

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
INGRESSO DERRATE			
2	SCAFFALE INOX 4 RIPIANI LISCI costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 1500x500x2000h mm	1	BUONO
3	SCRIVANIA CON PIANO IN LAMINATO Dim. 1400x800 h.720 mm	1	BUONO
4	POLTRONCINA GIREVOLE CON BRACCIOLI Dim. 1000x350 h.450 mm	1	BUONO
DISPENSA			
5	SCAFFALE INOX 4 RIPIANI LISCI costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 1400x500x2000h mm	3	BUONO
6	SCAFFALE INOX 4 RIPIANI LISCI costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 1500x500x2000h mm	2	BUONO
8	CELLA SURGELATI mc 8,64 - spessore pannelli mm. 100 pannellature modulari con iniettato poliuretano rivestite in lamiera zincoplastificarta bianca CON PAVIMENTO, PORTA 80 CM SP.100 Dim. 2000x1800x2400h mm	1	BUONO
8	BT110 8-10-12 - Valvola di compensazione pressione	1	BUONO
8	Tenda a Strisce in PVC trasparente	1	BUONO
8	Kit illuminazione (plafoniera più lampada)	1	BUONO
8	Porta battente luce 80x190 spess. 10 rivest. BI/BI	1	BUONO
	IMPIANTO FRIGORIFERO SPLIT potenza assorbita Kw. 2.05 V.400/3P/50Hz. compressore ermetico - sbrinamento elettrico temperatura di esercizio -22°/-18° C. costruito in 2 parti : parte evaporante interno cella parte condensante esterno cella completo di quadro comandi remoto NB. tubazioni collegamento escluse V 3N-AC400 - kW 2.05 Dim. 740x440 h.410 mm	1	BUONO
	SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO NORM 20 con 4 ripiani grigliati Comprende: 2 doppie piantane h 1800 mm, 1 croce Dim. 1500x400 h.1800 mm	2	BUONO
11	CELLA FRUTTA / VERDURE mc 9,5 - spessore pannelli mm. 80 pannellature modulari con iniettato poliuretano rivestite in lamiera zincoplastificarta bianca CON PAVIMENTO Dim. 2200x1800x2400h mm	1	BUONO
	IMPIANTO FRIGORIFERO SPLIT - CELLA ORTOFRUTTA	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	<p>potenza assorbita Kw. 1,6 V.230/1/50Hz. compressore ermetico - sbrinamento elettrico temperatura di esercizio -5°/+5° C. costruito in 2 parti : parte evaporante interno cella parte condensante esterno cella completo di quadro comandi remoto NB. tubazioni collegamento escluse V AC230 - kW 1.6 Dim. 740x440 h.410 mm</p>		
	<p>SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO NORM 20 con 4 ripiani grigliati Comprende: 2 doppie piantane h 1800 mm, 1 croce Dim. 1500x400 h.1800 mm</p>	1	BUONO
	<p>PEDANA per CELLE FRIGORIFERE e depositi, versione areata costruite in polietilene a doppia parete in stampo unico - colore beige - portata kg. 683 Dim. 560x760 h.300 mm</p>	4	BUONO
15	<p>CELLA CARNI mc 6,00 - spessore pannelli mm. 80 pannellature modulari con iniettato poliuretano rivestite in lamiera zincoplastificata bianca CON PAVIMENTO, PORTA 80 CM SP.80 Dim. 1400x1800x2400h mm</p>	1	BUONO
	<p>IMPIANTO FRIGORIFERO SPLIT PER CELLA CARNI potenza assorbita Kw. 1,15 V.230/1/50Hz. compressore ermetico - sbrinamento elettrico temperatura di esercizio -5°/+5° C. costruito in 2 parti : parte evaporante interno cella parte condensante esterno cella completo di quadro comandi remoto NB. tubazioni collegamento escluse V AC230 - kW 1.15 Dim. 740x440 h.410 mm</p>	1	BUONO
	<p>SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO con ripiani grigliati Composto da: Dim. 900x400 h.1800 mm</p>	1	BUONO
	D.P.L. Tronca lega cm. 40x180 h - 1200kg	1	BUONO
	Norm20 R.G.L. Ripiano grigliato lega cm. 40x90	4	BUONO
	Staffa aggancio angolare (2 x ripiano)	8	BUONO
	SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO con ripiani grigliati Composto da: Dim. 1500x400 h.1800 mm	1	BUONO
	D.P.L. Tronca lega cm. 40x180 h - 1200kg	2	BUONO
	Croce stabilizzatrice doppia inox	1	BUONO
	Norm20 R.G.L. Ripiano grigliato lega cm. 40x150	4	BUONO
