C.T.

ZON A RIFIUTI

LEGENDA

- INGRESSO MATERIE PRIME
- A COTTURA E CONFEZIONAMENTO
- STOVIGLIE E CONTENITORI SPORCHI
- INGRESSO ADDETTI
- USCITA RIFIUTI
- USCITA PASTI
- INGRESSO UTENTI
- ATTREZZATURE ESISTENTI
- ATTREZZATURE NUOVE

IC

AA

ALLA ZONA RIFIUTI COPERTA

E4.7 E1.4 E2.4 E3.4 A.141

compressori celle posizionati in copertura

CANCELLO APPERTURA MANUALE

USCITA RIFIUTI

RIENTRO CONTENITORI SPORCHI

INGRESSO MERCI/ DERRATE

INGRESSO ADDETTI

USCITA PASTI

±0.00

locale tecnico SOLARE

QEG

M-Spogl.M mq.13,30

wc/doccia mq.8.24

DOCC. WC

L-Spogl.F mq.17.00

WC.

WC.

Docc.

wc/doccia

ZONA CONFEZIONAMENTO/SPEDIZIONE

corridoio mq.8.40

ZONA DIETE SPECIALI

A - ZONA COTTURA mq.138.80

FILTRO REI 120 mq.6.20

G-LOCALE LAVAGGIO mq.54.17

F-LOCALE MAGAZZINO mq.39.43

E -ZONA CELLE MQ. 23.30

cella carni mq. 3.36

cella salumi e latticini mq.3.36

cella surgelati mq.3.48

scongelamento mq.3.36

cella frutta e verdura mq.6.63

100X48 griglia 250

corridoio mq. 23.91

H-DEP. CONTENITORI mq. 13.17

B-PREP. PIATTI FREDDI mq.11.90

C-PREP. CARNI mq.12.00

D-PREP. VERDURE mq. 21.17

I-SELF SERVICE mq. 22.31

J-CARRELLI RACCOLTA VASSOI

ZONA SELF SERVICE mq. 25.41

FILTRO REI 120 mq.2.32

ZONA REFRIGERATA

DISIMP.

