

Comune di Asso

CENTRO COTTURA DOTAZIONE ATTREZZATURE CUCINA ASSO

1.	CUOCI PASTA A GAS, DUE VASCHE DA 42+42 LITRI, COMPLETO DI CESTELLI
2.	CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU ARMADIO A GIORNO. FUNZIONAMENTO MULTIGAS PER MEZZO DI UGELLI INTERCAMBIABILI.
3.	FORNO MISTO A GAS – 10 GN 1/1 SERIE CONVOMIX CON GENERAZIONE DI VAPORE ISTANTANEA. ABBATTITORE DELLE FUMANE IN USCITA.
4.	BRASIERA RIBALTABILE A GAS. CAPACITÀ 80 LITRI. RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX. BRUCIATORE A GAS IN ACCIAIO COMANDATO DA ELETTROVALVOLA TERMOSTATICA DI SICUREZZA CON TERMOCOPIA.
5.	FRY TOP A GAS, PIASTRA LISCIA. VALVOLE DI SICUREZZA CON TERMOCOPIA REGOLABILE DA 50° A 350°.
6.	CUCINA A GAS 2 FUOCHI. BRUCIATORI PILOTA. FUNZIONAMENTO MULTIGAS CON UGELLI INTERCAMBIABILI.
7.	CAPPA DI ASPIRAZIONE CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO, IN ACCIAIO INOX. DIMENSIONI 480X220. ASPIRATORE CASSONATO <u>ESTRAZIONE</u> ARIA, PORTATA MC/H 8000/5000. ASPIRATORE CASSONATO <u>IMMISSIONE</u> ARIA, PORTATA MC/H 4000/2000.
8.	PELATATE CAPACITÀ CARICO MINIMO KG. 10.
9.	ABBATTITORE DI TEMPERATURA. CAPACITÀ DI CARICO 10 GN 1/1. TEMPERATURA DI ABBATTIMENTO DA +90° A + 3°. RESA MASSIMA PER CICLO KG. 30
10.	CELLA FRIGORIFERA DIMENSIONI 160X200, COMPLETA DI MOTORE A RAFFREDDAMENTO AD ACQUA.
11.	TRE ARMADI FRIGORIFERO AD UNA PORTA, IN ACCIAIO INOX TEMPERATURA – 2/+8°. ISOLANTI E CIRCUITO FRIOGENI “PULITI”.
12.	QUATTRO ARMADI FRIGORIFERO A DUE PORTE, IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA –2/+8°. ISOLANTI E CIRCUITO FRIOGENI “PULITI”.
13.	LAVASTOVIGLIE ELETTRICA A TRAINO DI CESTELLI MARCA COMENDA VELOCITÀ CON PRODUZIONE DI MINIMO 85 CESTELLI ORA. COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX. CAPPA A PARETE CON FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX.
14.	NR. 3 CARRELLI TERMICI BAGNOMARIA A TRE BACINELLE GN1/1 H.200.
15.	DUE TAVOLI REFRIGERATI A 3 PORTE CON CONTROLLO ELETTRONICO DELLA TEMPERATURA (RANGE FRA –2/+8°).
16.	N. 1 PATTUMIERA CARRELLATA IN ACCIAIO INOX, CAPACITÀ LITRI 70, COPERCHIO E APERTURA A PEDALE.

17.	N. 1 TAVOLO ARMADIO CALDO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX 18/10; FRONTALE CHIUSO DA ANTE SCORREVOLI; RIPIANO INTERNO, FUNZIONAMENTO ELETTRICO; PIEDINI REGOLABILI IN ALTEZZA. (DIMENSIONI 160x70x85)
18.	N. 2 AFFETTATRICE A GRAVITÀ (IN LEGA DI ALLUMINIO, DIAM. LAMA 300 MM. POTENZA WATT 264)
19.	N. 3 ELEMENTO NEUTRO CON RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX 18/10- PIEDINI REGOLABILI IN ALTEZZA – DIMENSIONI 40x90x85 CM.
20.	N. 1 TAVOLO COMBINATO CON PORTINE E CASSETTIERA (ARMADIO NEUTRO SOTTOSTANTE CHIUSO CON PORTINE E CASSETTIERA A 3 CASSETTI – STRUTTURA PORTANTE, RIVESTIMENTO E PIANO IN ACCIAIO INOX- PIANO DI LAVORO RINFORZATO DA SOTTOPIANO IN LAMIERA D'ACCIAIO DI GROSSO SPESSORE. GAMBE COMPLETE DI PIEDINI REGOLABILI- DIM. 160x70x85 CM.
21.	N. 1 LAVATOIO 1 VASCA 1 GOCCIOLATOIO DESTRO IN ACCIAIO INOX SU GAMBE (VASCA DIM. CM. 60x50x30 – STRUTTURA PORTANTE MONTATA SU GAMBE DOTATE DI PIEDINI REGOLABILI).
22.	N. 1 SIFONE 1
23.	N. 1 RUBINETTO A GOMITO
24.	N. 2 PATTUMIERA CARRELLATA
25.	N. 1 TAGLIERE IN POLIETILENE DIMENSIONI 60x40x2
26.	N. 1 TAVOLO COMBINATO CON PORTINE E CASSETTIERA – ALZATINA POSTERIORE (ARMADIO NEUTRO SOTTOSTANTE CHIUSO CON PORTINE E CASSETTIERA A 3 CASSETTI; STRUTTURA PORTANTE, RIVESTIMENTO E PIANO IN ACCIAIO INOX; PIANO DI LAVORO RINFORZATO DA SOTTOPIANO IN LAMIERA D'ACCIAIO DI GROSSO SPESSORE; GAMBE COMPLETE DI PIEDINI REGOLABILI. DIM. 160x70x85 CM.
27.	N. 1 CUTTER OMOGENEIZZATORE (TRIFASE 440V; VASCA DA LT. 5,5 INOX ESTRAIBILE, CORPO MACCHINA IN PRESSOFUSIONE, TRIFASE.
28.	N. 2 TAVOLO ARMADIO NEUTRO IN ACCIAIO INOX; FRONTALE CHIUSO DA ANTE SCORREVOLI, RIPIANO INTERO; RUOTE; DIM. 200x70x85 CM.
29.	N. 3 CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI IN ACCIAIO INOX DIM. CM 82x53x94H
30.	N. 1 TAVOLO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX – PIANO DI LAVORO RINFORZATO DA SOTTOPIANO IN LAMIERA D'ACCIAIO DI GROSSO SPESSORE; GAMBE COMPLETE DI PIEDINI REGOLABILI. DIM. 80x70x85CM.
31.	N. 1 LAVATOIO IN ACCIAIO INOX 2 VASCHE CON RIPIANO INFERIORE (STRUTTURA PORTANTE MONTATA SU GAMBE DOTATE DI PIEDINI REGOLABILI DIM. 120x70x85 CM)
32.	N. 1 SIFONE 2 VIE
33.	N. 1 RUBINETTO A GOMITO
34.	N. 1 TAVOLO ARMADIO NEUTRO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX; FRONTALE CHIUSO DA ANTE SCORREVOLI; RIPIANO INTERNO; PIEDINI REGOLABILI IN ALTEZZA DIM. 180x70x85 CM.