19	<p>CELLA SALUMI /LATTICINI mc 6,00 - spessore pannelli mm. 80 pannellature modulari con iniettato poliuretano rivestite in lamiera zincoplastificata bianca CON PAVIMENTO, PORTA 80 CM SP.80 Dim. 1400x1800x2400h mm</p>	1	BUONO
	IMPIANTO FRIGORIFERO SPLIT PER CELLA SALUMI/LATTICINI	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	<p>potenza assorbita Kw. 1,15 V.230/1/50Hz. compressore ermetico - sbrinamento elettrico temperatura di esercizio -5°/+5° C. costruito in 2 parti : parte evaporante interno cella parte condensante esterno cella completo di quadro comandi remoto NB. tubazioni collegamento escluse V AC230 - kW 1.15 Dim. 740x440 h.410 mm</p>		
	<p>SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO con ripiani grigliati Composto da: Dim. 900x400 h.1800 mm</p>	1	BUONO
	D.P.L. Tronca lega cm. 40x180 h - 1200kg	1	BUONO
	Norm20 R.G.L. Ripiano grigliato lega cm. 40x90	4	BUONO
	Staffa aggancio angolare (2 x ripiano)	8	BUONO
	<p>SCAFFALE in ALLUMINIO ANODIZZATO con ripiani grigliati Composto da: Dim. 1500x400 h.1800 mm</p>	1	BUONO
	D.P.L. Tronca lega cm. 40x180 h - 1200kg	2	BUONO
	Croce stabilizzatrice doppia inox	1	BUONO
	Norm20 R.G.L. Ripiano grigliato lega cm. 40x150	4	BUONO
PREP. VERDURE			
22	<p>LAVAMANI SU MOBILE costruzione in acciaio inox AISI 304 completo di miscelatore acqua su mobile con portina a battente senza tramoggia Dim. 500x500x850h mm</p>	1	BUONO
22	Sifone singolo a S	1	BUONO
24	<p>TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 2000x700 h.850 mm</p>	1	BUONO
25	<p>LAVATOIO 2 VASCHE costruzione in acciaio inox AISI 304 n. 2 vasche dim. mm. 500x500 h.285 n.1 sgocciolatoio sinistro completo di alzatina posteriore piletta e tubo troppopieno in dotazione Dim. 1800x700x850h mm</p>	1	BUONO
25	Sifone Doppio in plastica SFD	2	BUONO
26	<p>PELAPATATE su basamento - capacità Kg. 12/15 potenza totale Kw. 0.75 - V400/3 completo di n. 1 disco abrasivo patate/carote conforme alle normative CE V 3N-AC400 - kW 0.75 Dim. 415x665 h.1110 mm</p>	1	BUONO
26	Abrasivo Laterale - PV/15 PL/15	1	BUONO
PREP. CARNI			
29	LAVAMANI SU MOBILE	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	costruzione in acciaio inox AISI 304 completo di miscelatore acqua su mobile con portina a battente senza tramoggia Dim. 500x500x850h mm		
29	Sifone singolo a S	1	BUONO
30	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 2000x700 h.850 mm	1	BUONO
32	AFFETTACARNE VERTICALE - trifase struttura in lega di alluminio peralluman anodizzato - lama diam.mm. 350 in acciaio affilatoio incorporato regolatore di taglio da 0 a 16 mm. completa di dispositivi di sicurezza apparecchiatura a norme CE alimentazione elettrica trifase V 3N-AC400 - kW 0.6	1	BUONO
33	ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Litri Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 2 porte. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico dotato di display LCD di grandi dimensioni che consente: funzioni di monitoraggio HACCP (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento), di scegliere il valore dell'umidità in funzione del tipo di alimenti da conservare, di impostare programmi di conservazione personalizzati. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43° C), con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A. Sbrinamento automatico integrato del "Intelligent Defrosting System" Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Luce e serratura di serie. Fornito con 6 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento, 3 griglie intermedie. V AC230 - kW 0.58 Dim. 1400x840x2080h mm	1	BUONO
PREP. PIATTI FREDDI			
34	LAVATOIO 1 VASCA costruzione in acciaio inox AISI 304 n. 1 vasca mm. 500x500 h.285 piletta e troppopieno in dotazione Dim. 700x700x850h mm	1	BUONO
34	Sifone singolo in plastica P-SSP	1	BUONO
