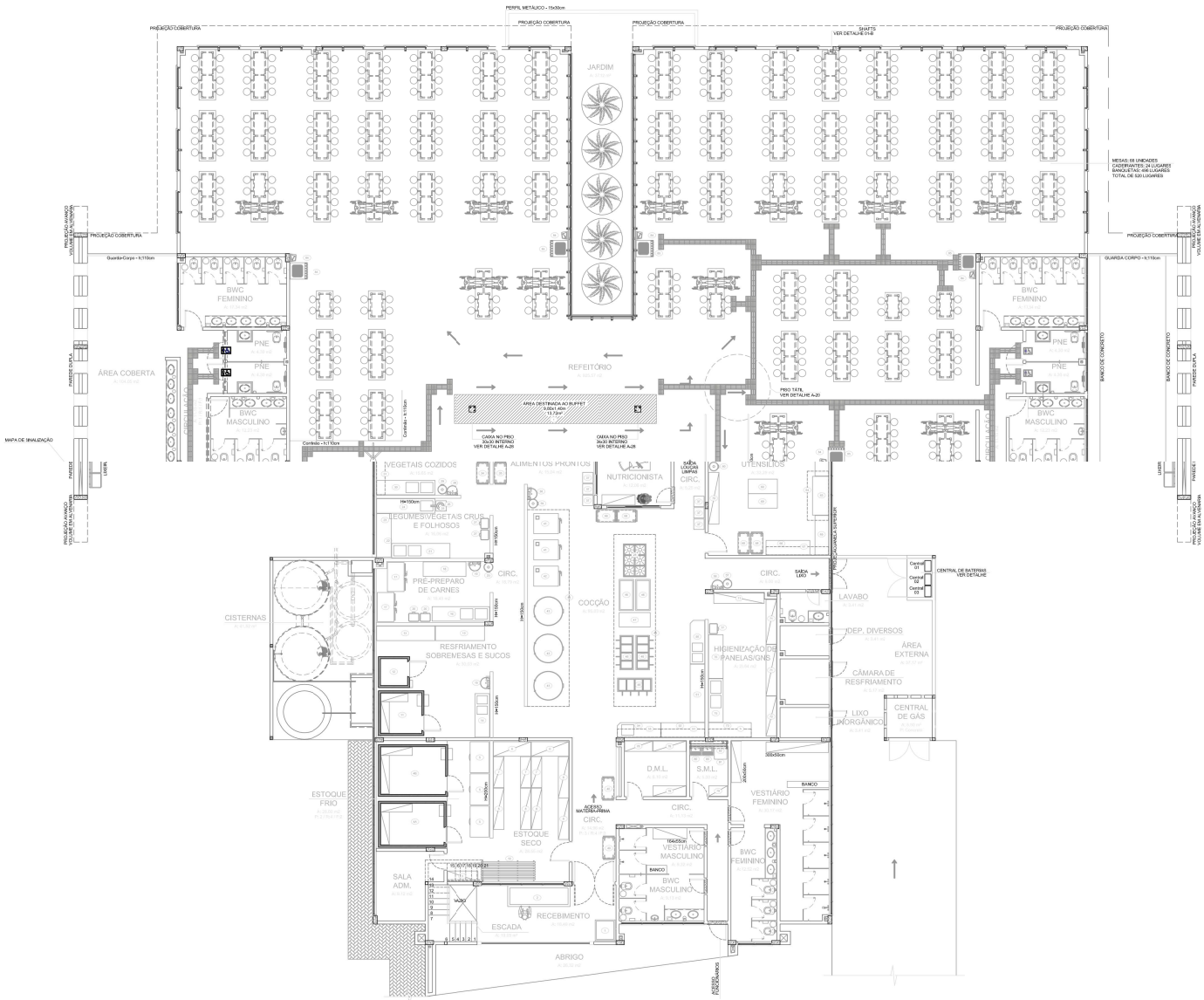

LEGENDA:
OBS.: CONFERIR TODAS AS MEDIDAS NA OBRA

RECEBIMENTO
- BALANÇA
- TANQUE PARA PRÉ LAVAGEM MEDINDO 300x100cm

ESTOQUE FRIO
- ARMÁRIO INOX MEDINDO 150x50cm COM 4 PORTAS (DESCARTÁVEIS)
- CÂMARA DE CONGELAMENTO MEDINDO 325x220cm
- CÂMARA DE CONGELAMENTO MEDINDO 310x250cm
- FREEZER PARA PEIXES – 500 LITROS

