



LAINOX

GAM international

MORETTI professional

HRG SA

SIGMA

Milvital



ALIMACCHINE

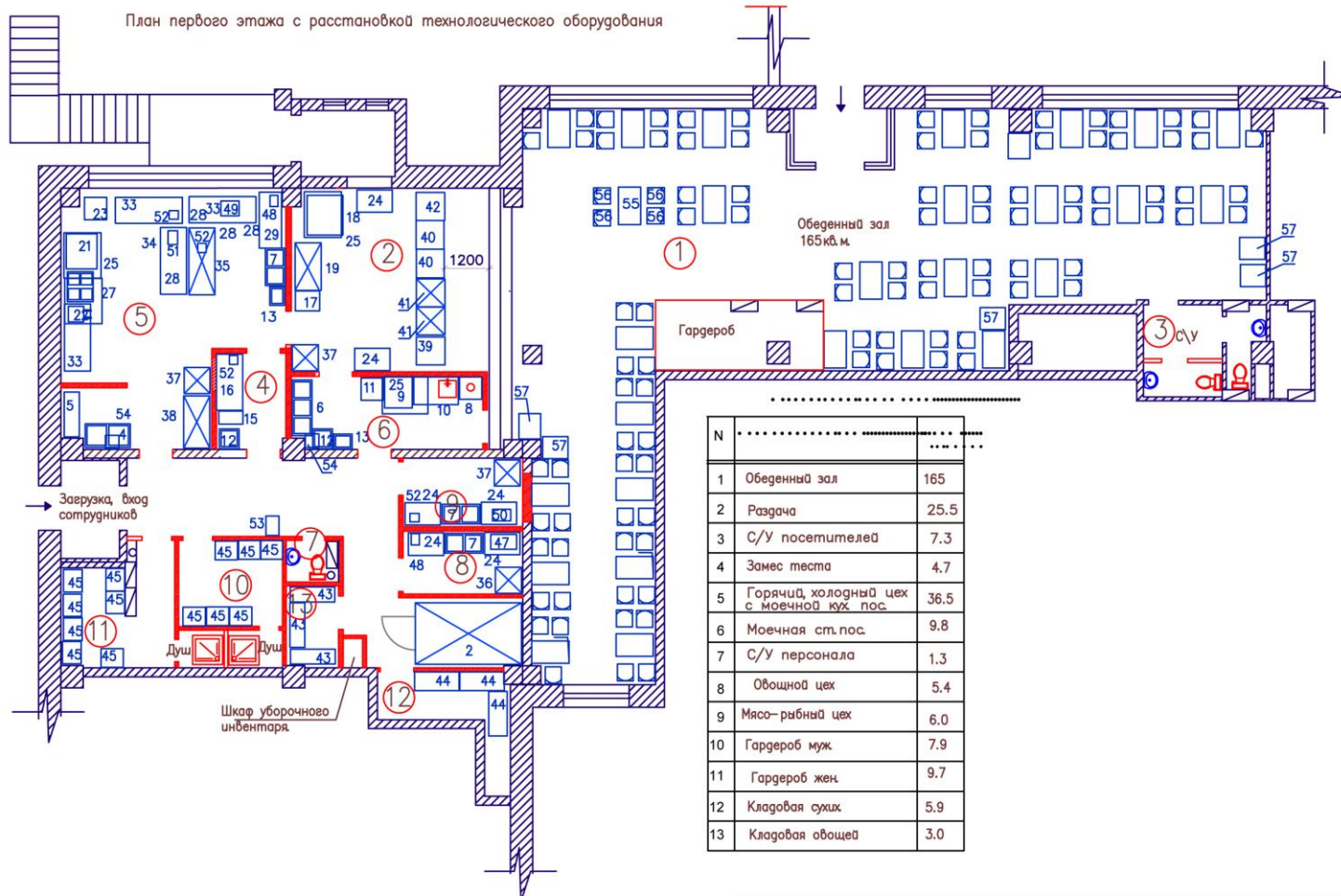
TECNOINOX

Rollmatic

KROMO

sottoriva

План первого этажа с расстановкой технологического оборудования



N
1	Обеденный зал	165
2	Раздача	25.5
3	С/У посетителей	7.3
4	Замес теста	4.7
5	Горячий, холодный цех с моечной кух. пос.	36.5
6	Моечная ст. пос.	9.8
7	С/У персонала	1.3
8	Овощной цех	5.4
9	Мясо-рыбный цех	6.0
10	Гардероб муж	7.9
11	Гардероб жен.	9.7
12	Кладовая сухих	5.9
13	Кладовая овощей	3.0

				ТХ-1	Листов
				Пиццерия на 100 пос. мест	
Технолог	Ветрова			План первого этажа с расстановкой технологического оборудования	"PIZZA-FOOD"