35	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 1800x700 h.850 mm	1	BUONO
36	ARMADIO STERILIZZATORE COLTELLI	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	<p>costruzione in acciaio inox 18/10 porta in plexiglas fumé, interruzione delle radiazioni in caso di apertura porta completo di tubo germicida a vapori di mercurio che emette radiazioni ultraviolette di lunghezza d'onda tra i 250 e 260 nanometri capacità n. 20 coltelli alimentazione elettrica monofase kW 0.30 completo di griglia acciaio inox V AC230 - kW 0.30 Dim. 575x160 h.600 mm</p>		
37	<p>BIRIDUTTORE a due velocità - basamento girevole corpo in acciaio inox, innesti utensili e basamento in anticorodal trasmissione ad 1 innesto con igranaggi a bagno d'olio (presa ridotta) ed 1 innesto su cuscinetti (presa diretta) alimentazione elettrica trifase kW 1.11 conforme alle normative CE V 3N-AC400 - kW 1.11 Dim. 334x440 h.409 mm</p>	1	BUONO
37	Tritacarne	1	BUONO
37	Grattugia	1	BUONO
39	<p>AFFETTACARNE VERTICALE - trifase struttura in lega di alluminio peralluman anodizzato - lama diam.mm. 350 in acciaio affilatoio incorporato regolatore di taglio da 0 a 16 mm. completa di dispositivi di sicurezza apparecchiatura a norme CE alimentazione elettrica trifase V 3N-AC400 - kW 0.6</p>	1	BUONO
40	<p>TAVOLO DA LAVORO realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie Dim. 1300x700 h.850 mm</p>	1	BUONO
41	<p>ARMADIO FRIGORIFERO 650 Litri Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 1 porta. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico dotato di display LCD di grandi dimensioni che consente funzioni di monitoraggio HACCP (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento), di scegliere il valore dell'umidità in funzione del tipo di alimenti da conservare, di impostare programmi di conservazione personalizzati. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43° C), con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A. Sbrinamento automatico integrato del "Intelligent Defrosting System" Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Luce e serratura di serie. Fornito con 3 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento.</p> <p>V AC230 - kW 0.34 Dim. 700x840x2080h mm</p>	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
AREA COTTURA			
43	<p>CARRELLO TERMICO per CIBI CALDI Vasca unica, capacità 3 GN 1/1. Funzionamento a bagnomaria. Dim. 1255 x 686 x 910 mm</p>	1	BUONO
44	<p>TAVOLO REFRIGERATO TOP LINE -2+8°C 2 porte. Modello dotato di piano con alzatina con bordo frontale quadro. Struttura in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 50 mm (esente CFC e HCFC). Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Refrigerante tipo R404A per modelli BT e R134A per modelli TN. Cassetti refrigerati con guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Fondo e cella con spigoli raggianti, dotati di piletta di scarico per pulizia. Evaporatore trattato anticorrosione. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Dotazione di serie: nr. 1 griglia GN 1/1 Rilsan per porta e nr. 1 telaio supporto griglie a 5 posizioni. Controllo elettronico.</p> <p>V AC230 - kW 0.31 Dim. 1190x700x950h mm</p>	1	BUONO
45	<p>LAVATOIO 1 VASCA costruzione in acciaio inox AISI 304 n. 1 vasca mm. 500x500 h.285 piletta e troppopieno in dotazione Dim. 700x700x850h mm</p>	1	BUONO
45	Sifone singolo in plastica P-SSP	1	BUONO
46	<p>TAVOLO DA LAVORO integrato con 47 ABBATTITORE realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 con telaio inferiore su 3 lati e alzatina piano di lavoro con alzatina posteriore rinforzato per supportare un carico di 150kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie Dim. 1000x700 h.850 mm</p>	1	BUONO
