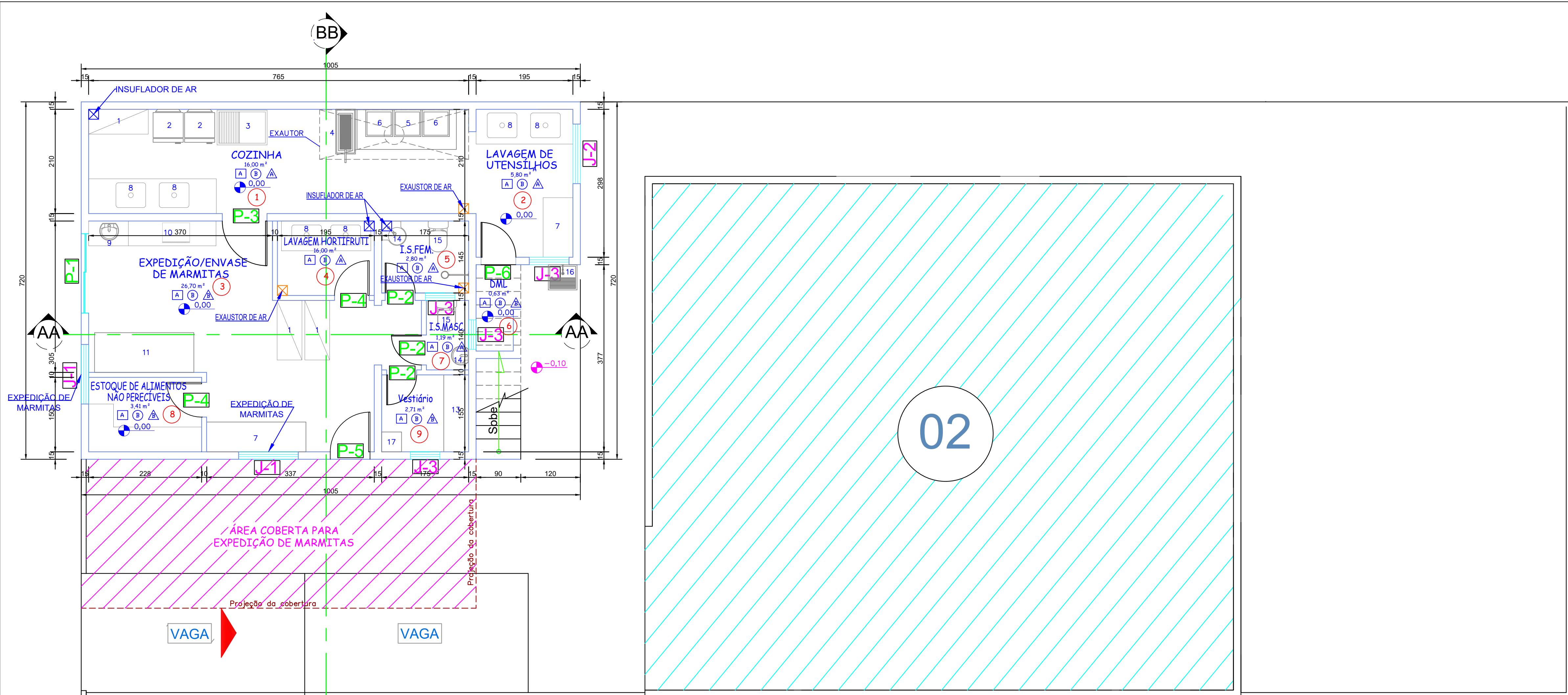
