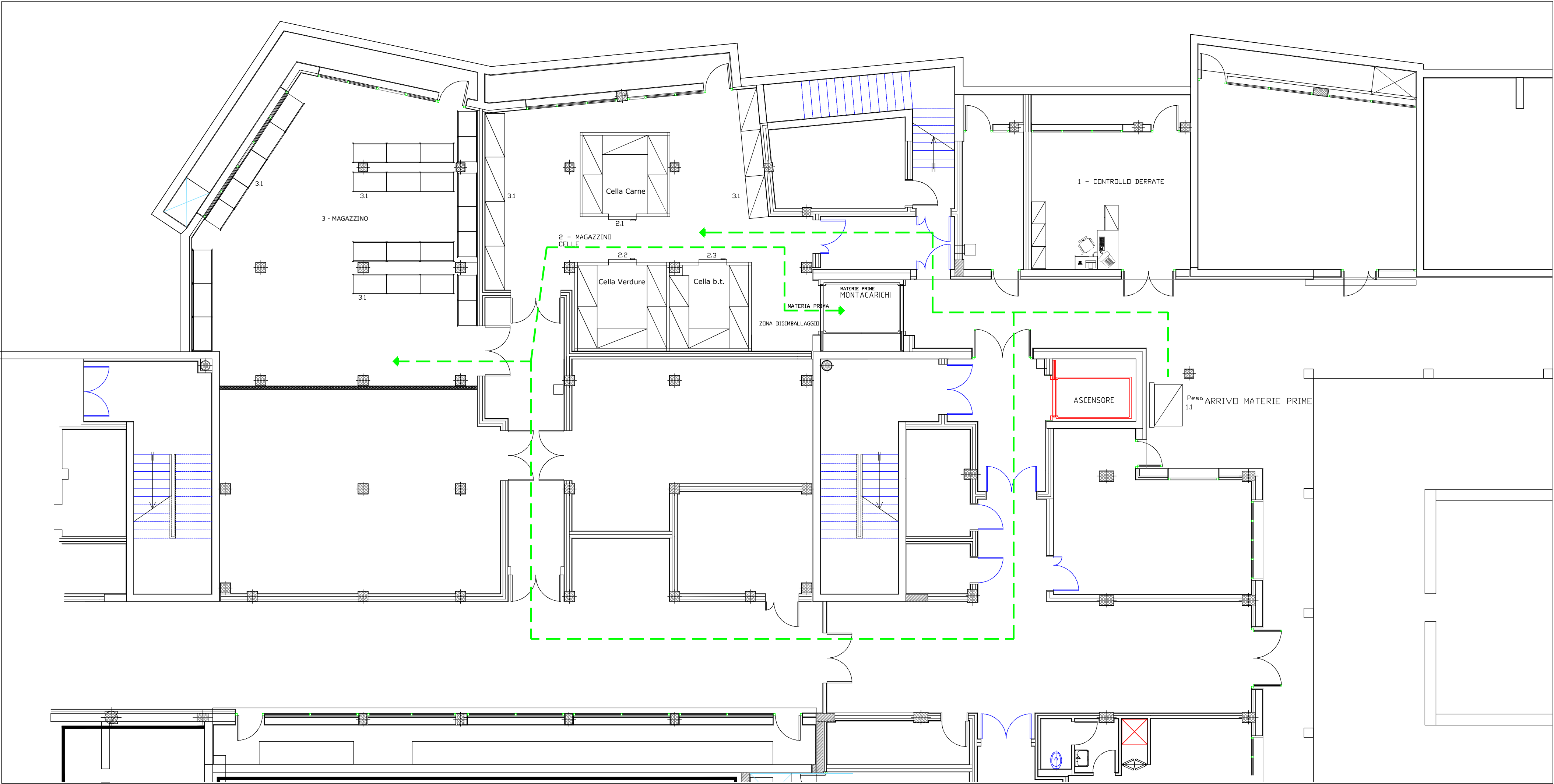


PIANO TERRA

PIANO INTERRATO	
1	CONTROLLO DERRATE
1.1	PESA
2	MAGAZZINO CELLE
2.1	CELLA CARNE
2.2	CELLA VERDURE
2.3	CELLA B.T.
3	MAGAZZINO
3.1	SCAFFALI

PIANO TERRA	
4	CELLE
4.1	CELLA ABBATTUTO
4.2	CELLA SALUMI LATTICINI
5	PREPARAZIONE FREDDA
6	PREPARAZIONE VERDURE
7	PREPARAZIONE CARNI
8	CUCINA
9	LOCALE DIETE
10	ABBATTIMENTO
11	DEPOSITO INOX
12	LAVAGGIO
13	CONFEZIONAMENTO
14	LOCALE STAZIONAMENTO CARRELLI THERMOPORT E ROLLIPORT
15	STAZIONAMENTO CARRELLI SPORCHI
16	STAZIONAMENTO CARRELLI BAGNOMARIA PULITI

FLUSSI	
	PULITO
	SPORCO
	MATERIE PRIME



PIANO INTERRATO

COMUNE DI SELVAZZANO DENTRO

PROVINCIA DI PADOVA

S.C.I.A. ULSS 16
CENTRO COTTURA

PRESSO IL C.S. GIUSTO ANTONIO BOLIS IN PIAZZA DE' CLARICINI

PROGETTISTA:
UFFICIO TECNICO AltaVita - I.R.A.
ARCH. GIUSEPPE ALESSANDRO BONIOLO
DOTT. GIANLUCA ROSATI

COMMITTENTE:
AltaVita-Istituzioni Riunite di Assistenza- I.R.A.

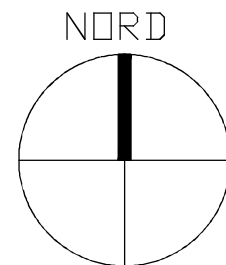
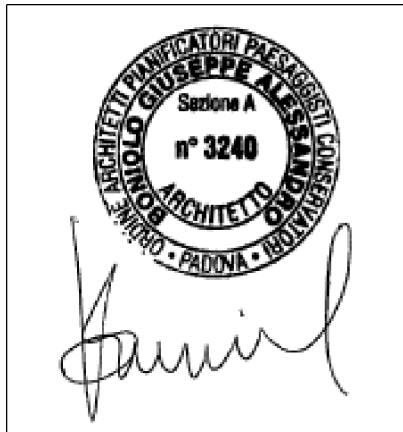


TAVOLA:
PIANTA CUCINA E MAGAZZINI
CONTENUTI:

SCALA:
1:100
TAV. N.:
U