

Inventario attrezzature rilevanti

(con riferimento, ove possibile, alla planimetria allegata)

1. Mobiletto portavassoi servizio e vassoi
2. Elemento con piano refrigerato in acciaio inox 120x70x90H su vano a giorno, scorriavassoio ribaltabile tubolare, copertura in cristallo curvo temperato ed antine in plexiglass (elemento aggiuntivo speciale)
3. Elemento bagnomaria in acciaio inox 230x70x90H su vano armadiato con ruote, scorriavassoio ribaltabile tubolare, mensola in cristallo curvo temperato con struttura tubolare da 230x35H
4. Tavolo inox con ripiano
5. Registratore di cassa telematico (acquistato 01/2020)
6. Mobili di servizio retro banco
7. Macchina caffè a cialde (comodato d'uso gratuito fornitore)
8. n. 2 forni microonde Samsung
9. Frigorifero bevande
10. Frigorifero gelati (comodato d'uso gratuito del fornitore)
11. Carrelli portavassoi universali 20 + 10
12. Lavastoviglie SMEG inox con cesto 50x50
13. Lavello in acciaio inox 1 vasca 140x70x85H con gocciolatorio predisposto per inserimento lavastoviglie, doccia lavaggio.
14. Tavolo inox su gambe 60x70x85H con alzatina
15. Lavabo preparazioni (comodato gratuito in dotazione con il locale)
16. Pensile inox sopra lavabo con ante 80x40x60H
17. Pattumiera inox carrellata con pedale LT. 50
18. Cuocipasta Giorik LT. 26 a gas con vano armadiato 40x70x90H, dotata di n. 2 cesti cuocipasta GN1/3
19. Cucina Giorik a gas 4 fuochi su vano armadiato 80x70x90H
20. Forno UNOX CHEFTOP MindMap a convezione, gas 7 teglie GN1/1 completo di kit filtraggio acqua e supporto inox per forno, n. 3 griglie piane inox, n. 1 teglia per grigliare, n. 1 piastra alluminio piana rigata, n. 1 teglia piana alluminio antiaderente forata
21. Abbattitore Coldline 5 teglie GN1/1
22. Cappa di aspirazione #1 (comodato d'uso gratuito con il locale)
23. Carrello portateglie 14 GN1/1
24. Armadio refrigerato Coldline 700L GN2/1, 1 anta, -2°C+8°C (motore maggiorato rispetto allo standard 0°C+10°C) 74x82x209H
25. Armadio refrigerato Coldline 700L GN2/1, 1 anta, -2°C+8°C (motore maggiorato rispetto allo standard 0°C+10°C) 74x82x209H
26. Tavolo inox su gambe, con tre cassetti sotto piano, 180x60x85H
27. Friggitrice da banco 2 vasche LT. 8+8 con rubinetto scarico olio 57x49x37H
28. Mixer ad immersione 25cm
29. Tavolo inox su gambe con ripiano inferiore ed alzatina. 200x70x65H
30. Cappa di aspirazione #2 canalizzata (comodato d'uso gratuito con il locale)
31. Lavamani inox a giorno 50x50x85H con miscelatore a leva clinica
32. Tavolo armadiato inox 160x70x85H con ante scorrevoli ed alzatina
- 33.
34. Armadio refrigerato Coldline 700L GN2/1, 1 anta, -2°C+8°C (motore maggiorato rispetto allo standard 0°C+10°C) 74x82x209H

35. Armadio refrigerato Coldline 700L GN2/1, 1 anta, -18°C-22°C 74x82x209H
36. Tavolo inox 120x70x85H con ripiano inferiore ed alzatina
37. Affettatrice
38. Forno microonde Samsung
39. Scaffalatura in acciaio verniciato per magazzino
40. Armadio in lamiera verniciata 6 ante per spogliatoio
41. Motore per aspirazione cappe inverter (comodato d'uso gratuito con il locale)
42. Canna fumaria esterna (comodato d'uso gratuito con il locale)
43. Contenitori per raccolta differenziata
44. Sigillatrice per vaschette
45. Carrello di servizio inox 3 ripiani
46. n. 30 sedie sala
47. n. 15 tavoli con piano 70x70 e base inox
48. n. 2 condizionatori Hitachi 12000btu
49. Macchina per sottovuoto da banco
50. Lavabo retro bar con miscelatore (comodato d'uso gratuito con il locale)

Oltre all'elenco precedente, l'azienda ha in dotazione una innumerevole serie di piccole attrezzature per il regolare svolgimento dell'attività:

- piccoli utensili da cucina per le preparazioni (coltelli, pinze, mestoli, taglieri, ecc.)
- teglie e vaschette GN1/1, GN1/2, coperchi, pirofile, pentolame
- piatti di varie dimensioni per il servizio
- posate in acciaio inox per il servizio
- bicchieri per il servizio
- vassoi
- contenitori vari in plastica