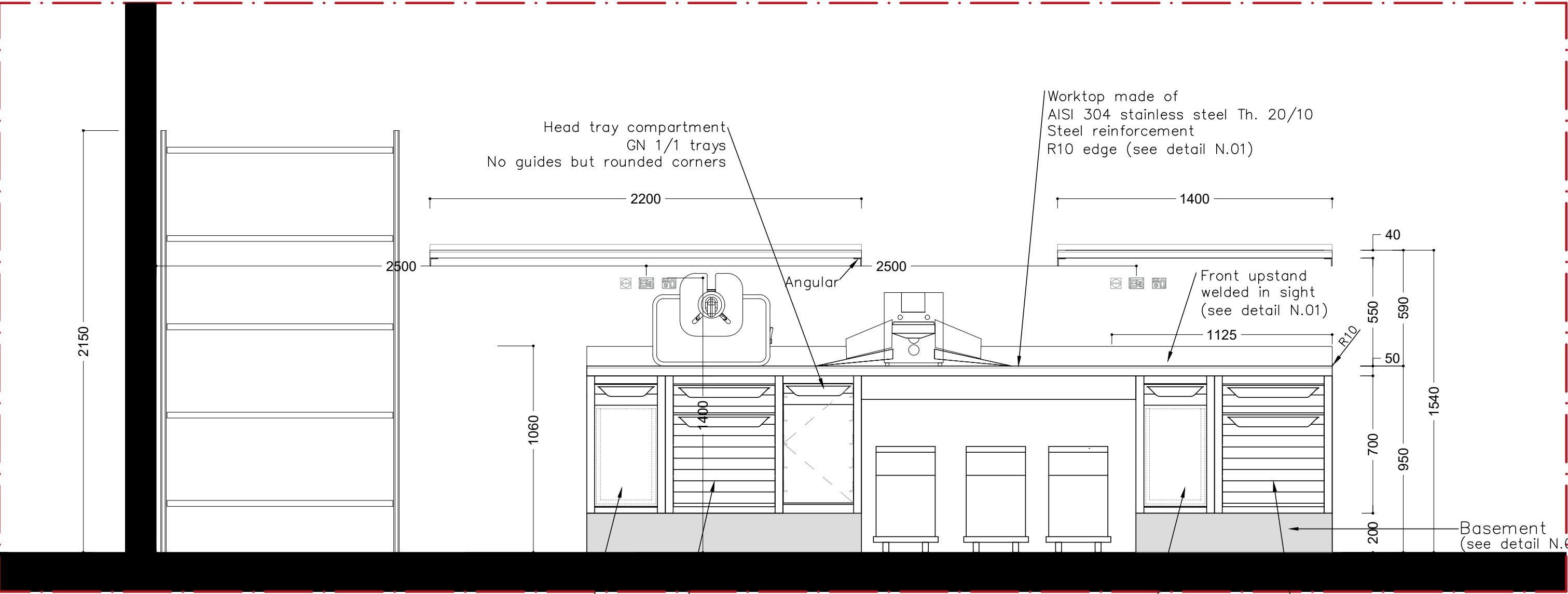


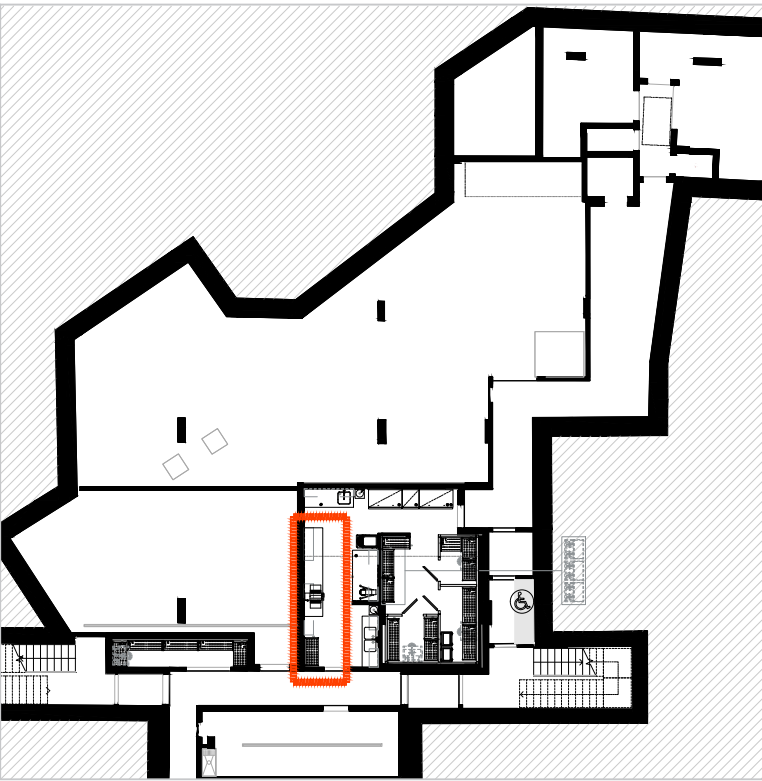
LAYOUT



A- FRONTAL VIEW

ITEM	QTY	SOURCE	DESCRIPTION	L MM	D	H
DOUGH PREPARATION & EXTRUDER PASTA						
19	1	Cambro	Storage Shelving _5 shelf	610	1220	2140
19.1	1	ELECTROLUX PROFESSIONAL	Blast_Chiller-Freezer_6GN1_1_-30_30_kg	897	937	1060
20	1	MONFERRINA P3	Pasta Machine, Extruder	600	880	623
21	1	FABRICATOR	Wall Shelf, Bracketless	2200	420	50
22	1	FABRICATOR	Stainless steel worktop with underlying drawers, tray holder and free space for waste bin and ingredient bin	3800	800	900
23	1	ELECTROLUX PROFESSIONAL	Dough Sheeter	1000	835	470
25	3	Rubbermaid	Ingredient Bin	331	745	712

