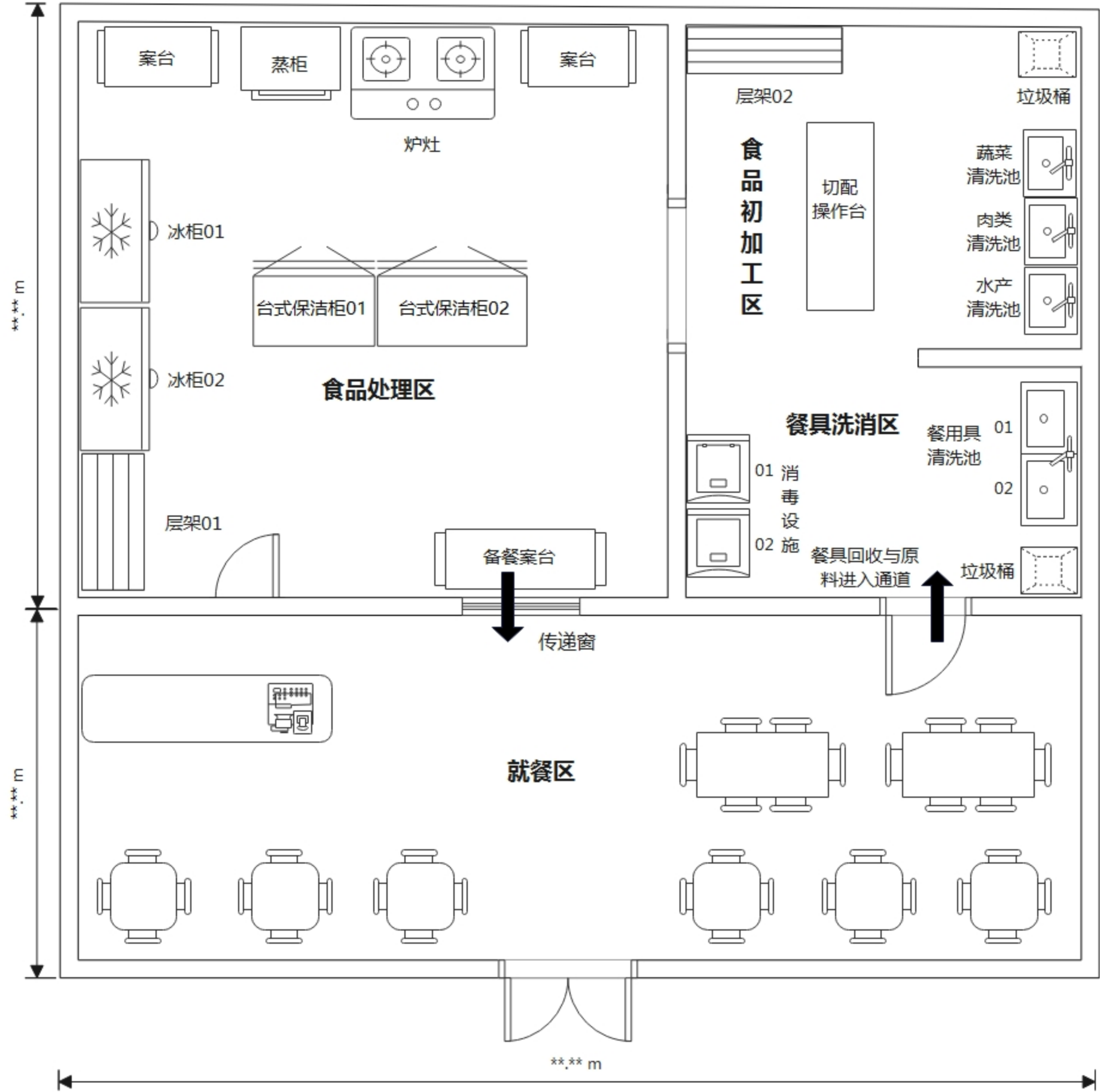


小型餐馆平面图（样例）



设备名称	尺寸
案台	**mX**mX**m
蒸柜	**mX**mX**m
炉灶	**mX**mX**m
案台	**mX**mX**m
备餐案台	**mX**mX**m
台式保洁柜01	**mX**mX**m
台式保洁柜02	**mX**mX**m
冰柜01	**mX**mX**m
冰柜02	**mX**mX**m
层架01	**mX**mX**m
层架02	**mX**mX**m
切配操作台	**mX**mX**m
蔬菜清洗池	**mX**mX**m
肉类清洗池	**mX**mX**m
水产清洗池	**mX**mX**m
消毒设施01	**mX**mX**m
消毒设施02	**mX**mX**m
餐厨具清洗池01	**mX**mX**m
餐厨具清洗池02	**mX**mX**m

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。