

**A1**

DESCRIZIONE	QUANTITA'	PIANO /COLLOCAZIONE	NOTE	OSSERVAZIONI
Struttura carrellata porta vassoi in acciaio	4	Piano 1°	A	
Elemento caldo riscaldato a vapore corredato di 4 bacinelle gastronorm g1/1 complete di coperchio	2	Piano 1°	A	
Elemento neutro	1	Piano 1°	A	
Elemento Refrigerato	1	Piano 1°	A	
Elemento Cassa Corredato di sgabello, senza la relativa sedia	1	Piano 1°	A	
Elemento di cottura con quattro fuochi aperti valvolati dim.cm. 80*90*85	2	Piano T - cucina	A	
Elementi Fry Top piastra di cottura in acciaio con burdi paraspruzzi	1	Piano T - cucina	A	
Brasiera Ribaltabile Variante gas metano recipiente di cottura con fondo in acciaio inox aisi 304, pareti inox 18/10	1	Piano T - cucina	A	
Friggitrice elettrica capacità litri 22.5 variante gas metano vasca dotata di due cestelli	1	Piano T - cucina	A	
Pentola a Vapore capacità 150Lt corredata da due cestelli in acciaio inox CPX 15/2	1	Piano T - cucina	A	
Macchina cuocipasta struttura in acciaio inox 18/10	1	Piano T - cucina	A	
Forni automatici Gas metano capacità 10 teglie corredato di supporto per 5 teglie	2	Piano T - cucina	A	
Tavoli da lavoro dimensioni 200*70*85hcorredati di due cassetti inox 18/10	2	Piano T - cucina	A	
Tavolo armadio neutro dimensioni 200*70*85 porte a coulisse sul fronte	1	Piano T - cucina	A	
Carrello di servizio	2	Piano T - cucina	A	
Tavolo di prelavaggio	1	Piano T - cucina	A	

Tavolo per carico cestelli dim. 140-70-85h	1	Piano T - cucina	A	
Lavello per ammollo pentole mod. 2062	1	Piano 1°- saletta di servizio	A	
Scaffale inox 180*60*165h	1	Piano T - cucina	A	
Tavolo preparazione verdure corredato di piano di taglio	2	Piano T - cucina	B	
Tavolo da lavoro 200*70*85 corredato di ripiano inferiore	2	Piano T - cucina	B	
Bascula automatica portata	1	Piano T - cucina	B	
Lavello per prelavaggio	1	Piano T - cucina	B	
Tavolo per lavorazione carni	1	Piano T - cucina	B	
Affettatrice per carni	1	Piano T - cucina	B	
Affettatrice per salumi	1	Piano T - cucina	B	
Motoriduttore con carello grattuggia fissa	1	Piano T - cucina	B	
Scaffali in acciaio inox	6	Piano S1 - all'interno delle celle frigo	B	
Scaffali in acciaio inox	2	Piano T - cucina	B	
Armadio Frigorifero con due ante serratura a chiave	1	Piano T - cucina	B	
Armadio Frigorifero	1	Piano T - cucina	B	
Armadietto dotato di ripiano portabito	15	Piano S1	B	
Refrigeratore d'acqua	1	Piano 1° - Self service	B	
Apriscatole da banco	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Lavello 2vas 1 gocciolatoio	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Sterilizzatore a parete	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Cuocipasta ad un cestello	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Pentola bolli acqua	2	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Cucina a 8 fuochi	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Cappa	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Brasiera	2	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Cappa	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Abbatitore	1	Piano T - cucina	B-misa	
Lavamani	1	Piano T - cucina	B - Alpen inox	
Cella frigo	1	Piano T - cucina	B-misa	
Scaffalatura	1	Piano S1-T-1°	B	
Tavolo con alzata	1	Piano T - cucina	B-Angelo Po	
Tavolo con alzata	1	Piano 1°-retro Self	B - Alpen inox	
Fry Top	1	Piano 1°-retro Self	B - Alpen inox	
Armadio frigo 1 anta	1	Piano 1°-retro Self	B - Alpen inox	
Tramoggia	1	Piano 1°-retro Self	B - Alpen inox	
Braccio porta TV	1	Piano 1°-retro Self	B	
Tavolo con 4 sedie	22	Piano 1°- sala self	B-Vega	
Beverino refrigerato	1	Piano 1°- sala self	B	
Tavolo con 4 sedie	7	Piano 1°- saletta	B	
Lavello 2vas 1 gocciolatoio	1	Piano 1°- saletta di servizio	B - Alpen inox	
Celle frigorifero salumi e formaggi, carni, frutta e verdura surgelati	5	Piano S1 - celle frigo	B-Misa	
lavamani	1	Piano S1	B	
Armadietti spogliatoi	10	Piano S1	B	

attrezzature provenienti dall'ex-cucina di Via Enrico De Nicola
attrezzature acquisite nel 2002