WC. H

WC

K-REFETTORIO mq. 141.67 N° 108 POSTI A SEDERE

D.80

INGRESSO UTENTI

US

ARRIVO MERCI/DERRATE

strada interna

cancello

INGRESSO AL REFETTORIO - UTENTI ESTERNI

−0.40

ATRIO DI PERTINENZA DELLA PISCINA COMUNALE

AREA NON INTERESSATA DALL'INTERVENTO

BUSSOLA INGRESSO UTENTI

PERCORSO COPERTO DALLA SCUOLA

−2.20

+2.10

ELENCO ATTREZZATURE

POS	Q.TA'	MODELLO	DESCRIZIONE
			A - COTTURA
A.1	1		CUOCIPASTA A GAS DIRETTO 2 VASCHE Lt.in: 360
A.2	3		FRITTOLA a GAS RISCALDAMENTO DIRETTO Lt.in: 150
A.3	1		PENTOLA a GAS RISCALDAMENTO DIRETTO Lt.in: 100
A.4	1		TOP CUCINA a GAS 4 FUOCHI
A.5	1		TOP ELEMENTO NEUTRO
A.6	1		GRIGLIA MONOBLOCCO a GAS
A.7	1		BRASIERA a GAS 80 Lt.in: VASCA in ACCIAIO DOLCE MOTORIZZATA
A.8	1		BRASIERA a GAS 120 Lt.in: VASCA in ACCIAIO DOLCE MOTORIZZATA
A.9	2		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA
A.10	1		LAVATOIO PREFABBRICATO AD UNA VASCA
A.11	1		AFFETTACARNE TRIFASE VERTICALE Lama diam. 350
A.12	1		CELLA FRIGORIFERA sp.9 h.cm.259 con Pavimento
A.13	1		CELLA ABBATTIMENTO POSITIVO 40 GN 1/1 + resp kg. 210
A.14	1		FORNO CONVEZIONE VAPORE con Boiler, 20 GN 2/1
A.15	1		BRASIERA A GAS RIBALTABILE Lt.in: 160
A.16	1		BASE ARMADIO REFRIGERO UNIBLOCK BT mc.1.1 a −20°C
A.17	1		FORNO CONVEZIONE a VAPORE DIRETTO, 6 GN 1/1
A.18	1		CUOCIPASTA ELETTRICO ad UNA VASCA, Lt.in: 28
A.19	1		TOP PIANO DI COTTURA a PIASTRE ELETTRICHE
A.20	1		TAVOLO REFRIGERATO 3 VANI 0/+10°C SENZA RIPIANO
A.21	1		AFFETTATRICE A GRAVITÀ Lama diam. 300
A.22	1		CUTTER DA TAVOLO trifase = cap. 5,5 lt.
A.23	1		TAGLIERE IN POLIETILENE COLORE NATURALE
A.24	1		LAVATOIO ARMADIATO AD UNA VASCA
A.25	1		ARMADIO STERILIZZATORE COLTELLI A PARETE – 10 posti
A.26	8		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA
A.27	1		TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE
A.28	4		CARRELLO A PIANALI BASSO
A.29	1		LAVATOIO ARMADIATO AD UNA VASCA
A.30	2		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE
A.31	2		CAPPA BASIC a PARETE per FORNI con FILTRI a LABIRINTO
A.31	1		CAPPA BASIC a PARETE per FORNI con FILTRI a LABIRINTO
A.32	1		CAPPA CENTRALE ESISTENTE
A.33	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
A.33	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
A.34	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
A.34	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
A.35	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
A.141	1		GRUPPO FRIGORIFERO TN A PARETE mc 4,2 a 0°C
			B - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI
B.1	2		TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI e ALZATINA
B.1	1		TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI e ALZATINA
B.2	2		AFFETTATRICE VERTICALE Lama diam. 350
B.3	1		MOTORIDUTTORE CON GRATT. 2 vel. – V400/3
B.4	2		TAGLIERE IN POLIETILENE CON FERMO
B.5	1		TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI e ALZATINA
B.6	1		BILANCIA AUTOMATICA INOX Kg. 15
B.7	1		TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE
B.8	1		LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE
B.9	1		ARMADIO STERILIZZATORE COLTELLI A PARETE – 10 posti
B.10	1		PATTUMIERA CARRELLATA A PEDALE
B.11	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
			C - PREPARAZIONE CARNI
C.1	2		ARMADIO STERILIZZATORE COLTELLI A PARETE – 10 posti
C.2	2		LAVAMANI CON COMANDO A PEDALE
C.3	2		CEPPO BATTICARNE IN LEGNO CON PIEDISTALLO
C.4	1		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA
C.5	1		TAVOLO LAVORAZIONE CARNE
C.6	1		TAVOLO FREEZER −15−25°C con ALZATINA 2 VANI Lt.in: 257
C.7	1		AFFETTATRICE A GRAVITÀ Lama diam. 300
C.8	1		TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI e ALZATINA
C.9	1		TAGLIERE IN POLIETILENE
C.10	1		BIRIDUTTORE 1 V. – V230/3
C.11	1		PATTUMIERA CARRELLATA A PEDALE
C.12	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
			D - PREPARAZIONE VERDURE
D.1	2		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA
D.2	1		PELAPATATE TRIFASE SU BASAMENTO, Kg. 25
D.3	1		TAVOLO LAVORAZIONE VERDURE con VASCA
D.4	1		LAVAVERDURE A VASCA RIBALTABILE Lt.in: 600
D.5	1		CENTRIFUGA VERDURE Lt.in: 50
D.6	1		TAGLIAVERDURE CON TRAMOGGIA GUIDATA V 400/3
D.7	1		LAVATOIO A 2 VASCHE
D.8	3		PATTUMIERA CARRELLATA A PEDALE
D.9	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
D.10	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX

