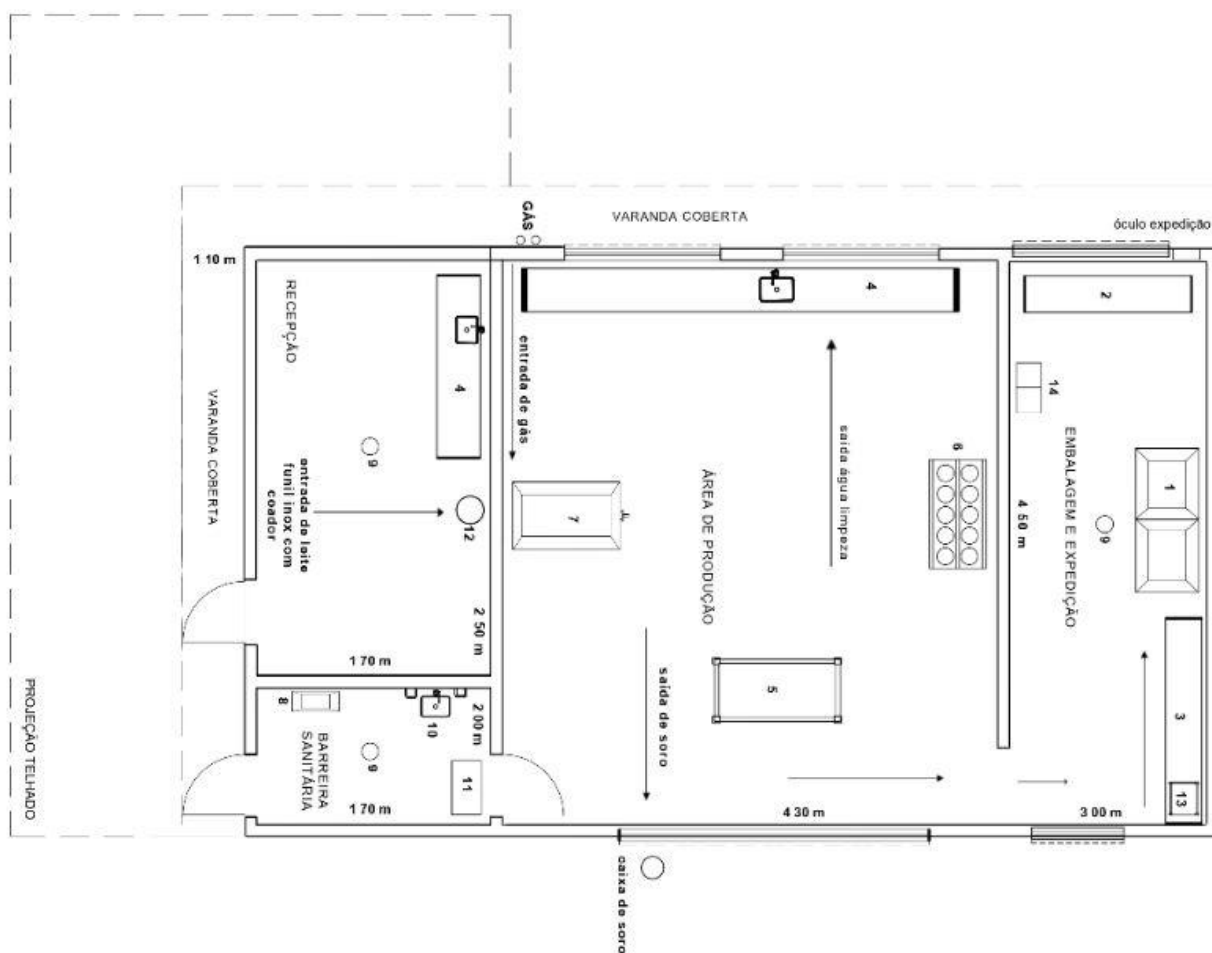


O Layout de um estabelecimento é o desenho da planta baixa de todos os ambientes com o posicionamento dos equipamentos, do mobiliário, dos pontos de água e dos ralos. Deve permitir visualizar a interligação dos ambientes onde ocorre o processamento e o fluxo de produção dos produtos. Exemplo abaixo:



LEGENDA

- 1 - REFRIGERADOR INDUSTRIAL - 800 LITROS
- 2 - PRATELEIRA MATUREAÇÃO DE QUEIJO
- 3 - BANCADA PREPARO DE QUEIJS
- 4 - BANCADA COM PIA E ARMÁRIOS EM AÇO INOXIDÁVEL
- 5 - MESA RODÍZIOS INOX
- 6 - PRENSA INOX CAPACIDADE 25 FORMAS
- 7 - TANQUE CAPACIDADE 200 LITROS INOX, CAMISA DUPLA, ALTA SISTEMA À GÁS
- 8 - LAVA BOTAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACIDONAMENTO POR PEDAL
- 9 - LÂMPADAS LED COM PROTEÇÃO
- 10 - PIA LIMPEZA MÃOS ACIONAMENTO JOELHO
- 11 - TAPETE SANITIZANTE
- 12 - TANQUE RECEBIMENTO LEITE COM COADOR
- 13 - BALANÇA ELETRÔNICA 15 QUILOS
- 14 - REFRIGERADOR CAPACIDADE DE 450 LITROS

TELA MILIMÉTRICA

PORTAS: VÃO DE 0,80 m

fluxo segue