPO IN POLIETILENE SU SGABELLO	70x 50x 90	
43	1	TAGLIERE IN POL.	60x 40x 25	
44	1	HAMBURGERATRICE	54.5x 54x 55	
45	1	VASCA CARRELLATA PORTARIF.	40x 57	
46	1	CARRELLO PORTATEGUE	65x 73x160	
47	1	PIANO DI LAVORO	280x 70x 90	
48	1	TRITACARNE ELETTR. TC 22/89	50x 50x 50	
49	1	AFFETTACARNE VERTICALE	45x 62x 70	
PREPARAZIONE PIATTI FREDDI				
50	2	CARRELLO PORTATEGUE	65x 73x160	
51	1	PIANO DI LAVORO	200x 70x 90	
52	1	TAVOLO REFRIGERATO	130x 70x 90	
53	1	PIANO DI LAVORO	260x 70x 90	
54	1	TAGLIERE IN POLIETILENE	60x 40x 25	
55	1	MONODIRUTTI. CON GRATTOIA	60x 42x 46	
56	1	VASCA CARRELLATA PORTARIF.	40x 70	
57	1	BLOCCO CELLE FRIGORIFERE		
DISPENSA				
58	3	SCAFFALE A 4 RIPIANI	151x 57x180	
59	3	SCAFFALE A 4 RIPIANI	191x 57x180	
INGRESSO				
60	2	CARRELLO DI SERVIZIO	97x 60x 90	
61	1	ARMADIO SPOGLIATOIO	50x 40x180	

COMUNE DI VENARIA REALE

Provincia di Torino

Cucina centralizzata
Via San Marchese 23 - Venaria Reale

A001

SETT.09
1/50

PLANIMETRIA GENERALE
QUOTATA CON UBICAZIONE
DEGLI ARREDI

