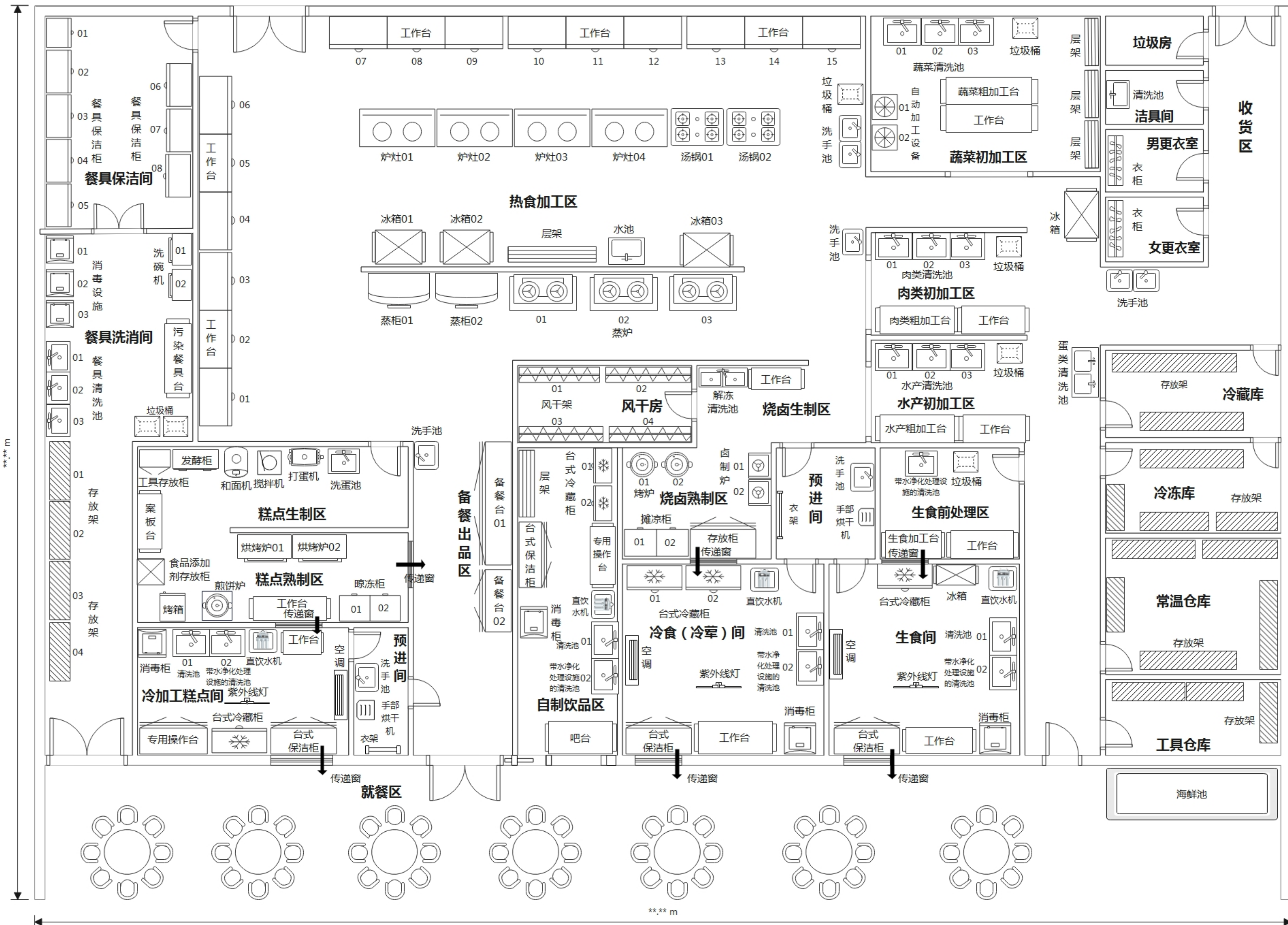


大中型餐馆平面图（样例）



经营场所面积:****m²
食品处理区面积:****m²
就餐区面积:****m²

注：

- 1.申请人根据自身实际经营情况进行绘制，此样例仅供参考。
- 2.主要设备设施尺寸可以列表展示也可直接标注在平面图对应图形上。

蔬菜初加工区		肉类初加工区		水产初加工区		备餐出品区	
设备名称	尺寸	设备名称	尺寸	设备名称	尺寸	设备名称	尺寸
蔬菜清洗池 01	**m X **m X **m	肉类清洗池 01	**m X **m X **m	水产清洗池 01	**m X **m X **m	备餐台01	**m X **m X **m
蔬菜清洗池 02	**m X **m X **m	肉类清洗池 02	**m X **m X **m	水产清洗池 02	**m X **m X **m	备餐台02	**m X **m X **m
蔬菜清洗池 03	**m X **m X **m	肉类清洗池 03	**m X **m X **m	水产清洗池 03	**m X **m X **m	洗手池	**m X **m X **m
蔬菜粗加工台	**m X **m X **m	肉类粗加工台	**m X **m X **m	水产粗加工台	**m X **m X **m	餐具洗消间	
操作台	**m X **m X **m	工作台	**m X **m X **m	工作台	**m X **m X **m	设备名称	尺寸
自动加工设备01	**m X **m X **m	烧卤生制区		冷加工糕点间		消毒设施01	**m X **m X **m
自动加工设备02	**m X **m X **m	设备名称	尺寸	设备名称	尺寸	消毒设施02	**m X **m X **m
热食加工间		工作台	**m X **m X **m	消毒柜	**m X **m X **m	消毒设施03	**m X **m X **m
设备名称	尺寸	解冻清洗池	**m X **m X **m	清洗池01	**m X **m X **m	洗碗机01	**m X **m X **m
炉灶01	**m X **m X **m	风干架01	**m X **m X **m	带水净化处理设施的清洗池02	**m X **m X **m	洗碗机02	**m X **m X **m
炉灶02	**m X **m X **m	风干架02	**m X **m X **m	直饮水机	**m X **m X **m	污染餐具台	**m X **m X **m
炉灶03	**m X **m X **m	风干架03	**m X **m X **m	工作台	**m X **m X **m	餐具清洗池01	**m X **m X **m
炉灶04	**m X **m X **m	风干架04	**m X **m X **m	紫外线灯	**m X **m X **m	餐具清洗池02	**m X **m X **m
汤锅01	**m X **m X **m	烧卤熟制区		专用操作台	**m X **m X **m	餐具清洗池03	**m X **m X **m
汤锅02	**m X **m X **m	设备名称	尺寸	台式冷藏柜	**m X **m X **m	存放架01	**m X **m X **m
蒸炉01	**m X **m X **m	烤炉01	**m X **m X **m	台式保洁柜	**m X **m X **m	存放架02	**m X **m X **m
蒸炉02	**m X **m X **m	烤炉02	**m X **m X **m	冷食（冷荤）间		存放架03	**m X **m X **m