47	<p>ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA costruzione in acciaio inox 18/10 abbattimento misto +90°/+3° C - +90°/-18° C pannello di comando elettronico con sonda al cuore riscaldabile resa per ciclo kg. 18/12 capacità n. 5 teglie GN 1/1 completo di gruppo frigorifero ad aria V AC230 - kW 1.4 Dim. 790x700 h.850 mm</p>	1	BUONO
48	<p>SUPPORTO DI BASE CON PORTATEGLIE costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 990x715 h.700 mm</p>	1	BUONO
49	<p>FORNO GAS CONVEZIONE VAPORE costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 completo di boiler programmabile manuale controllo elettronico programmazione 99 programmi 4 cicli autoclima con sfiato automatico Fast Dry sistema evacuazione rapida umidità capacità 10 teglie GN 1/1 interasse mm. 70 potenza totale Kw/gas 28 - 24080 Kcal/h V AC230 - kW 1 kW Gas 28 Dim. 990x860 h.1090 mm</p>	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
50	<p>CAPPA BASIC a PARETE per FORNI costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 completa di filtri antigrasso inox a labirinto puntata e saldata nelle zone critiche canaline raccolta condensa perimetrali con ribordature antitaglio completa di golfari e viteria per la sospensione e di un rubinetto di scarico liquidi Dim. 1300x1200x400 mm</p>	1	BUONO
51	<p>TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 1800x700 h.850 mm</p>	2	BUONO
52	<p>TOP ELEMENTO NEUTRO versione con cassetto, realizzato in acciaio inox Aisi 304, spessore piano 20/10 Predisposto per montaggio colonnina acqua Fondo top completamente chiuso Impugnatura cassetto a tutta larghezza Cassetto per bacinelle GN h=15 cm Interno cassetto in esecuzione raggiata Dim. 400x900 h.250 mm</p>	1	BUONO
52	<p>NBV94 - Base vano aperto senza portine da mm.400 Dim.mm. 400x765x620hmm</p>	1	BUONO
52	<p>NXBVP4 - Porta per moduli da 400 mm. Dim.mm. 395x36x39hmm</p>	1	BUONO
53	<p>TOP CUCINA a GAS 6 FUOCHI realizzata in acciaio inox Aisi 304 4 bruciatore da 6 kW e 2 da 10 kW regolazione tramite rubinetti con termocoppia accensione con bruciatori pilota permanenti griglie in ghisa smaltate resistenti agli acidi potenza totale gas kW 44 Grado di protezione IPX5 kW Gas 44 Dim. 1200x900 h.250 mm</p>	1	BUONO
53	<p>NBV912 - Base vano aperto senza portine da mm.1200 Dim.mm. 1200x765x620hmm</p>	1	BUONO
53	<p>NXBVP6 - Porta per moduli da 600 mm. Dim.mm. 593x36x39hmm</p>	2	BUONO
54	<p>BRASIERA a GAS 80 Litri realizzata in acciaio inox Aisi 304 vasca inox con spigoli raggiati, fondo mm.12 in Compound (FE430 e AISI 316) sp.12mm. con ribaltamento manuale Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata valvola gas di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore pilota con accenditore elettrico azionato dal pulsante di comando della valvola gas. Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C. Termostato di sicurezza. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca. Piedini inox regolabili in altezza Grado di protezione IPX5 Potenza totale gas kW 20 Alimentazione elettrica VAC230 kW 0.2 kW Gas 20 V AC230 - kW 0.2</p>	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	Dim. 800x900 h.870 mm		
55	PENTOLA a GAS Litri 150 realizzata in acciaio inox Aisi 304 fondo in Aisi 316L lucidato, pareti in Aisi 304 coperchio bilanciato con apertura a 90° maniglia a presa frontale e laterale riscaldamento diretto con bruciatori inox Valvola di sicurezza con accenditore elettrico Temperatura controllata da regolatore di energia Termostato di sicurezza. Piedini inox regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5 potenza totale gas kW 24 alimentazione elettrica VAC 230 kW 0.2 kW Gas 24 V AC230 - kW 0.2 Dim. 800x900 h.870 mm	1	BUONO