POS	Q.TA'	MODELLO	DESCRIZIONE
			E1 - CELLA CARNI
E.1.1	1		CELLA FRIGORIFERA sp.6 h.cm.246,5 senza Pavimento
E.1.2	1		SCAFFALE A RIPIANI LISCI INOX PER CELLE
E.1.3	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
E1.4	1		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK Tn mc.8 a 0°C
			E2 - CELLA SALUMI E LATTICINI
E2.1	1		CELLA FRIGORIFERA sp.6 h.cm.246,5 senza Pavimento
E2.2	1		SCAFFALE A RIPIANI LISCI INOX PER CELLE
E2.3	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
E2.4	1		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK Tn mc.8 a 0°C
			E3 - CELLA SURGELATI
E3.1	1		CELLA FRIGORIFERA sp.6 h.cm.246,5 senza Pavimento
E3.2	2		SCAFFALE A RIPIANI LISCI INOX PER CELLE
E3.3	2		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
E3.4	1		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK BT mc.11 a −20°C
			E4 - CELLA FRUTTA E VERDURE
E4.4	1		CELLA FRIGORIFERA sp.6 h.cm.246,5 senza Pavimento
E4.5	2		SCAFFALE A RIPIANI LISCI INOX PER CELLE
E4.6	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
E4.7	1		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK Tn mc.17 a 0°C
			F - MAGAZZINO
F.1	1		TRASPALET
F.2	1		BILICO AUTOMATICO a COLONNA ALTA Kg.200
F.3	3		SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI
F.4	4		SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI
F.5	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
			G1 - LOCALE LAVAGGIO
G.1	1		LAVATOIO PER PENTOLE A 2 VASCHE
G.2	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
G.3	1		LAVAGGETTI ELETTRICA a NASTRO SERIE NG
G.4	1		TUNNEL DI ASCIUGATURA ELETTRICO Serie NE
G.5	3		CAPPA CENTRALE SERIE BASIC con FILTRI a LABIRINTO
G.6	1		MACCHINA LAVAPENTOLE A GRANIGLIA
G.7	1		TAVOLO DI ENTRATA A RULLI PER MOTTOGRI
G.8	1		CARRELLO CON PIANO GIREVOLE
G.9	1		CAPPA CENTRALE con ASPIRATORE INCORPORATO
G.10	1		VASCA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
G.11	1		LAVATOIO PER PENTOLE AD 1 VASCA
G.12	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO ORIZZONTALE E GRIGLIATO INOX
G.13	1		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA
G.14	1		SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI
			H - DEPOSITO CONTENITORI
H.1	2		CARRELLO A PIANALE BASSO
H.2	2		SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI
H.3	2		SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI
H.4	2		TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE
			I - SELF SERVICE
I.1	1		DISTRIBUTORE VASSOI POSATE PANE E TOVAGLIOLI
I.2	1		
I.3	1		ELEMENTO NEUTRO CON VANO A GIORNO
I.4	1		ELEMENTO BAGNOMARIA 4 GN 1/1 CON ARMADIO CALDO
I.5	1		ELEMENTO NEUTRO CON VANO A GIORNO
I.6	1		SOVRASTRUTTURA A 2 PIANI IN VETRO
I.7	1		SOVRASTRUTTURA A 2 PIANI IN VETRO
I.8	1		SOVRASTRUTTURA A 2 PIANI IN VETRO
I.9	2		SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBI INOX
I.10	1		SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBI INOX
I.11	1		SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBI INOX
I.12	1		PANNELLATURA SELF
			J - ZONA CARRELLI
J.1	4		CARRELLO INOX per RITIRO n. 10 VASSOI EN
J.2	1		PANNELLI ZONA CARRELLI
			K - REFETTORIO
K.1	17		TAVOLO a 6 POSTI per MENSA ESISTENTE
K.2	4		TAVOLO a 4 POSTI per MENSA ESISTENTE
K.3	108		SEDIA per MENSA ESISTENTE
			L - SPOG.F
L.1	11		ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO A DOPPIO SCOMPARTO
L.2	2		PANCHINA in LEGNO
L.3	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX
			M - SPOG.M
M.1	3		ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO A DOPPIO SCOMPARTO
M.2	1		PANCHINA in LEGNO
M.3	1		PILETTA A PAVIMENTO CON SCARICO VERTICALE E GRIGLIATO INOX

Comune di TREZZANO SUL NAVIGLIO

PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE DEL CENTRO COTTURA DI VIA CONCORDIA c/o TREZZANO SUL NAVIGLIO



PROGETTISTI
Progettista e coord. sicurezza in fase di progettazione
PROGETTA
Arch. Santo Giannone
Arch. Giorgio Giannone
Ing. Mariano Gisolfi

Timbro e Firma

COMMITTENTE
Comune di Trezzano sul Naviglio
Via IV Novembre, 2 - 20090
Trezzano sul Naviglio

COLLABORATORI progetto antincendio/vvf
Ing. Mariano Gisolfi

COLLABORATORI
Progetto Impianti elettrici
Ing. Mariano Gisolfi

Layout funzionale
Tecnologo Alimentare Dott. Corrado Giannone

OGGETTO
PROGETTO DEFINITIVO-ESECUTIVO

Descrizione
LAYOUT ATTREZZATURE E PERCORSI

Data	Scala
MARZO 2013	1:50

Data consegna def.- esec.
Marzo 2013

Agg. 1	Agg. 2	n° Tav.
Maggio 2023		TAV. 10 A
Agg. 3	Agg. 4	