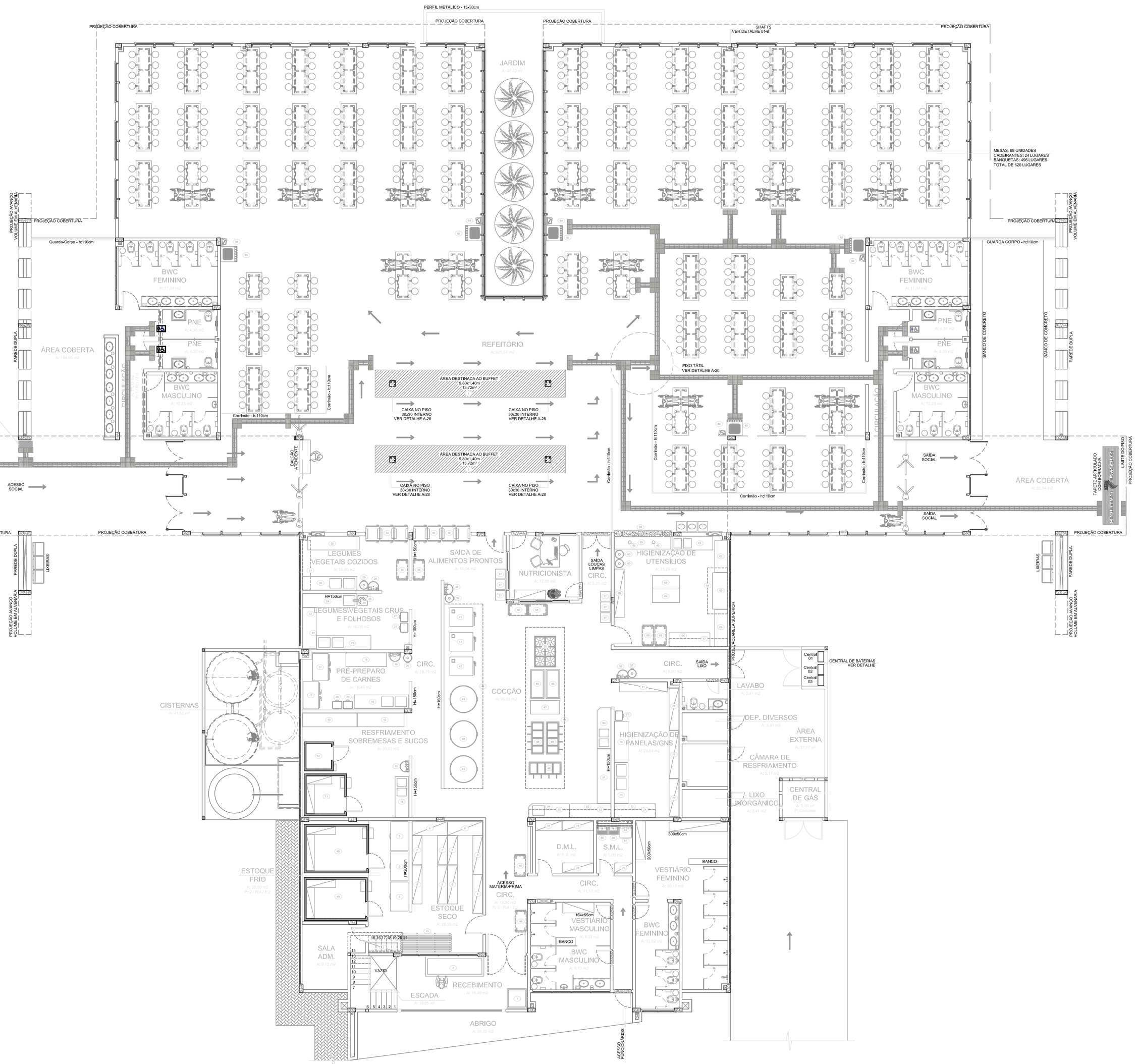

LEGENDA:
OBS.: CONFERIR TODAS AS MEDIDAS NA OBRA

RECEBIMENTO
- BALANÇA
- TANQUE PARA PRÉ LAVAGEM MEDINDO 300x100cm

ESTOQUE FRIO
- ARMÁRIO INOX MEDINDO 150x50cm COM 4 PORTAS (DESCARTÁVEIS)
- CÂMARA DE CONGELAMENTO MEDINDO 325x223cm
- CÂMARA DE CONGELAMENTO MEDINDO 333x205cm
- FREEZER PARA PEIXES • 500 LITROS

ESTOQUE SECOS
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 180x70x175cm
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 150x50x175cm
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 200x50x175cm
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 250x50x175cm
- ESTRADO PARA SACARIAS MEDINDO 250x100cm

RESFRIAMENTO DE SOBREMESAS E SUCOS
- CÂMARA DE RESFRIAMENTO MEDINDO 219x216cm
- RESFRIADOR RÁPIDO DE ALIMENTOS MEDINDO 140x125cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 2 PRATELEIRAS INFERIORES LISAS
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM 2 CUBAS 50x40x30cm
- LAVATÓRIO DE MÃOS

ÁREA DE PRÉ PREPARO DE CARNES
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 2 CUBAS 60x50x40cm
- REFRIGERADOR INDUSTRIAL 4 PORTAS MEDINDO 140x80x180cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x80cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

