

TRIANGULO DE TRABAJO – DISTRIBUCIONES HABITUALES

El triangulo de trabajo nos hará la labor dentro de éste espacio más eficiente. Los tres puntos son: el área del lavado, área de cocción y refrigeración, la distribución de éstos son los que nos harán más eficiente el trabajo en la cocina, la suma total de los tres tramos no debe superar los 8 mts y cada tramo debe ser mayor a 1.2 mts y menor a 2.7 mts.