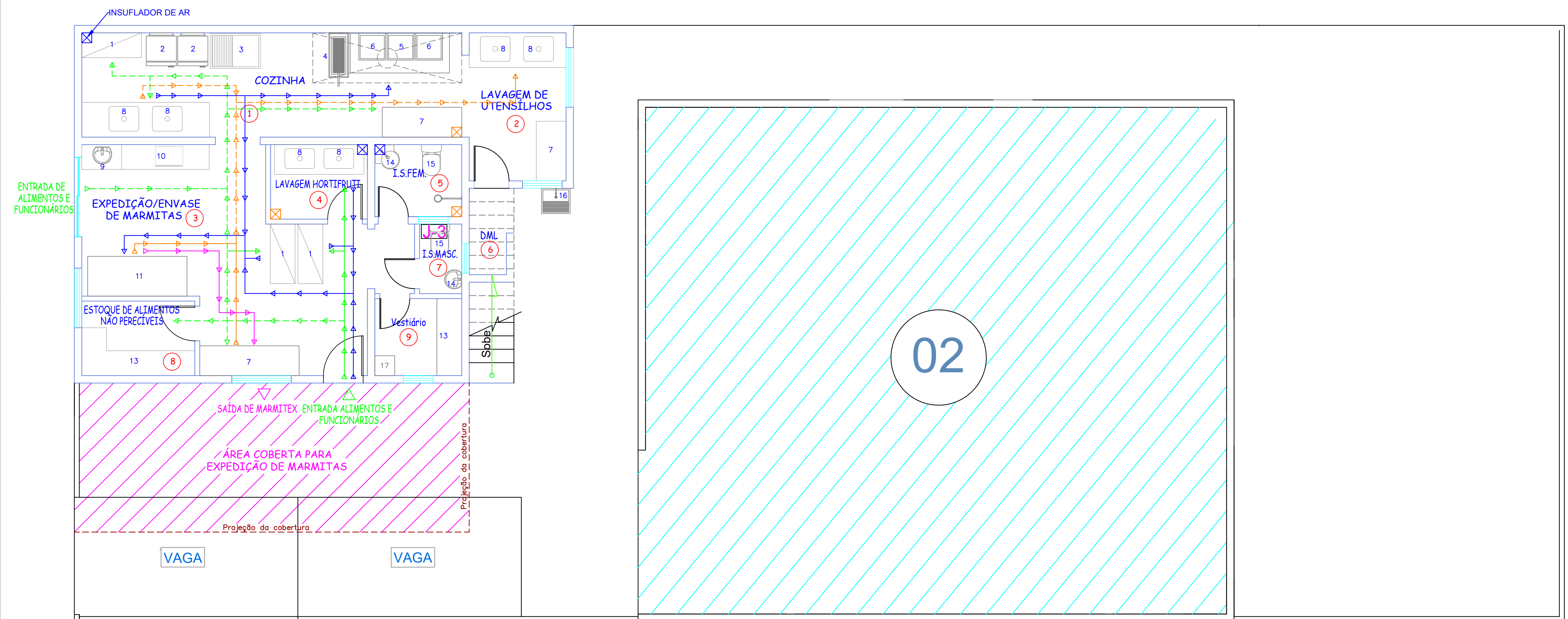




