

Q.TA'

# DESCRIZIONE PRODOTTO

## AREA SELF-SERVICE

1	elemento porta vassoi posate e pane
1	elemento porta vassoi e bicchieri
1	armadio refrigerato statico positivo
1	elemento vetrina refrigerata con vasca refrigerata su armadio in acciaio neutro
1	scorriassoio lineare reclinabile in tubo sezione 30 mm
1	zoccolo frontale diritto
1	elemento bagnomaria secco ventilato - armadio caldo
1	elemento bagnomaria secco ventilato - armadio caldo
1	scorriassoio lineare reclinabile in tubo sezione 30 mm
1	supporto per piano in cristallo curvo
1	piano curvo in cristallo
1	cristallo frontale temperato
1	gruppo illuminazione alogena
1	zoccolo frontale diritto
1	elemento bagnomaria secco ventilato - armadio caldo
1	scorriassoio lineare reclinabile in tubo sezione 30 mm
1	supporto per piano in cristallo curvo
1	piano curvo in cristallo
1	cristallo frontale temperato
1	gruppo illuminazione alogena
1	zoccolo frontale diritto
1	elemento neutro su armadio inox
1	scorriassoio lineare reclinabile in tubo sezione 30 mm
1	zoccolo frontale diritto
1	elemento cassa sinistra
1	scorriassoio lineare reclinabile in tubo sezione 30 mm
1	zoccolo frontale diritto

<b>AREA RETRO SELF-SERVICE</b>	
1	lavamani su mobile con ante a battente e comando a ginocchio
1	tavolo frigo a 3 porte - con top ed alzatina
1	tavolo inox chiuso con antine scorrevoli e relativa cassettiere (almeno 3 casseti)
<b>AREA LAVAGGIO</b>	
1	tavolo in acciaio inox su gambe
1	secchio pattumiera in acciaio inox da 50 lt.
1	tavolo entrata con vasca per lavastoviglie
1	grupo doccia monoforo con rubinetto e completo di sifone singolo
1	lavastoviglie a capottina
1	tavolo uscita per lavastoviglie
<b>AREA DISPENSA</b>	
1	armadio refrgerato ad 1 anta (-18°/-22°)
1	armadio refrgerato a 2 ante (-2°/+8°)
1	armadio refrigerato a 1 anta (-2°/+8°)
<b>AREA CUCINA</b>	
1	lavamani su mobile con ante a battente e comando a ginocchio
1	lavello in acciaio inox armadiato provvisto di ante scorrevoli (mod. con una vasca + gocciolatoio a sx.) incluso di sifone
1	miscelatore provvisto d leva lunga
1	tavolo frigo a 3 porte - provvisto di top con alzatina
1	armado in acciaio inox porta stoviglie provvisto di ante scorrevoli (mod a 3 piani interni)
1	lavello in acciaio inox armadiato provvisto di ante scorrevoli (mod. con una vasca + gocciolatoio a dx.) incluso di sifone
1	miscelatore provvisto d leva lunga
1	tavolo in acciaio inox su gambe con ripiano e alzatina
1	elemento modulare con cassetto per tavolo aperto
1	forno tecnocombi elettrico misto 10X - vapore diretto - elettrenoco - programmabile potenza 16,5 Kw)
1	base x forno sovrapponibile
1	abbattitore 5GN - econorm +90-18° (590 W)

1	tavolo in acciaio inox riscaldato chiuso con ante scorrevoli passanti
1	fry top elettrico su mobile chiuso con ante a battente - 1 piastra (potenza 6 Kw)
1	modulo neutro, con vano chiuso mediante anta a battente
1	friggitrice elettrica a doppia vasca - 17 + 17 lt. su mobile chiuso - (33 Kw)
1	cucina elettrica distribuita su 4 piastre quadre ermetiche su forno statico GN 2/1 - 21,3 Kw
1	modulo neutro, con vano chiuso mediante anta a battente
1	cuocipasta elettrico su mobile chiuso ad 1 vasca - capacità 40 lt. GN1/1 - (9 Kw)
1	kit due cestelli GN 1/2
1	tavolo in acciaio inox armadiato con ante scorrevoli e ripiano interno regolabile
1	tavolo frigo con 3 porte - motore a sx - top con alzatina
1	tavolo in acciaio inox armadiato con ante scorrevoli e ripiano interno regolabile
4	pensile in acciaio inox con ante scorrevoli e due ripiani interni
1	cappa cubica centrale - da 5550 mc/h (esclusa la canalizzazione)
1	cappa cubica a parete - da 1700 mc/h (esclusa la canalizzazione)
<b>SISTEMA DI ASPIRAZIONE</b>	
1	ventilatore centrifugo cassonato a trasmissione - a due velocità - trifase - portata 8000 mc/h
1	commutatore a due velocità - da 16 amp
<b>ACCESSORI</b>	
1	affettatrice verticale con carrello fisso - lama diam. 350 mm - trifase - (0,37 Kw)
1	affettatrice verticale con carrello fisso - lama diam. 350 mm - trifase - (0,37 Kw) (completa di piatto carne)
1	abbinato tritacarne e grattugia
1	gruppo macinazione in acciaio inox monofase da 0,75 Kw - cutter da 5 lt. Completo di coltello a due lame tagliaverdure monofase - bocca da 560 mm con kit di dischi
1	macchina sottovuoto a campana (0,85 Kw) - monofase
1	impastatrice planetaria monofase da 7 lt. - (0,5 Kw)
1	bilancia elettronica da cucina con taratura fino a 15 kg
3	carrello con 20 vassoi/cad universali in filo cromato - con due ruote provviste di freno
2	carrello di servizio provvisto di n 2 ripiani - struttura con tubolari in acciaio del diam. di 25 mm.
<b>N.B. ELEMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE</b>	