05.19 4.52 M²
05.17.3 RESERVE 19.07 M²
05.17.2 RESERVE 35.07 M²
05.18 SALLE DE REUNION 25.60 M²
02.12 SAS VESTIAIRES 10.19 M²
02.10 SAS HYGIENE 18.07 M²
C.F. FRUITS ET LEGUMES 3
02.15 14.11 M²
02.46 PT 1.01 M²
02.24 CIRC 145.69 M²
05.09 QUAI DE RECEPTION 61.12 M²
02.44.2 SANIT
02.44 SANIT
02.47 SANIT
02.25 SANIT
02.33 BUREAU RECEPTION 9.53 M²
02.45 PT
02.26 BUREAU 26.42 M²
02.30.01 LOCAL PHOTOCOPIEUR 8.69 M²
02.28 LT ELEC 11.19 M²
02.29 BUREAU 16.70 M²
02.27 BUREAU 12.72 M²
02.30 STOCKAGE 26.94 M²
C.F. PREPARATION FROIDE 24.64 M²
02.09
02.16 SAS
02.16.01 DECONTA. FRUITS ET LEGUMES 19.26 M²
02.32 C.F. NEGATIVE SURGELE 2 28.67 M²
02.20 DECONDITIONNEMENT
02.21 DECONTAMINATION 14.16 M²
02.08 TRANCHAGE MIXAGE 19.39 M²
02.07 6.58 M²
C.F. MISE A DISPOSITION CONDITIONNEMENT FROID
02.05 CIRC 232.72 M²
02.31 C.F. POSITIVE ATTENTE CUISSON 14.32 M²
04.99 PATIO 146.80 M²
02.04 ALLOTISSEMENT PLATEAU 19.74 M²
02.34 C.F. POSITIVE PRODUIT FINI 72.95 M²
04.04 ZONE DE CUISSON 265.04 M²
02.06 CONDITIONNEMENT FROID 71.56 M²
02.42 DETENTE 34.80 M²
04.01.1 P.T. 2.75 M²
02.41 CIRC RESTAURANT 27.87 M²
02.04.1 SAS 10.98 M²
06.91 GT 5.60 M²
06.92 GT 5.60 M²
02.02 C.F. ALLOTISSEMENT 55.27 M²
02.01 STOCKAGE INTERMEDIAIRE 30.66 M²
06.99 GT 7.38 M²
06.98 GT 7.38 M²
06.97 GT 7.06 M²
06.96 GT 6.37 M²
06.10 CIRC DEPART CHARIOTS 43.35 M²
02.35 TRANSIT DE CHARIOTS 157.95 M²
02.36 STOCKAGE VAISSELLE 37.11 M²
02.37 CONDITIONNEMENT CHAUD 60.62 M²
01.01.1 PNEUMATIQUE 81.92 M²
06.08 VESTIAIRE 14.26 M²
06.12 LOCAL POUBELLE 39.31 M²
06.24 CIRC 56.72 M²
06.21 CIRC 92.93 M²
06.23 RESERVE 6.96 M²
06.33 BUREAU 11.28 M²
06.90 GT 2.51 M²
06.89 GT 2.70 M²
06.88 P.T. 1.66 M²
06.22 LOCAL TECH 3.91 M²
06.93 GT 5.81 M²
06.94 GT 5.81 M²
06.95 GT 5.80 M²
01.01.1.1 AL TAMPON 9.86 M²
06.07 VESTIAIRE 23.36 M²
06.06 VESTIAIRE 31.32 M²
06.05 VESTIAIRE 34.53 M²
06.03 RESERVE 12.51 M²
06.02 PROD FROID 32.70 M²
06.01.1 BUREAU 7.97 M²
06.01 CULTE 30.74 M²
06.17 CIRC 15.96 M²
06.18
06.19
06.20 PT 2.42 M²
06.09 PREPARATION CNO 47.56 M²
06.16 CIRC 212.06 M²
01.01 MAG GENERAL 472.93 M²
06.04.01 LOCAL TECH 65.02 M²
06.25 CIRC 46.30 M²
01.02 RESERVE
01.19 SANIT 4.46 M²
01.19.2 SANIT
01.19.1 SANIT
01.19.3 SANIT
01.18
01.20
01.26 LOCAL TECH
07.04 LOCAL TECH 18.29 M²
Réseaux frigorigènes
Groupes froid équipé d'un clapotage d'insonorisation
Alimentation électrique
Balance
Panneau isolant
Atelier refroidissement
Cellules de refroidissement
Porte G
Porte C
Cloison te hauteur CF 1h
CF 1h
Alimentation électrique
Porte CF 1h
Porte CF 2h
Porte CF 1h
Porte CF 1h
Porte CF 1