蒸炉03	**m X **m X **m	卤制炉01	**m X **m X **m	设备名称	尺寸	存放架04	**m X **m X **m
蒸柜01	**m X **m X **m	卤制炉02	**m X **m X **m	台式冷藏柜01	**m X **m X **m	餐具保洁间	
蒸柜02	**m X **m X **m	摊凉柜01	**m X **m X **m	台式冷藏柜02	**m X **m X **m	设备名称	尺寸
水池	**m X **m X **m	摊凉柜02	**m X **m X **m	直饮水机	**m X **m X **m	餐具保洁柜01	**m X **m X **m
层架	**m X **m X **m	存放柜	**m X **m X **m	清洗池01	**m X **m X **m	餐具保洁柜02	**m X **m X **m
冰箱01	**m X **m X **m	糕点生制区		带水净化处理设施的清洗池02	**m X **m X **m	餐具保洁柜03	**m X **m X **m
冰箱02	**m X **m X **m	设备名称	尺寸	紫外线灯	**m X **m X **m	餐具保洁柜04	**m X **m X **m
冰箱02	**m X **m X **m	洗蛋池	**m X **m X **m	台式保洁柜	**m X **m X **m	餐具保洁柜05	**m X **m X **m
生食前处理区		打蛋机	**m X **m X **m	工作台	**m X **m X **m	餐具保洁柜06	**m X **m X **m
设备名称	尺寸	搅拌机	**m X **m X **m	消毒柜	**m X **m X **m	餐具保洁柜07	**m X **m X **m
带水净化处理设施的清洗池	**m X **m X **m	和面机	**m X **m X **m	自制饮品区		餐具保洁柜08	**m X **m X **m
生食加工台	**m X **m X **m	发酵柜	**m X **m X **m	设备名称	尺寸		
工作台	**m X **m X **m	案板台	**m X **m X **m	台式冷藏柜01	**m X **m X **m		
生食间		食品添加剂存放柜	**m X **m X **m	台式冷藏柜02	**m X **m X **m		
设备名称	尺寸	糕点熟制区	**m X **m X **m	专用操作台	**m X **m X **m		
台式冷藏柜	**m X **m X **m	设备名称	**m X **m X **m	直饮水机	**m X **m X **m		
冰箱	**m X **m X **m	烘烤炉01	**m X **m X **m	清洗池01	**m X **m X **m		
直饮水机	**m X **m X **m	烘烤炉01	**m X **m X **m	带水净化处理设施的清洗池02	**m X **m X **m		
清洗池01	**m X **m X **m	烤箱	**m X **m X **m	层架	**m X **m X **m		
带水净化处理设施的清洗池02	**m X **m X **m	煎饼炉	**m X **m X **m	台式保洁柜	**m X **m X **m		
台式保洁柜	**m X **m X **m	工作台	**m X **m X **m	消毒柜	**m X **m X **m		
工作台	**m X **m X **m	解冻柜01	**m X **m X **m	吧台	**m X **m X **m		
紫外线灯	**m X **m X **m	解冻柜02	**m X **m X **m				
消毒柜	**m X **m X **m						