

Comune di Fondi
Provincia di Latina

Spazio riservato all'ufficio

TAV. UNICA

DATA:
Novembre 2021

SCALA:
Varie

RILIEVO DI UN IMMOBILE ADIBITO A CENTRO DI PRODUZIONE PASTI SITO IN VIA P. GOBETTI

Elaborato grafico

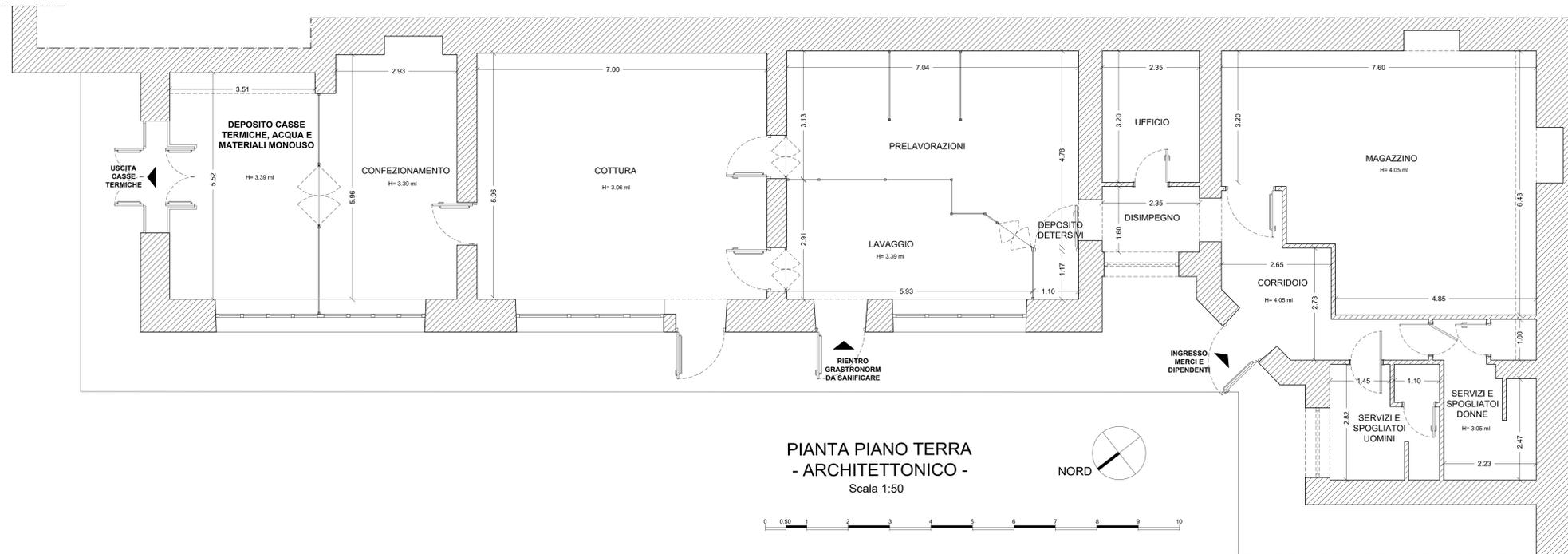
Il Tecnico

Geom. D'Ambrosio Cesare



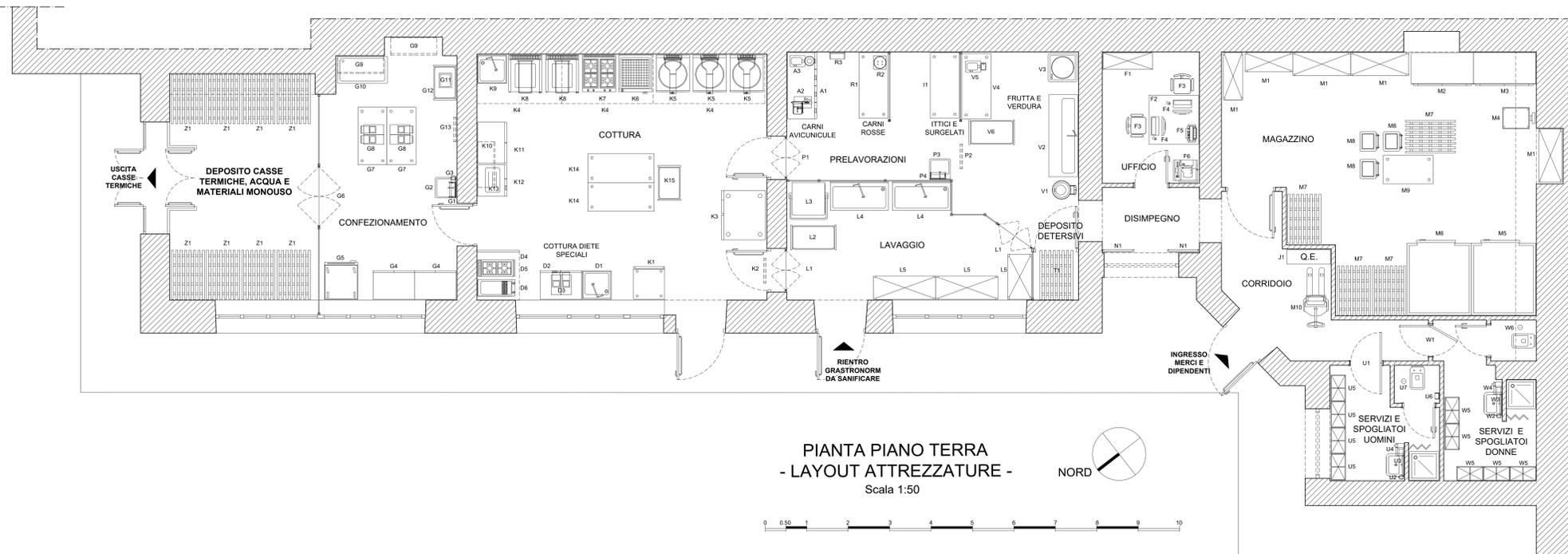
Il Committente

Comune di Fondi
Settore I - Servizio Istruzione



PIANTA PIANO TERRA
- ARCHITETTONICO -
Scala 1:50

AMBIENTI	SUPERFICIE UTILE
SERVIZI E SPOGLIATOIO UOMINI (U)	7,20 m ²
SERVIZI E SPOGLIATOIO DONNE (W)	8,35 m ²
CORRIDOIO (J)	10,20 m ²
MAGAZZINO (M)	43,50 m ²
DISIMPEGNO (N)	3,80 m ²
UFFICIO (F)	7,50 m ²
DEPOSITO DETERSIVI (T)	1,30 m ²
PRELAVORAZIONI (P)	25,90 m ²
LAVAGGIO (L)	15,10 m ²
COTTURA (K)	42,00 m ²
CONFEZIONAMENTO (G)	20,10 m ²
DEPOSITO CASSE TERMICHE (Z)	18,80 m ²
TOTALE	203,75 m²



