

TEATRO LIRICO DI CAGLIARI

COMUNE DI CAGLIARI

BAR RISTORANTE

Pianta	01	Pianta generale locale servizi del ristorante
Scale	1 : 300	
Quota	+ 350 + 0100	

Scale: 1:300
 Quota: +350 / +0100
 Elaborazione: Studio di Architettura e Urbanistica
 Direzione: Studio di Architettura e Urbanistica
 Progetto: Studio di Architettura e Urbanistica

- ELENCO INDICATIVO DELLE ATTREZZATURE IN PARTE PRESENTI E FUNZIONANTI DA CONSIDERARSI SOLO I COLLEGAMENTI IMPIANTISTICI**
- a tavolo neutro
 - b lavabochieri + lavatoio
 - c lavastoviglie
 - d tavolo neutro
 - e armadio da riposta
 - f tavolo neutro
 - g lavapentole
 - h tavolo neutro
 - i tavolo neutro
 - l cucinaccia
 - m cucina a induzione
 - n tavolo neutro
 - o modulo WOK
 - p piastra elettrica presenza pentole
 - q piastra cromo
 - r tavolo neutro
 - s forno elettrico a vapore
 - t cappa a parete
 - u tavolo neutro
 - v tavolo neutro
 - x tavolo freezer
 - y tavolo neutro
 - z tavolo neutro
 - av tavolo neutro
 - aw lavamani
 - w tavolo caldo
 - wz frigorifero vini
 - wv frigorifero vini
 - wvz sabbianiera
 - 8 sabbianiera
 - 1 Cassa
 - 2 Fabbric. di ghiaccio
 - 3 Lavandino
 - 4 Cella refrigerata
 - 5 Elemento neutro con ante
 - 6 Cella refrigerata
 - 7 Lavandino
 - 8 Lavastoviglie
 - 9 Elemento neutro
 - 10 Macchina da caffè
 - 11 Macchino
 - 12 Elemento con tampona