ESTOQUE SECO
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 180x70x175cm
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 150x50x175cm
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 200x60x175cm
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 250x50x175cm
- ESTRADO PARA SACARIAS MEDINDO 250x100cm

RESFRIAMENTO DE SOBREMESAS E SUCOS
- CÂMARA DE RESFRIAMENTO MEDINDO 219x216cm
- RESFRIADOR RÁPIDO DE ALIMENTOS MEDINDO 140x120cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 2 PRATELEIRAS INFERIORES LISAS
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM 2 CUBAS 50x40x30cm
- LAVATÓRIO DE MÃOS

ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 2 CUBAS 60x50x40cm
- REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS MEDINDO 143x80x180cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

PRÉ PREPARO DE VEGETAIS
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 2 CUBAS 60x50x40cm C/ PRATELEIRA INFERIOR LISA
- MÓDULO INOX MEDINDO 220x70x65cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 280x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 1 TANQUE 85x50cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- DESCASCADORE LEGUMES
- MESA DE DECANTAÇÃO
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 2 TANQUES 69x50x40cm
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 280x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x65cm COM 2 PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PASS TROUGH REFRIGERADO MEDINDO 218x70x218cm
- CARRO INOX 3 PLANOS MEDINDO 108x60cm

COCÇÃO
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM 1 TANQUE 65x50x30cm C/ PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 219x40cm
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS
- GUICHÊ PARA DEVOLUÇÃO BANDEJAS (DETALHE)
- MÓDULO INOX MEDINDO 250x70x65cm COM 2 FUROS PARA DETRITOS
- LIXEIRA INOX COM CHASSIS COM PODAS (AVULSO) COM TAMPA
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM 2 CUBAS 50x40x30cm COM TRITURADOR
- MESA ENTRADA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS MEDINDO 198x65cm
- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS MEDINDO 187x71x179cm
- SISTEMA DE EXAUSTÃO SEM FILTROS
- MESA SAÍDA MÁQUINA LAVAR LOUÇAS MEDINDO 198x65cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65 COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 300x40cm
- CARRO INOX MEDINDO 100x60cm COM 2 PLANOS
- MÓDULO INOX MEDINDO 140x70x65cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 250x50x175cm

HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS E GNS
- ESTANTE INOX – PLANOS GRADEADOS MEDINDO 250x50x175cm
- ESTANTE INOX – PLANOS GRADEADOS MEDINDO 200x50x175cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 210x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65cm COM 2 TANQUES 69x50x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x65 COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

D.M.L
- ESTANTE INOX – PLANOS LISOS MEDINDO 150x50x175cm

S.M.L
- ARMÁRIO INOX COM PORTAS (RODOS/VASSOURAS)
- TANQUE LAVAR ROUPAS
- MÁQUINA LAVAR ROUPAS
- VARAL SUSPENSO

RESTAURANTE
- ÁREA DESTINADA BUFFET
- BEBEDOURO
- REFRESQUEIRA

Ponto de esgoto
Ponto de água
Ponto de Energia
CAIXAS NO PISO 30X30
Ver detalhe

NOTAS:
1- PISO DE MATERIAL LISO, RESISTENTE, IMPERMEÁVEIS, LAVÁVEL, ANTIDERRAPANTE, RESISTENTE AO ATAQUE DE SUBSTÂNCIAS CORROSIVAS E DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO

2- PISO COM INCLINAÇÃO SUFICIENTE EM DIREÇÃO AOS RALOS OU GRELHAS, QUE DEVEM SER SIFONADOS E GRELHAS E RALOS DEVEM POSSUIR DISPOSITIVOS QUE PERMITA O FECHAMENTO

3- PORROS, TETOS COM O ACABAMENTO LISO, IMPERMEÁVEL, E LAVÁVEL, AS ABERTURAS DEVEM POSSUIR TELAS COM ESPAÇAMENTO DE 2mm E SER REMOVÍVEIS PARA LIMPEZA, NO ANDAR TÉRREO O PÉ DIREITO DEVERÁ SEGUIR O PROJETO ARQUITETÔNICO.

4- PORTAS E JANELAS COM A SUPERFÍCIE LISA, AJUSTADAS AOS BATENTES, COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO (MOLA OU SIMILAR) E COM BORRACHA DE VEDAÇÃO NA PARTE INFERIOR, AS ENTRADAS PRINCIPAIS DEVEM TER MECANISMOS DE PROTEÇÃO CONTRA INSETOS ROEDORES ERRANTES

5- AS LÂMPADAS E LUMINÁRIAS DEVEM ESTAR PROTEGIDAS CONTRA EXPLOSÃO E QUEDAS ACIDENTAIS

6- DEVERÁ TER ABERTURAS NA COZINHA.

7- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS EXCLUSIVAS PARA OS FUNCIONÁRIOS DA COZINHA. PORTAS COM MOLAS E JANELAS COM TELAS (EM LOCAL PRÓXIMO À COZINHA)

8- O LIXO DEVE FICAR EM LOCAL FECHADO, NÃO DEVE SAIR DA COZINHA PELO JESMO LOCAL ONDE ENTRAMAS MATÉRIAS PRIMAS

9- NÃO DEVERA EXISTIR CAIXA DE GORDURA OU DE ESGOTO DENTRO DAS ÁREAS DE PREPARO DE ALIMENTO

10- DE ACORDO COM ABNT, DEVE EXISTIR ÁREA EXCLUSIVA PARA ARMAZENAMENTO DE RECIPIENTES (GLP E SEUS ACESSÓRIOS). A DELIMITAÇÃO DESTA ÁREA DEVE SER COM TELA, GRADES VAZADAS OU OUTRO PROCESSO CONSTRUTIVO QUE EVITE A PASSAGEM DE PESSOAS ESTRANHAS A INSTALAÇÃO E QUE PERMITA UMA CONSTANTE VENTILAÇÃO

11- DIMENSIONAR LOCAL ADEQUADO PARA ARMAZENAMENTO DO LIXO ORGÂNICO E LIXO SECO ATÉ A HORA DE SUA COLETA

12- REVESTIMENTO CERÂMICO NAS PAREDES DE COZINHA, EXCETO ESTOQUE SECO, SALA ADM E SALA NUTRICIONISTA

13- DEPÓSITO DE BEBIDAS EM LOCAL PRÓXIMO À COZINHA

14- A SALA DA NUTRICIONISTA DEVERÁ FICAR UM NÍVEL ACIMA DO PISO DA COZINHA.

15- TODOS OS CANTOS DE 90° NA ÁREA DA COZINHA, DEVEM CONTER CANTONEIRA METÁLICA CONFORME DETALHE A-28.

UFFS
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

SEO
SECRETARIA ESPECIAL DE OBRAS
DIRETORIA DE PROJETOS

EQUIPE TÉCNICA:

ENG. CIVIL PAULO ROBERTO PINTO DA LUZ	CREA/SC 008970-5
ENG. CIVIL CANRIO ROQUE SCHMIDT	CREA/RS 043769
ENG. ELET. SILVIO ANTONIO TESTON	CREA/SC 094939-8
ARQ. & URB. WELLINGTON TISCHER	CREA/SC 093223-6
TEC. MEC. GIOVANE FAVERO	CREA/SC 093527-0
TEC. ADM. RAFAEL GRIEBELER	
TEC. ADM. SCHEYLA MARIA CARDINAL	

LOCAL:
Restaurante Universitário - Diversos

PROJETO:
Projeto Arquitetônico

CONTEÚDO:
Planta de Layout

NOME DO ARQUIVO:

RESPONSÁVEL TÉCNICO:
UFFS

APROVAÇÃO:

REVISÃO: DATA: 01/09/2021

REVISADO POR:

DESENHADO POR:
ERICA

ESCALA:
Indicada

PRANCHA:
A01

FOLHA:
01 / 40

tuni Santos

TUNI E SANTOS ARQUITETURA S/S LTDA.

CNPJ: 09.346.513/0001-23

R. MARECHAL JOSÉ BORMANN, 82 D - S16

EQUIPE TÉCNICA: Tuni e Santos Arquitetura - CREA/SC 097489-7

ARQ.ª VALDECIR ROBERTO TUNI
CREA/SC 061296-6

ARQ.ª FILIPE CARDOSO DOS SANTOS
CREA/SC 081756-3

ENG.º ESTRUTURAL - SILVIO EDMUNDO PILZ
CREA/SC 019017-2

ENG.º MECÂNICO - MARCELO TESTON
CREA/SC 060154-6

ENG.º ELETRICISTA - CLÁUDIO JUAREZ PERRONATO
CREA/SC 091208-1

ENG.º SANITARISTA - JOÃO FRANCISCO TEIXEIRA
CREA/SC 022088-3

ENG.º ORÇAMENTISTA - EDUARDO FERREIRA DO VALLE
CREA/SC 027716-3