56	ARMADIO NEUTRO VERTICALE Versione con porte scorrevoli realizzato in acciaio inox AISI 304 Ripiano di fondo e ripiani intermedi rinforzati carico massimo uniforme 150 kg/mq piedini inox regolabili in altezza Dim. 1500x700x1550h mm	2	BUONO
57	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 2000x700 h.850 mm	1	BUONO
58	CARRELLO DI SERVIZIO costruzione in acciaio inox AISI 304 n. 2 ripiani - 4 ruote piroettanti, 2 con freno Dim. 1000x500x1000h mm	1	BUONO
59.1	CAPPA A PARETE a COMPENSAZIONE con effetto induttivo costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 con filtri antigrasso a labirinto completamente saldata e satinata canaline raccolta condensa perimetrali con ribordature antitaglio completa di golfari e viteria per la sospensione e di un rubinetto di scarico liquidi plafoniere IP 65 non cablate e senza lampade V AC230 - kW 0.5 Dim. 1100x2400x500 mm	2	BUONO
PREPARAZIONE DIETE			
61	TAVOLO DA LAVORO CON VASCA realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore n.1 vasca mm. 400x500 a destra ripiano superiore ed inferiore rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq in modo uniforme sulla superficie Dim. 1400x700 h.850 mm	1	BUONO
61	Sifone singolo in plastica P-SSP	1	BUONO
62	TOP PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
	<p>Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 15/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua.</p> <p>Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con potenza massima di 6 Kw, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 Kw, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma).</p> <p>kW Gas 24 Dim. 800x730 h.250 mm</p>		
62	<p>Base vano a giorno NBV7- 8, mm. 800x700 h.670 Dim.800x665x620hmm</p>	1	BUONO
63	<p>CAPPA A PARETE SERIE BASIC integrata con CAPPA n. 67 costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 puntata e saldata nelle zone critiche completa di filtri antigrasso inox a labirinto Dim. 1000x1200x400 mm</p>	1	BUONO
63	<p>Plafoniera fluorescente IP.65 1x36 watt Dim.1270x110mm</p>	1	BUONO
64	<p>TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 1600x700 h.850 mm</p>	1	BUONO
65	<p>SUPPORTO DI BASE CON PORTATEGLIE costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 930x605 h.850 mm</p>	1	BUONO
66	<p>FORNO GAS CONVEZIONE VAPORE costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 versione a vapore diretto programmabile manuale controllo elettronico programmazione 99 programmi 4 cicli autoclima con sfiato automatico Fast Dry sistema evacuazione rapida umidità capacità 6 teglie GN 1/1 interasse mm. 70 potenza totale Kw/gas 10 - 8600 Kcal/h V AC230 - kW 0.5 kW Gas 10 Dim. 930x750 h.810 mm</p>	1	BUONO
67	<p>CAPPA A PARETE SERIE BASIC integrata con CAPPA n. 63 costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 puntata e saldata nelle zone critiche completa di filtri antigrasso inox a labirinto Dim. 1200x1200x400 mm</p>	1	BUONO
AREA LAVAGGIO STOVIGLIE/PENTOLE			
70	<p>LAVAPENTOLE 1 VASCA costruzione in acciaio inox AISI 304 n. 1 vasca mm. 950x500 h.370 completo di griglia sostegno pentole, piletta e tubo troppo pieno Dim. 1200x700x850h mm</p>	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
70	Gruppo doccia monoforo con leva clinica - DO12	1	BUONO
70	Sifone singolo in plastica P-SSP	1	BUONO
71	SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI FORATI costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 1370x576x1550h mm	1	BUONO
72	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 1400x700 h.850 mm	1	BUONO
73	TAVOLO DA LAVORO realizzati interamente in acciaio inox AISI 304 con telaio inferiore su 3 lati e alzatina piano di lavoro con alzatina posteriore rinforzato per supportare un carico di 150kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie Dim. 1400x700 h.850 mm	1	BUONO
