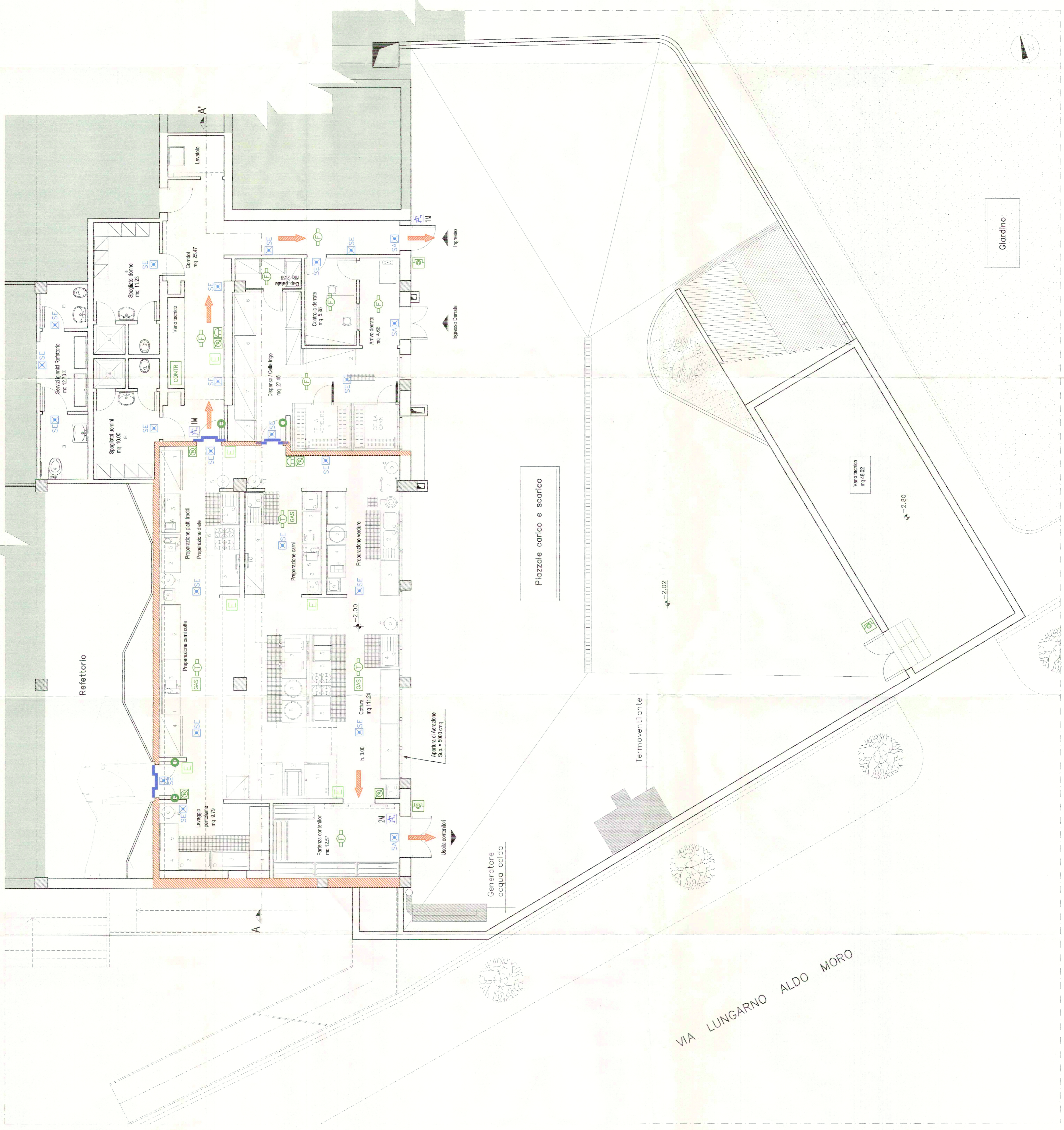


**LEGENDA APPARECCHIATURE**

POS	Q	DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)
<b>PREPARAZIONE SETE</b>			
1	1	Quadro a gas monoblocco - 4 fuochi e forno	800x800x650
2	1	Lavabo con sgocciolatoio ex	200x700x1000
3	1	Tavolo da lavoro refrigerato lt. 291 mc. 0,29	127x700x850
4	1	Sterilizzatore di coltelli a raggi U.V. cap. lt. 70	543x140x585
5	1	Pattumiera corallina in inox con apertura a pedale cap. lt. 70	1200x1200x400
6	1	Coppa a parete con filtri	
<b>CITTELLA</b>			
1	1	Tavolo da lavoro	2000x700x1000
2	1	Tavolo armadio neutro con cassello	2000x700x1000
3	1	Lavaman a parete con comando a giacchello	500x500x340
4	1	Pattumiera corallina in inox con apertura a pedale cap. lt. 70	1200x1200x400
5	2	Brasero a gas Lt. 100	100x900x850
6	1	Cassero a gas monoblocco - 4 fuochi e forno	800x800x650
7	1	Cappotto automatico a gas Lt. 300 (due vaselli)	1800x900x850
8	2	Panico a gas capacità Lt. 150	800x300x850
9	1	Abbattitore di temperatura	1000x1001x1640
10	1	Carrello porta struttura per forno	890x228x1948
11	2	Forno convezione vapore a gas venti giriglie 2/1	3800x2200x4000
12	1	Coppa centrale con filtri	3000x1500x1000
13	1	Coppa a parete con filtri	1200x700x1000
14	1	Lavabo a parete con sgocciolatoio a ex	1200x700x1000
15	1	Elemento neutro	400x900x850
<b>LAVABO RENTILIANE</b>			
1	1	Tavolo armadio con azaino	1800x700x1000
2	1	Lavabo per parete	1200x700x1000
3	1	Lavabo per parete	1400x700x1000
4	2	Tavolo da lavoro	750x750x1000
5	1	Tavolo da lavoro	1000x700x1000
6	1	Pattumiera corallina in inox con apertura a pedale cap. lt. 70	1200x1200x400
<b>PREPARAZIONE CARNI</b>			
1	1	Lavabo da lavoro	700x700x1000
2	1	Tavolo da lavoro	1400x700x1000
3	1	Tavolo da lavoro	1400x700x1000
4	1	Pattumiera corallina in inox con apertura a pedale cap. lt. 70	1200x1200x400
