

### PREPARARE

La superficie di lavoro va posizionata correttamente all'altezza ergonomicamente più idonea per chi cucina. È previsto inoltre uno zoccolo con rientranza di 200 mm per accedere meglio al piano.

ALTEZZA PERSONA	ALTEZZA PIANO IDEALE
150-160	82
160-170	88
170-180	91
180-190	94
190-200	100

In questa zona dovrebbe essere presente un lavello per la pulizia degli alimenti e moduli refrigerati per la conservazione dei semilavorati.

Può essere prevista una pattumiera refrigerata a 6° C contro la proliferazione veloce di batteri e odori.