35.	N. 1 TAGLIAVERDURA IN ACCIAIO INOX E IN LEGA SPECIALE- DOTATA DI CONGEGNO ANTINFORTUNISTICO CHE ESCLUDE LA ROTAZIONE DELLE LAME CON MANIGLIA ALZATA. ALIMENTAZIONE ELETTRICA TRIFASE 400V- Hp 0,5 COMPLETO DI DISCHI PER LAVORAZIONI VARIE.
36.	N. 1 ARMADIETTO STERILIZZATORE DI COLTELLI ELETTRICO V220; W 15; ANTA IN PLEXIGLASS; COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX. DIM. 35X13X60H CM
37.	N. 1 TAGLIERE IN POLIETILENE DIM. 60X40X2
38.	N. 1 TAVOLO COMBINATO CON ALZATINA, PORTINE E CASSETTIERA- ALZATINA POSTERIORE (ARMADIO NEUTRO SOTTOSTANTE CHIUSO CON PORTINE E CASSETTIERE A 3 CASSETTI – STRUTTURA PORTANTE
39.	N. 1 ABBINATO TRITACARNE E GRATTUGIA IN ACCIAIO INOX – TRAMOGIA INOX- VASCHETTA FORMAGGIO INOX- MOTORIDUTTORE CON INGRANAGGI A QUATERNA A BAGNO D'OLIO- PRODUZIONE ORARIA INDICATIVA: TRITACARNE 200 Kg/H, GRATTUGIA 20 Kg/H- GIRI MOTORE 1400, GIRI ELICA 174, GIRI RULLO 900. ALIMENTAZIONE ELETTRICA TRIFASE 400V – Hp 1,5
40.	N. 1 LAVATOIO 1 VASCA 1 GOCCIOLATOIO SX SU GAMBE CON RIPIANO
41.	N. 1 SIFONE
42.	N. 1 RUBINETTO A GOMITO
43.	N. 1 SCRIVANIA
44.	N. 1 CASSETTIERA
45.	N. 1 SCAFFALATURA 4 RIPIANI A GRATA IN POLIPROPILENE E ALLUMINIO
46.	N. 1 LAVATOIO 1 VASCA 1 GOCCIOLATOIO DX SU GAMBE CON RIPIANO
47.	N. 1 MENSOLA DI USCITA AD ANGOLO IN ACCIAIO INOX 18/10 DIM. CM. 70X70X85H MOD. AISI 304
48.	N. 1 CAPPASPIRAZIONE A PARETE IN ACCIAIO INOX 18/10 DIM. CM 200X110X50H MOD. AISI 304 A LAMA D'ARIA
49.	N. 1 TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE
50.	N. 2 TAVOLO ARMADIO NEUTRO
51.	N. 1 MACCHINA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA
52.	N. 1 CAPPASPIRAZIONE A PARETE IN ACCIAIO INOX 18/10 A LAMA D'ARIA DIM. CM 100X100X50H
53.	N. 1 MOTORE CASSONATO 1 VELOCITÀ PORTATA MC/H 3000
54.	N. 1 ZANCA DI SOSTEGNO CASSONE
55.	N. 1 INTERRUTTORE COMPLETO DI SCATOLA
56.	N. 1 LAVATOIO 1 VASCA 1 SGOCCIOLATOIO DX
57.	N. 1 ARMADIO DETERSIVI
58.	N. 1 MIXER IMMERSIONE COMPLETO DI FRUSTA E MESCOLATORE MOD. FM/3
59.	STOVIGLIE IN CERAMICA, POSATERIA IN METALLO, BICCHIERI IN MATERIALE IDONEO ALL'ATTIVITA'.