PLANTA BAIXA - COZINHA INDUSTRIAL
Esc. 1/50

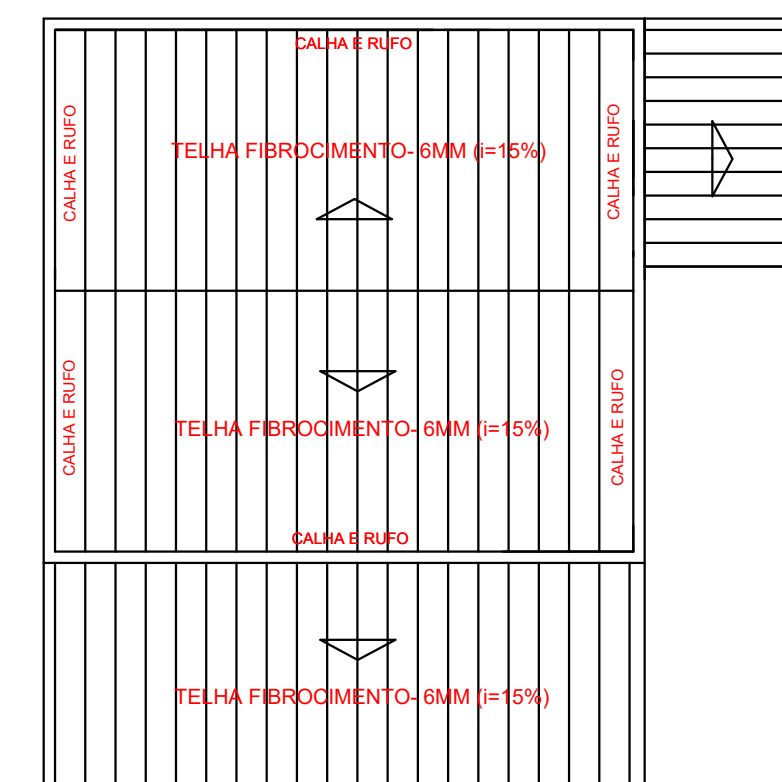
*Obs.: as portas de acesso à cozinha com fechamento automático
**Obs.: a janelas da cozinha com tela milimétrica
***Obs.: saboneteira, papel toalha e lixeira de acionamento pelo pé na área de higienização dos funcionários



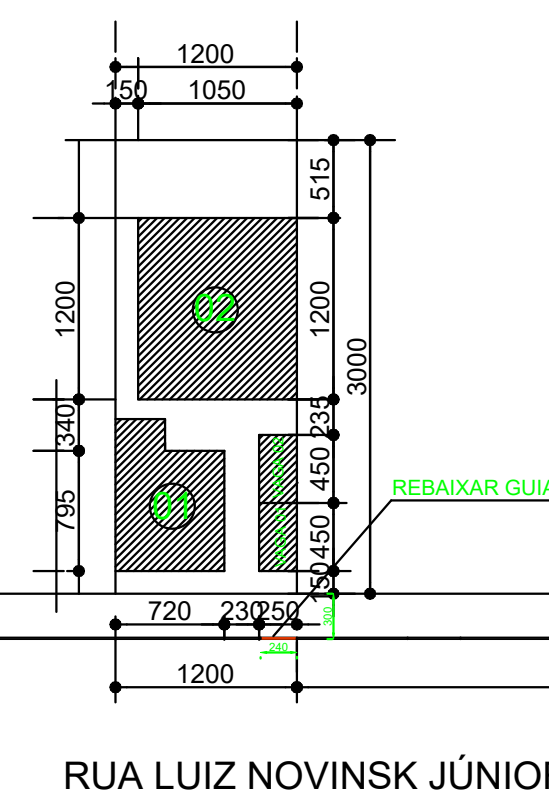
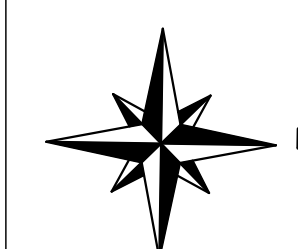
PLANTA DE FLUXO DE ATIVIDADES - COZINHA INDUSTRIAL
Esc. 1/50

*Obs.: as portas de acesso à cozinha com fechamento automático
**Obs.: a janelas da cozinha com tela milimétrica
***Obs.: saboneteira, papel toalha e lixeira de acionamento pelo pé na área de higienização dos funcionários