75	TAVOLO DI PRELAVAGGIO costruzione in acciaio inox AISI 304 completo di lavello, troppopieno piletta di scarico, paraspruzzi e piano inferiore Dim. 1200x780 h.880 mm	1	BUONO
75	Gruppo Doccia Monoforo Rubinetto Leva - DO 12	1	BUONO
75	Sifone singolo Ottone Cromato	1	BUONO
76	LAVASTOVIGLIE ELETTRONICA PASSANTE con RCD: risciacquo 85° costante costruzione in acciaio inox 18/10 produzione oraria massima 1296 piatti 72/40/30/7 cestelli/ora con acqua calda a 55°C massima altezza utile di lavaggio mm 440 capacità vasca litri 42 alimentazione elettrica trifase kW 11.5 con alimentazione acqua calda 50°C macchina conforme alle normative CE 2 cestelli piatti, 1 cestello oggetti vari e 1 contenitore posate in dotazione. V 3N-AC400 - kW 11.5 Dim. 625x760 h.1460 mm	1	BUONO
76	Recuperatore di calore CRC	1	BUONO
77	TAVOLO ENTRATA USCITA costruzione in acciaio inox AISI 304 completo di ripiano inferiore Dim. 800x595 h.880 mm	1	BUONO
AREA DI DISTRIBUZIONE			
79	CARRELLO TERMICO per CIBI CALDI Vasca unica, capacità 3 GN 1/1. Funzionamento a bagnomaria. Dim. 1255 x 686 x 910 mm	1	BUONO
80	RIPIANO PENSILE LISCIO costruzione in acciaio inox AISI 304 completo di 3 mensole di supporto Dim. 1800x350x40h mm	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
81	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 versione con alzatina posteriore piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme Dim. 1800x700 h.850 mm	1	BUONO
82	ELEMENTO NEUTRO su vano a giorno ripiano intermedio costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 Dim. 1200x700 h.900 mm	1	BUONO
83	SCORRIVASSOIO LINEARE costruzione in acciaio inox 18/10 Dim. 1200x300 mm	3	BUONO
84	DISTRIBUTORE DI POSATE DA BANCO Dim. 530x325x170h mm	1	BUONO
85	ELEMENTO VASCA REFRIGERATA SU VANO A GIORNO vasca refrigerata su armadio aperto costruzione in acciaio inox 18/10 capacità n. 3 GN 1/1 temperatura +4°/+10° C. - gas R404A potenza totale Kw. 0.5 - V. 230/1 V AC230 - kW 0.5 Dim. 1200x700x900h mm	1	BUONO
86	PIANO CURVATO in CRISTALLO Dim. L=1200 mm	1	BUONO
86	Supporto Cristallo ad 1 piano	2	BUONO
87	PIANO CURVATO in CRISTALLO Dim. L= 700 mm	1	BUONO
87	Supporto Cristallo ad 1 piano	2	BUONO
88	ELEMENTO BAGNOMARIA ELETTRICO su vano a giorno costruzione in acciaio inox 18/10 capacità 3 bacinelle GN 1/1 altezza vasca mm.210 potenza totale Kw. 3.6 - V400/3 V 3N-AC400 - kW 3.6 Dim. 1200x700 h.900 mm	1	BUONO
89	CARRELLO ELEVATORE PIATTI COIBENTATO Carrello elevatore piatti coibentato. Dispenser piatti estraibile realizzato completamente in acciaio inox 18/10, dotato di coperchio a cupola in materiale termoplastico. Numero di cilindri: 2. Carico massimo per cilindro 65 piatti con Ø 210-260 mm. Dim. 840 x 465 x 930 mm	1	BUONO
SPOGLIATOI PERSONALE			
93	ARMADIETTO SPOGLIATOIO 3 POSTI finitura grigio RAL 7035 - dotazione interna: tramezza suddivisione vano abiti da lavoro e non, pianetto portaoggetti, astina appendiabiti, portaombrellone con vaschetta - chiusura di serie con maniglia lucchettabile in nylon Dim. 1200x500 h.1800 mm	1	BUONO
93	Tettuccio inclinato per mod. 717/03	1	BUONO

Allegato N. 5 – elenco attrezzature fornite dal Comune

Pos.	Descrizione	Qtà	STATO DI MANUTENZIONE
94	ARMADIETTO SPOGLIATOIO 1 POSTO finitura grigio RAL 7035 - dotazione interna: tramezza suddivisione vano abiti da lavoro e non, pianetto portaoggetti, astina appendiabiti, portaombrello con vaschetta - chiusura di serie con maniglia lucchettabile in nylon Dim. 400x500 h.1800 mm	1	BUONO
94	Tettuccio inclinato per mod. 717/01	1	BUONO
95	PANCHINA in LEGNO Versione smontabile con struttura in tubolare di acciaio a sezione quadra, seduta a doghe in legno verniciato al naturale. Con piedini regolabili Dim. 1000x350 h.450 mm	1	BUONO
