

TASQUINHA 03

Cozinha/Restaurante

(espaço p/ equipamento de frio)

Para encastrar em tendas multiusos

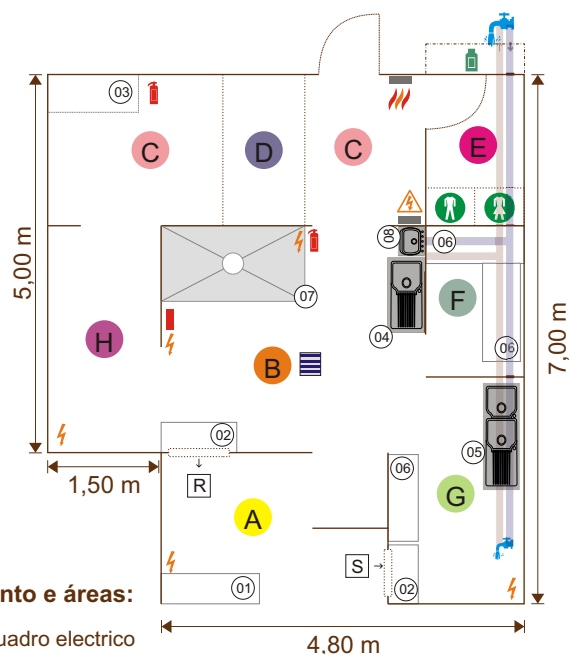
Estrutura de alumínio com revestimento lateral em placas revestidas a melamina e divisórias interiores conforme a definição em planta.

Pavimento em estrado de madeira aéreo, que permite a concepção das canalizações das águas e esgotos por baixo, alcatifado a linóleo anti-derrapante.

Cobertura em telhas naturocimento isentas de amianto e incombustíveis em conformidade com a norma NPEN494 e dotadas de sistema de segurança FS.

Esta estrutura tem uma área de 41,1 m² e possui sete compartimentos.

Assim pensamos que o resultado da configuração obtida possibilita-nos divisórias com áreas que satisfazem as condições mínimas de segurança e higiene, bem como alguma comodidade para quem tem que desenvolver o seu trabalho em instalações provisórias.



Equipamento e áreas:

- | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|
| | 1 - Quadro eléctrico | | 01 - Balcão recepção |
| | 1 - Esquentador / Termoacumulador | | 02 - Bancadas de apoio |
| | 1 - Armário de gás. | | 03 - Espaço para grelhador |
| | 1 - Ponto de água / esgoto | | 04 - Lava-Loiças |
| | 1 - Roupeiro masculino | | 05 - 1 - Lava-Loiças com 2 cubas |
| | 1 - Roupeiro feminino | | 06 - 3 - Estantes |
| | 5 - Tomada eléctrica | | 07 - 1 - Chaminé com exaustor |
| | 1 - Electrocutor de insectos | | 08 - 1 - Lava-mãos c/ torneira de pé |
| | 1 - Manta térmica | | S - 1 - Entrada louças sujas |
| | 2 - Extintor | | R - 1 - Saida refeições |
| | 1 - Sistema de canalização água e esgoto | | |

A ATENDIMENTO-COPA - 6m²
Zona de atendimento público, provida de **balcão de serviço**, uma **tomada de corrente eléctrica**, com uma entrada para as louças sujas e uma saída para as refeições, um acesso à zona da cozinha, bem como uma abertura frontal com 3m de largura que para maior segurança pode ser fechada com uma porta tipo basculante.

B COZINHA - 10m²
Espaço para confeccionar os alimentos provido de um **balcão** para a expedição dos alimentos, uma **chaminé com exaustor**, um **lava-loiças**, um **lava-mãos c/ torneira de pé**, uma **saboneteira líquida**, um **toalheiro** de toalhas de papel, duas **tomadas** de corrente eléctrica, um **extintor**, **manta térmica** e um **electrocutor de insectos** as placas divisórias onde o fogão encosta são revestidas a chapa em inox e com o acesso às zonas de lavagem, dispensa e alpendre/quintal.

C ALPENDRE e D QUINTAL - 10m²
Espaço semi coberto provido de porta de serviço para o exterior, espaço para grelhador, **esquentador**, **corrente eléctrica**, acesso ao vestiário. A placa divisória onde o grelhador encosta é revestida a chapa.

E VESTIÁRIO - 2,6m²
Provido de dois **armários** para roupas masculinas e femininas.

F DISPENSA - 2,6m²
Espaço provido de duas **estantes prateleiras** para arrumação dos géneros alimentícios.

G ZONA DE LAVAGEM - 5,4m²
Espaço provido de **balcão** para a recepção de louça suja, uma **estante prateleira** para arrumação, um **lava-loiças de duas cuas**, um **ponto de água/esgoto e corrente eléctrica** para ligação de máquina de lavar. A referida infra estrutura poderá ser provida de instalação de rede de **esgotos e águas quente e fria** cabendo ao locatário executar somente as ligações à rede.

H ZONA P/ INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTO DE FRIO - 4,5m²
Espaço provido de duas **tomadas** de corrente eléctrica.