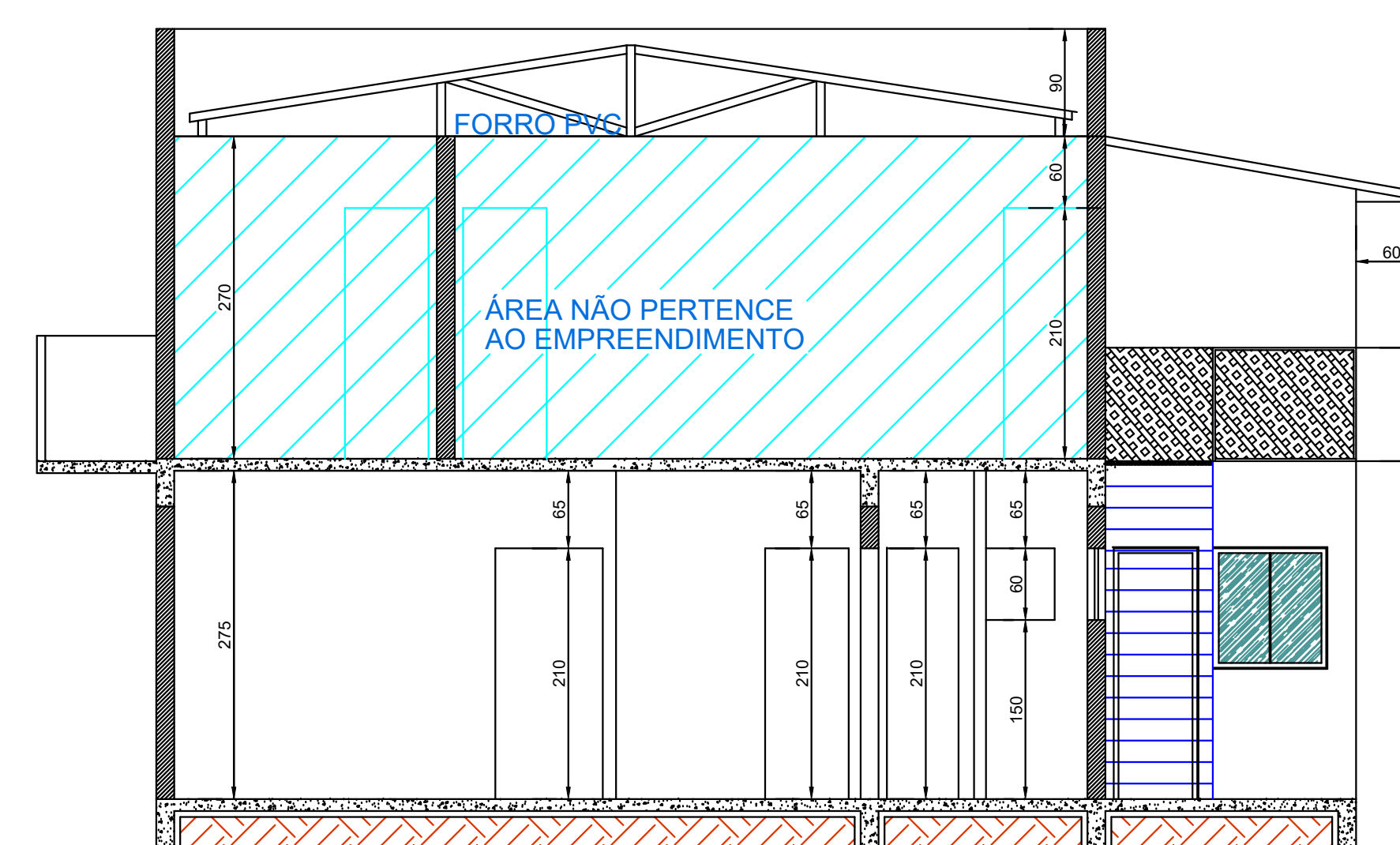
----- RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS
----- PREPARO DOS ALIMENTOS
----- EXPEDIÇÃO DE MARMITAS
----- HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS, TALHERES E UTILIDADES



