



Elenco attrezzature

POS	QTA	DESCRIZIONE	LARGHEZZA	PROFONDITA	ALTEZZA
ZONA: ZONA CUCINA					
1	1	TAVOLO REFRIGERATO-ALZATINA 3 VINI	1840	700	1000
2	1	CELLA FRIGORIFERA	1330	1650	2400
3	1	ABBATTITORE DI TEMPERATURA	950	800	2230
4	2	FORNO A CONNEZIONE VAPORE 20 GN 211 ELETTRICO	1200	1000	1800
5	1	FORNO PER PIZZA ELETTRICO	1300	1200	1800
6	1	TAVOLO REFRIGERATO PER PREPARAZIONE PIZZA	1850	700	1500
7	2	TAVOLO DA LAVORO SU GAMBE SENZA ALZATINA	1500	700	1000
8	1	STENDIPIZZA	450	1000	1000
9	2	PENICOLA VAPORE 200 LT.	1000	1130	900
10	1	PENICOLA ELETTRICA 100 LT RISCALD. INDIRETTO	800	900	850
11	1	ELEMENTO TOP NEUTRO	400	900	250
12	1	BASE NEUTRA APERTA	400	785	600
13	2	BRASIERA ELETTRICA	1200	900	650
14	1	FRIGGITRICE ELETTRICA	400	900	650
15	1	FRIGGITRICE ELETTRICA TRASLATATA	800	900	650
16	2	FRY-TOP ELETTRICO	800	900	250
17	3	BASE NEUTRA APERTA	800	785	600
18	1	ELEMENTO TOP NEUTRO	800	900	250
19	2	PENICOLA A VAPORE 100 LT	800	900	900
20	1	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA	1300	700	1600
21	1	CIUCOPIASTA AUTOMATICO ELETTRICO A DUE VASCHIE	1200	1600	650
22	2	FORNO A CONNEZIONE VAPORE 20 GN 1/1 ELETTRICO	1030	1680	1800
ZONA: ZONA PIATTI FREDDI					
1	1	LAVAMANI A PAVIMENTO CON STERILIZZAZ. COL TELLI	650	600	650
2	2	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA	1830	700	950
3	1	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA	1900	700	1000
4	1	SCAFFALATURA A 4 RIPIANI	1300	500	2000
5	1	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA	2000	700	1000
ZONA: ZERO GLUTINE					
1	1	CONGELATORE ORIZZONTALE -18° -55°C 140 LT	600	670	870
2	1	TAVOLO REFRIGERATO ALZATINA	1840	700	950
3	1	TAVOLO ARAMADITO + VINO A GIORNO	1400	700	1000
4	1	CAPPA PARETE	900	470	500
5	1	INDUZIONE DA BANCO-2 ZONE ORIZZONTI	600	325	135
6	1	FORNO ELETTRICO DA BANCO	580	470	240
7	1	LAVAMANI A MIRO	450	450	400