NOTE GENERALI:
- tutte le misure sono da verificare sul luogo;
- la posizione della baionetta è da verificarsi in sede di costruttivo;
- le altezze si considerano dal pavimento finito al controsoffitto;
- le dotazioni impiantistiche sono riportate nelle specifiche tavole "20011 PE F&B 03-04";
- la legenda completa è riportata sulla tavola "20011 PE F&B 06";
- i dettagli esecutivi di massima sono riportati nella tavola dedicata;



COMUNE DI MILANO
CONSTRUCTION DOCUMENTATION

Property
AST VENEZIA S.R.L.

Via Borgonuovo, 9
20121 Milano

Tenant
RH MILAN S.R.L.

Vicolo San Giovanni sul muro, 9
20121 Milano



CONSULTANT'S TEAM

BMS

BMS Progetti s.r.l.
piazza santissima trinità 6
20154 milano
bmsprogetti.it

Designer
ing. Aldo Bottini
Consultants
SMP studio
PAN studio
Jensen Hughes

Ristrutturazione Edilizia - Corso Venezia 56

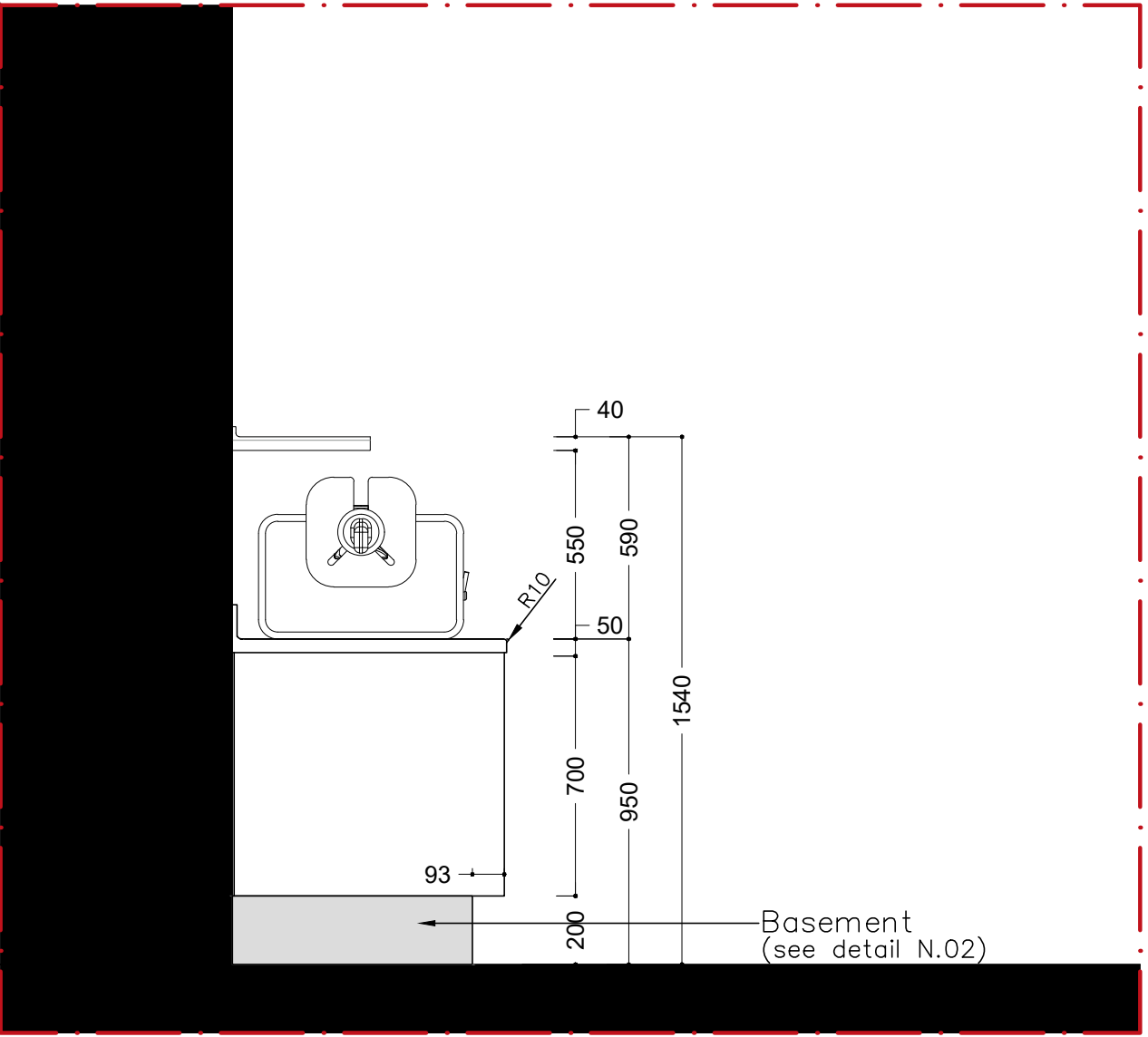
TITLE
Dettaglio preparazione e lavorazione pasta piano B02 _ ABBATTITORE

SCALE
1:20

DOCUMENT
20011 P E F&B 114

ISSUE
07/03/2025

REV	DATE	DESCRIPTION	EDITED	VERIFY	APPROVED
00	07/03/2025	Tender Package	MR	CC	AM



B- SIDE VIEW