PIANTA PIANO TERRA
- LAYOUT ATTREZZATURE -
Scala 1:50

Posizione	Descrizione	Quantita'	Posizione	Descrizione	Quantita'	Posizione	Descrizione	Quantita'
SERVIZI E SPOGLIATOIO DONNE (W) - AREA = 8,35 m ²			DEPOSITO DETERSIVI (T) - AREA = 1,30 m ²			COTTURA (K) - AREA = 42,00 m ²		
W1	Porta "va e vieni"	n.1	T1	Europallet in PVC	n.1	K1	Abbatteforno rapido di temperatura	n.1
W2	Erogatore sapone	n.1	P1	PRELAVORAZIONI (P) - AREA = 25,90 m ²	n.1	K2	Lampada anti-insetti	n.1
W3	Specchio	n.1	P1	Porta "va e vieni" in acciaio e PVC	n.1	K3	Forno per teglie	n.1
W4	Acciugamani elettrico	n.1	P2	Lampada battericida U.V.	n.1	K4	Cappa aspirazione	n.3
W5	Armadietto spogliatoio doppio scomparto	n.5	P3	Portacarta	n.1	K5	Pentola bollitore	n.3
W6	Scioglino	n.1	P4	Lavamani	n.1	K6	Cucciapasta a ribalta	n.1
SERVIZI E SPOGLIATOIO UOMINI (U) - AREA = 7,20 m ²			CARNI AVICULNICOLE (A)			CUCINA 4 FUOCHI (K)		
U1	Porta "va e vieni"	n.1	A1	Tavolo lavoro refrigerato 3 ante	n.1	K6	Brasiera	n.2
U2	Erogatore sapone	n.1	A2	Affettatrice	n.1	K9	Lavatoio	n.1
U3	Specchio	n.1	A3	Trisacame	n.1	K10	Moblie pensile	n.1
U4	Acciugamani elettrico	n.1	R1	CARNI ROSSE (R)	n.1	K11	Tavolo lavoro armadiato caldo	n.1
U5	Armadietto spogliatoio doppio scomparto	n.4	R1	Tavolo lavoro acciaio inox	n.1	K12	Tavolo refrigerato 1 anta	n.1
U6	Portarotolo	n.1	R2	Polipettrificatore	n.1	K13	Forno elettrico da banco	n.1
U7	Scioglino	n.1	R3	Stemizzatore per coltelli	n.1	K14	Tavolo lavoro acciaio inox	n.2
CORRIDOIO (J) - AREA = 10,20 m ²			ITTICI E SURGELATI (I)			K15 Carrello a ripiani		
J1	Quadro elettrico	n.1	I1	Tavolo lavoro acciaio inox	n.1	COTTURA DIETE SPECIALI (D)		
MAGAZZINO (M) - AREA = 43,50 m ²			FRUTTA E VERDURA (V)			D1 Lavello 1 vasca		
M1	Scaffale in acciaio	n.5	V1	Prepallate	n.1	D2	Tavolo lavoro armadiato caldo	n.1
M2	Armadio frigo due ante (carni)	n.1	V2	Tavolo lavorazione verdura	n.1	D3	Chiuditrice manuale	n.1
M3	Armadio frigo due ante (salumi e formaggi)	n.1	V3	Lava-asciuga verdure	n.1	D4	Cappa aspirazione	n.1
M4	Bilancia da terra	n.1	V4	Tavolo lavoro acciaio inox	n.1	D5	Cucina 2 fuochi	n.1
M5	Cella surgelati	n.1	V5	Trila-taglia verdure	n.1	D6	Cucciapasta 1 vasca	n.1
M6	Cella frutta e verdura	n.1	V6	Carrello a ripiani	n.1	CONFEZIONAMENTO (G) - AREA = 20,10 m ²		
M7	Europallet in PVC	n.4	LAVAGGIO (L) - AREA = 15,10 m ²			G1	Portacarta	n.1
M8	Carrello	n.3	L1	Plata "va e vieni" in acciaio e PVC	n.2	G2	Lavamani	n.1
M9	Tavolo lavoro acciaio inox	n.1	L2	Lavastoviglie	n.1	G3	Erogatore sapone	n.1
M10	Transpallet	n.1	L3	Carrello a ripiani	n.1	G4	Tavolo armadiato termoisolato	n.4
DISIMPEGNO (N) - AREA = 3,80 m ²			L4	Vascone lavapentole	n.2	G5	Carrello termoisolato verticale	n.1
N1	Banchera	n.2	L5	Scaffale acciaio inox	n.3	G6	Porta "va e vieni" in acciaio e PVC	n.1
UFFICIO (F) - AREA = 7,50 m ²					G7	Tavolo lavoro acciaio inox	n.2	
F1	Armadio	n.1			G8	Sigillatrice manuale	n.2	
F2	Scrivania	n.1			G9	Moblie pensile	n.2	
F3	Sedia	n.2			G10	Carrello termoisolato	n.1	
F4	Computer	n.2			G11	Bilancia elettronica da banco	n.1	
F5	Stampante	n.1			G12	Carrello a ripiani	n.1	
F6	Fotocopiatrice	n.1			G13	Lampada anti-insetti	n.1	
DEPOSITO CASSE TERMICHE (Z) - AREA = 18,80 m ²					Z1	Europallet in PVC	n.8	