5	1	Affettatrice verticale diam. lama 300 mm	650x400x490
6	1	Grattugia da banco	520x500x480
7	1	Sterilizzatore di coltelli a raggi U.V.	543x140x585
8	1	Lavaman a parete con comando a giacchello	500x500x340
<b>PREPARAZIONE CARNI COTTE</b>			
1	1	Tavolo armadio neutro con azaino	2000x700x1000
2	1	Tavolo da lavoro	2000x700x1000
3	1	Affettatrice verticale diam. lama 300 mm	650x400x490
4	1	Armadio frigorifero per cibi cotti lt. 1300 mc. 1,3	1440x750x2000

**LEGENDA SIMBOLI**

	Luce Emergenza tipo SA 24W
	Luce Emergenza tipo SE 24W
	Rivelatore Termovelocimetrico
	Rivelatore Ottico di Fumo
	Rivelatore di Gas Metano
	Segnalatore Ottico-Acustico Allarme Incendio
	Pulsante di Azionamento Allarme Incendio
	Elettromagnete Porta REI
	Centrale di Controllo Impianto Rivelazione Fumi
	Pulsante Babinia di Spagnio
	Porta REI 120
	Uscita di Sicurezza con Mangliore Antipanco
	Percorso di Escodo orizzontale
	Estintore Portatile
	Confine Comparto REI 120
	Zona non Oggetto di Intervento



VIA LUNGARNO ALDO MORO

Progetto n. 289/03



COMUNE DI FIRENZE  
DIREZIONE SERVIZI TECNICI

PROGETTO ESECUTIVO  
Il Responsabile del procedimento

RISTRUTTURAZIONE  
"CENTRO COTTURA PILATI"  
LUNGARNO ALDO MORO N° 14 - FIRENZE

FILE: E30001\_01.dwg

TAVOLA N. 01

ESAME DI PROGETTO PER RILASCIO CPI

Attività n° 91 DM 16/12/82

Scala 1:50

Plantato Piano interrato

Data: 15/07/2004

Aggiornamento:

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Ing. Andrea Mazzoni  
 RESPONSABILE P.O. Progett. Imp. Tecnologie: Ing. Andrea Mazzoni  
 PROGETTO ARCHITETTONICO E STRUTTURALE: Ing. Andrea Mazzoni  
 COORDINATORE PER LA SICUREZZA: Ing. Gabriele Pallani  
 IN FASE DI PROIEZIONE: Ing. Gabriele Pallani  
 PROGETTISTA IMPIANTI TERMOMECCANICI: Ing. Andrea Schiavoni  
 PROGETTISTA IMPIANTI ELETTRICI: Ing. Andrea Schiavoni

Il DIRETTORE  
della DIREZIONE  
della DIREZIONE  
della DIREZIONE