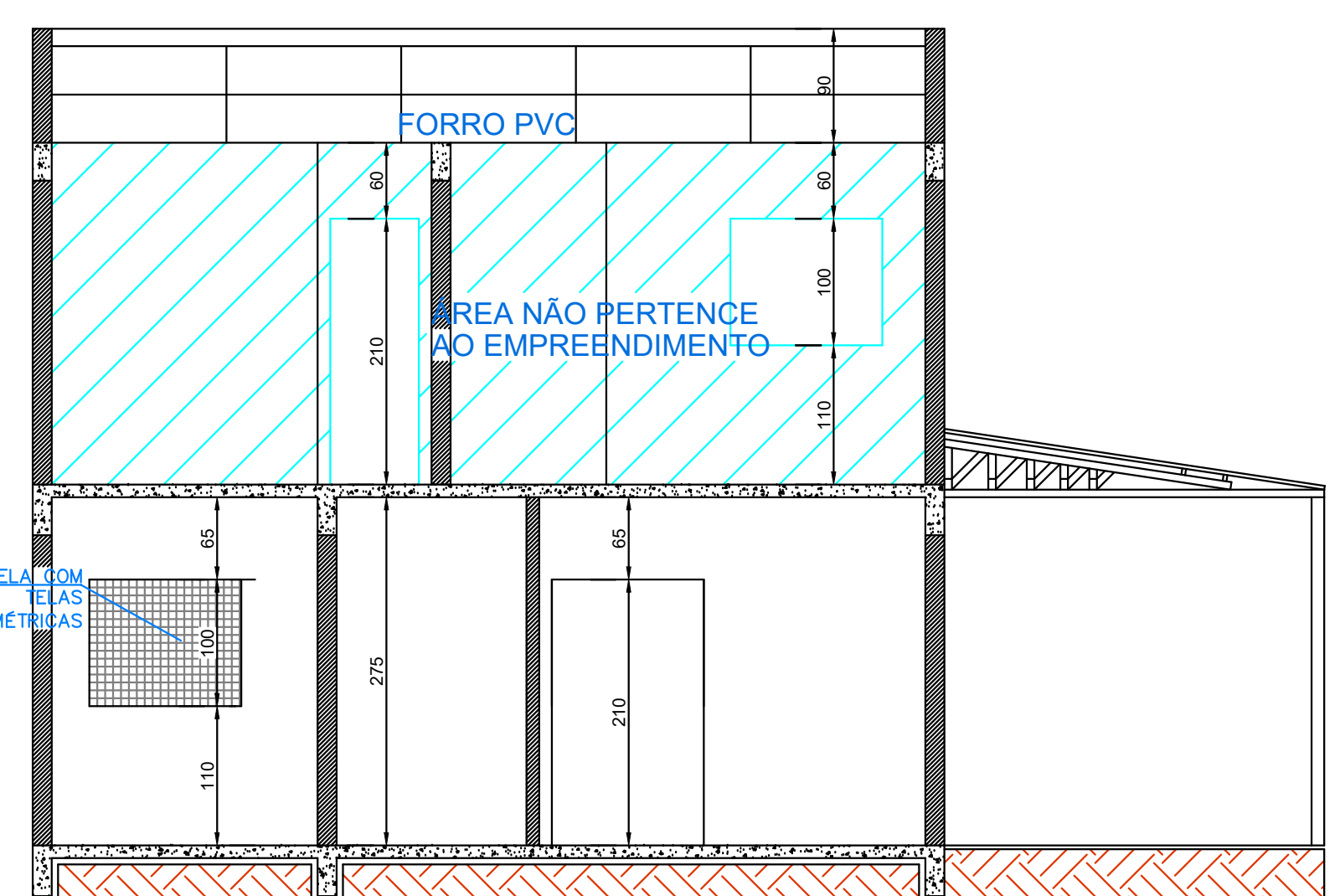
PLANTA DA COBERTURA
Esc. 1/100



SITUAÇÃO E IMPLANTAÇÃO
Esc: 1/500



CORTE AA
Esc. 1/50



CORTE BB
Esc. 1/50

LEGENDA - AMBIENTES - PAVIMENTO SUPERIOR

- 1 COZINHA
- 2 LAVAGEM DE UTENSÍLIOS
- 3 EXPEDIÇÃO/ENVASE DE MARMITAS
- 4 LAVAGEM HORTIFRUT
- 5 I.S. FEMININO
- 6 DML
- 7 I.S. MASCULINO
- 8 ESTOQUE DE ALIM. NÃO PERECÍVEIS
- 9 VESTIÁRIO

