



LUZ NATURAL
A abertura da janela deve ser equivalente a 10% da área total do piso.

VENTILAÇÃO LIVRE
A presença de janelas em paredes opostas garante a circulação de ar adequada ao ambiente.

PARA PENDURAR
Cabideiros próximos às pias facilitam o acesso aos panos para enxugar os utensílios.

ILUMINAÇÃO ARTIFICIAL
O ideal é que seja feita com lâmpadas fluorescentes. Em geral, um par é suficiente.

CARDÁPIO DO DIA
Quadro branco na parede com o menu facilita a preparação das refeições.

DO LADO DE FORA
Os botijões de gás ficam na área externa e são ligados ao fogão por tubulação subterrânea.

JANELAS PROTEGIDAS
As aberturas devem ter venezianas, telas ou persianas para evitar a entrada de insetos.

PARA CONSERVAR
Geladeira e freezer são itens obrigatórios e devem ficar em local que não comprometa a circulação.

INFORMAÇÃO A VISTA
Junto às bancadas, as tomadas devem ser aterradas e vedadas e informar a voltagem.

TODOS OS TAMANHOS
Pias com cubas de aço inox mais profundas e largas comportam caçarolas grandes.

BANCADAS AJUSTADAS
De granito, inox, mármore ou concreto, não podem ser nem muito altas nem muito baixas.

SEM GORDURA
A coifa do fogão, de aço inox, facilita a dispersão dos vapores e da gordura.

COLETA SELETIVA
Cestos para separar o lixo do lado de dentro e de fora para evitar o acúmulo de resíduos.

ANTES DA COZINHA
Espaço com armários para os funcionários guardarem uniformes, luvas e toucas.

FÁCIL DE LAVAR
Piso lavável e antiderrapante garante a segurança de quem anda na cozinha.

PRÁTICO E AREJADO
Os armários, com telas ou venezianas para garantir a ventilação, devem ficar a 15 centímetros do chão.

15 CM