

USCITA CARRELLI PRANZO OSPITI

120
210

120
210

120
210

105
210+50

105
210+50

105
210+50

105
210+50

105
210+50

105
210+50

105
210+50

105
210+50

120
210

120
210

120
210

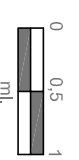
100
210

110-150

210

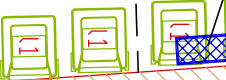
445
300

SCHEMA LAYOUT CUCINA



Zona rifiuti

batteria motori
celle refrigeranti



USCITA CARRELLI-SCATOLE TERMICHE

RIENTRO CARRELLI-SCATOLE TERMICHE

Sosta carrelli

RIENTRO CARRELLI PRANZO OSPITI

USCITA CARRELLI PRANZO OSPITI

Lavaggio

Lucernario d. 135

Confezionamento

LOCALE CUCINA
h = ml. 3,00

Cottura

Lucernario d. 135

Preparazione colazioni

Cottura

preparazione freddi

preparazione carni

preparazione frutta e verdure

cucina dietetica

cella freddi

cella carni

cella frutta e verdure

cella surgelati

dispensa