PRÉ PREPARO DE VEGETAIS
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 2 CUBAS 60x50x40cm C/ PRATELEIRA INFERIOR LISA
- MÓDULO INOX MEDINDO 220x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 280x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 1 TANQUE 60x50cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- DESCASCADOR DE LEGUMES
- MESA DE DECANTAÇÃO
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 2 TANQUES 60x50x40cm
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 260x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM 2 PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PASS TROUGH REFRIGERADO MEDINDO 210x70x210cm
- CARRO INOX 3 PLANOS MEDINDO 100x60cm

COCÇÃO
- CARRO INOX 3 PLANOS MEDINDO 100x60cm
- PASS TROUGH AQUECIDO MEDINDO 140x70x210cm
- BANQUETA INOX DE APOIO MEDINDO 50x50x50cm
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA
- CARRO INOX 2 PLANOS MEDINDO 100x60cm
- FORNO COMBINADO C-20
- FORNO COMBINADO C-40
- PANELÃO AUTOCLAVADO GÁS/VAPOR 500 LITROS Ø1405mm
- SISTEMA DE EXAUSTÃO SEM FILTROS
- FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS MEDINDO 160x110x85cm
- CHAPA PARA GRELHADOS MEDINDO 150x70x85cm
- MESA INOX COM RODAS COM FREIOS MEDINDO 150x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- FRITADEIRA INDUSTRIAL MEDINDO 166x66cm OLEO/ÁGUA/SAL COM 4 CESTOS PARA FRITURA
- SISTEMA DE EXAUSTÃO COM FILTROS
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM 2 CUBAS 50x40x30cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 280x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 210x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM 1 TANQUE 60x50x30cm C/ PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 210x40cm
- LAVATÓRIO DE MÃOS
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS
- GUICHÊ PARA DEVOLUÇÃO BANDEJAS (DETALHE)
- MÓDULO INOX MEDINDO 290x70x85cm COM 2 FUROS PARA DETRITOS
- LIXEIRA INOX COM CHASSIS COM RODAS (AVULSO) COM TAMPA
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM 2 CUBAS 50x40x30cm COM TRITURADOR
- MESA ENTRADA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS MEDINDO 190x85cm
- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS MEDINDO 193x77x179cm
- SISTEMA DE EXAUSTÃO SEM FILTROS
- MESA SAÍDA MÁQUINA LAVAR LOUÇAS MEDINDO 190x85cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85 COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 300x40cm
- CARRO INOX MEDINDO 100x60cm COM 2 PLANOS
- MÓDULO INOX MEDINDO 140x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 250x50x175cm

HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS E GNS
- ESTANTE INOX 4 PLANOS GRADEADOS MEDINDO 250x50x175cm
- ESTANTE INOX 4 PLANOS GRADEADOS MEDINDO 200x50x175cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA
- PRATELEIRA INOX SUSPENSA MEDINDO 210x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85cm COM 2 TANQUES 60x50x40cm
- MÓDULO INOX MEDINDO 210x70x85 COM PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA
- LIXEIRA COM PEDAL E TAMPA

D.M.L
- ESTANTE INOX 4 PLANOS LISOS MEDINDO 160x50x175cm

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, IMPERMEÁVEL, 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- FORROS E 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 ROEDORES E INSETOS
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 MESMO LOCAL ONDE ENTRAM AS MATERIAS PRIMAS
9- NÃO DEVERÁ 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-26.

OBS.: PARA O LANÇAMENTO DA PLANTA DE LAYOUT, HOUVE PARTICIPAÇÃO TÉCNICA DE UM PROFISSIONAL ESPECÍFICO, CONTRATO PELA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - UFFS.

CARIMBOS:

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 008870-5
ENG. CIVIL CANISIO ROQUE SCHMIDT	CREA/RS 043769
ENG. ELET. SILVIO ANTONIO TESTON	CREA/SC 094939-8
ARQ. & URB. WELLINGTON TISCHER	CREA/SC 093323-6
TEC. MEC. GIOVANI FÁVERO	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: 01/09/2011

REVISADO POR:

DESENHADO POR:
ERICA

ESCALA: Indicada

PRANCHA: A01

FOLHA: 01 A 40

tuni santos

TUNI E SANTOS ARQUITETURA S/S LTDA.

CNPJ: 09.346.513/0001-23

R. MARECHAL JOSÉ BORMANN, 82 D - S16

CHAPECÓ SC - (49) 3324.3162
contato@tunisantos.com.br

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

ARQ.º VALDEGIR ROBERTO TUNI
CREA/SC 061298-6

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

ENGº ESTRUTURAL - SILVIO EDMUNDO PILZ
CREA/SC 019017-3

ENG.º MECÂNICO - MARCELO TESTON
CREA/SC 060370-6

ENG.º ELETRICISTA - CLÁUDIO JUAREZ FERRONATO
CREA/SC 029128-1

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

ENG.º ORÇAMENTISTA - EDUARDO FERREIRA DO VALLE
CREA/SC 023718-3

ENG.º EST. METÁLICA - JOÃO PEDRO KOSSMANN
CREA/RS 057531-0

ENG.º TERRAPLENAGEM - JULIANO WOLSHICK
CREA/SC 057254-9