COD.	ESPECIFICAÇÕES	RELAÇÃO DE ESQUADRIAS		QUANT.	REVESTIMENTOS CARACTERÍSTICAS
		ABERTURAS	PISTOLAS		
J-1	CORRER (2 FOLHAS)	1,20 x 1,20	90	02	ALUMÍNIO/VIDRO
J-2	CORRER (2 FOLHAS)	1,20 x 1,00	110	01	ALUMÍNIO/VIDRO
J-3	MAXI-AR	0,80 x 0,60	150	03	ALUMÍNIO/VIDRO
P-1	ABRIR (2 FOLHAS)	1,80 x 2,10		01	VIDRO TEMPERADO (BIM)
P-2	ABRIR (1 FOLHA)	0,60 x 2,10		03	MADERA MACIÇA
P-3	ABRIR (1 FOLHA)	0,90 x 2,10		01	MADERA (COM TELA)
P-4	ABRIR (1 FOLHA)	0,70 x 2,10		02	MADERA MACIÇA
P-5	ABRIR (1 FOLHA)	0,80 x 2,10		01	MADERA (COM TELA)
P-6	ABRIR (1 FOLHA)	0,70 x 2,10		01	MADERA (COM TELA)
A	PISO EM CERÂMICA BRANCA				
E	FORRO DE LAJE, APLICAÇÃO DE PVA E PINTURA LATEX ACRÍLICO				
Δ	PAREDE REVESTIDA EM CERÂMICA DO PISO AO TETO				
Δ	PAREDE EM ALVENARIA, PINTURA LATEX ACRÍLICA LAVÁVEL				

QUADRO DE EQUIPAMENTOS	
1	FREIXEIR
2	GRATEIRA
3	FORNO
4	FRITADEIRA
5	CHUPA
6	GRELHA
7	BANQUETA
8	CHUPA
9	LAVATÓRIO DE HIGIENIZAÇÃO DE MÃOS
10	MICROONDAS
11	BUFFET QUENTE
12	MESA DE PREPARO DE ALIMENTOS
13	ARMÁRIO
14	LAVATÓRIO
15	VASO SANITÁRIO
16	TANQUE
17	BANQUETA

PROJETO VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Área reservada para carimbo	Obr: COZINHA INDUSTRIAL	Classificação: OBRA NOVA	PLANTA DE SITUAÇÃO ESTATÍSTICA
Endereço: RUA LUIZ NOVINSKI JÚNIOR, 223 - BAIRRO NEVES - PONTA GROSSA - PR	Proprietário: LISBOA E SANTOS LTDA CNPJ: 41.121.114/0001-00 OLBERTO LISBOA DOS SANTOS - PROPRIETÁRIO	ART DE PROJETO	ART DE EXECUÇÃO
Responsável Técnico Projeto: ANTONIO EVARISTO FOLADOR Eng. Civil - CREA 220.635 - D/PR	Gerente de Engenharia e Planejamento: ANTONIO EVARISTO FOLADOR Eng. Civil - CREA 220.635 - D/PR	Reg. CREA J - 71562 Data: 10-04-2025 Escala: INDICADA	Plano: 01/01
PROART PROJETOS CNPJ-34.850.405/0001-30		TEL. (42) 3226-0877 - 99865-3000 proartengenhariatr@gmail.com www.proartengenhariatr.com.br	

OBSERVAÇÕES:
1 - AS CAIXAS TÉRMICAS SERÃO HIGIENIZADAS NA ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS
2 - AS PESSOAS QUE TRABALHAM NESTE LOCAL SÃO O PROPRIETÁRIO, SUA ESPOSA, SENDO QUE AMBOS MORAM NO MESMO LOTE E UMA FUNCIONÁRIA.
3 - O ESTABELECIMENTO SERVE APENAS MARMITAS QUE SÃO EXPEDIDAS E NÃO SÃO CONSUMIDAS NO LOCAL.