

Bando di gara per la gestione del ristorante del Cassero

Elenco attrezzature ed impianti in dotazione*

- Montacarichi con portata 24 kg per vivande
- 5 Ombrelloni Airone in legno, 3m x 4 m, tessuto acrilico impermeabilizzato con base
- Cappa auto-aspirante da parete (cm. 280x110x50)
- Impianto reintegro aria
- Abbattitore/surgelatore (cm. 74,5x70x90)
- Lavastoviglie a capote (cm. 70x73x140)
- 2 Tavoli armadi con porte a coulisse (cm. 140x70x66 e 120x70x90)
- Cella Frigo mc 5,1; h 203 cm, tn+pav. Cm. 215x135x215 con impianto estrazione aria calda
- Gruppo refrigerante a soffitto per celle T.N.
- Cuocipasta a gas mono vasca 40L + kit cestelli
- Cucina gas 4 fuochi (cm. 80x90x24) potenza kw. 26
- Friggitrice gas – 1 vasca 22l. a comandi elettrici
- Forno convenzione vapore a gas 6-10 xl, Ign (cm. 95x74x101)
- 2 Mobili pensili porte a coulisse (cm.180x40x67 e 140x40x67))
- Base refrigerata Tn lt. 520, 3 cassette + 2 portine 8 cm (cm 182x70x84)
- Tavolo armadio caldo 2 fronti porte a coulisse (cm. 120x70x90)
- Lavello su armadio 2 vasche, sgocciolatoio sx (cm. 140x70x90)
- Armadio frigorifero lt.400, 1 porta, BT (cm 70x60x180)
- Armadio frigorifero “Chrystal” 2/1 gn. Lt. 1500, 2 vani Tn (cm. 150x81x215)
- Vari ripiani, mensole, tavoli, montanti, scaffalature per la cucina

*** Tutte le attrezzature e gli impianti sono da mantenere e sono consegnati nello stato d'uso in cui si trovano**