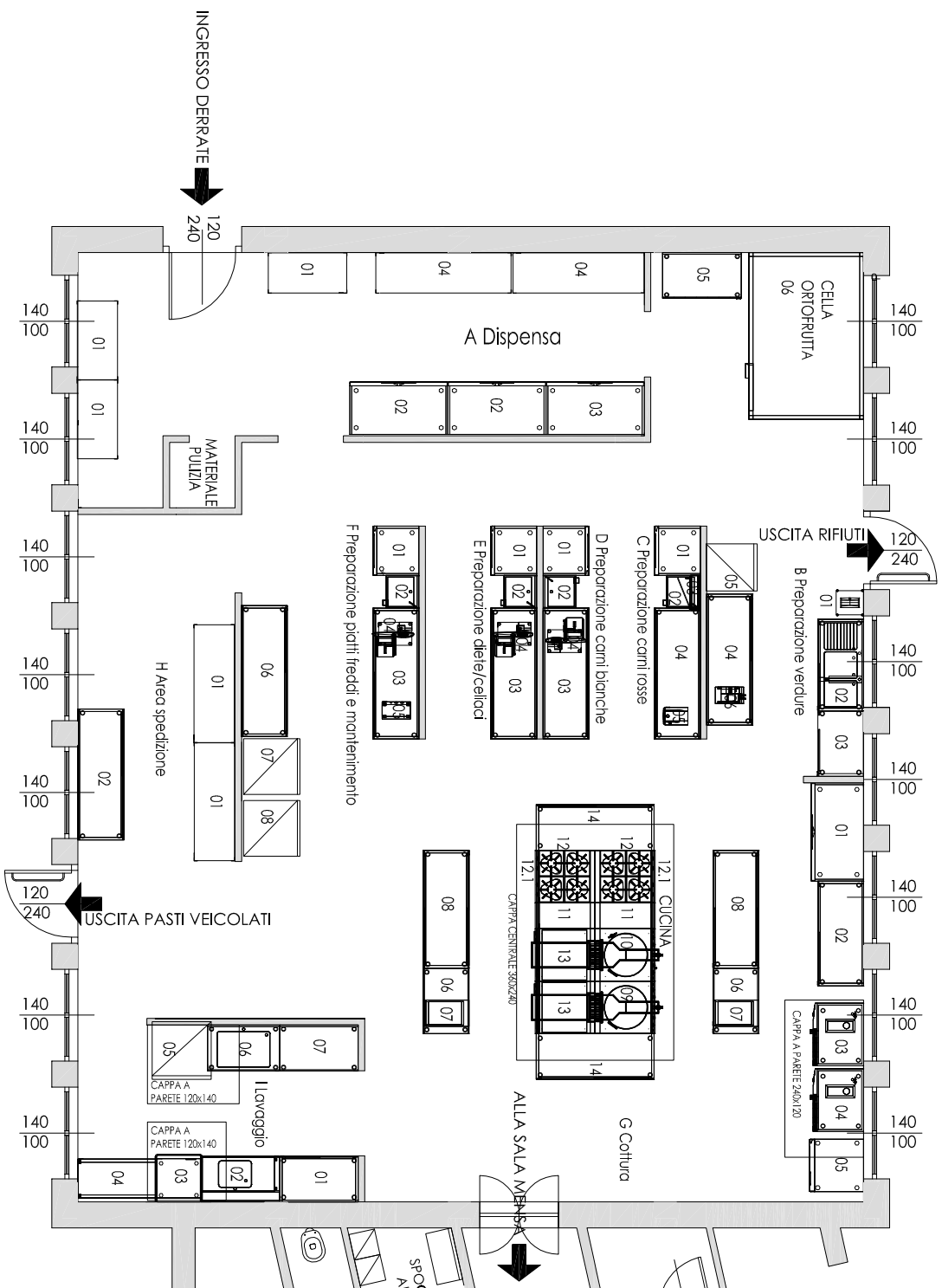


MENSA VARALLO
POMBIA - LAYOUT
scala 1:100

N.B.
PER L'ELENCO ATTREZZATURE VEDI
SCHEDA ALLEGATA CON
DIMENSIONI

N.B.
PER L'INSTALLAZIONE DELL'IMPIANTO
ASPIRANTE E DI IMMISSIONE VEDERE
TAVOLA 5.05 DEL PROGETTO
ESECUTIVO IMPIANTI FLUIDODINAMICI
ALLEGATA ALLA PRESENTE



ELENCO ATTREZZATURE					
Pos	QTA	DESCRIZIONE	L (mm)	P (mm)	H (mm)
ZONA-A - DISPENSA					
01	3	SCAFFALE A 4 RIPIANI - due h 2000 mm, uno h 1700 mm	1170	550	2000
02	2	FRIGO DIGITALE 2 PORTE 650x650L -2/-2°C	1440	788	2000
03	1	FREEZER DIGITALE 2PORTE 1300 L -22,-15°C	1440	788	2000
04	2	SCAFFALE A 4 RIPIANI 1970 MM	1970	550	2000
05	1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM	1200	700	850
06	1	CELLA 243X163 2+2°C UNITA MONOBLOCCO	2550	1750	2150
ZONA-B - Prep verdure					
01	1	PELAPATATE 10KG+DISCO ABRASIVO+O-220-4003	440	680	680
02	1	LAV ARM. 2 VASCHE(600X500)SOCC.SX1,600	1600	700	950
03	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1000MM	1000	700	950
04	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
5	1	LAVACENTRIFUGA PER VERDURE CARICO 2/6 Kg	700	700	1000
06	1	TAGLIAVERDURE 2 VELOCITA 750w-380	232	500	502
ZONA-C - Prep carni rosse					
01	1	FRIGO DIG. 1 PORTA 600L -2+10 ANSI 304	720	788	2000
02	1	LAVAMANI A MURO	450	450	400
03	1	SAUNITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV	700	130	615
04	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
05	1	TRITACARNE INOX.200 KGH,3F,INCARCASS.	250	430	400
ZONA-D - Prep carni bianche					
01	1	FRIGO DIG. 1 PORTA 600L -2+10 ANSI 304	720	788	2000
02	1	LAVAMANI A MURO	450	450	400
03	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
04	1	AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASMCINGHIA	700	630	560
ZONA-E - Prep olive e altri					
01	1	FRIGO DIG. 1 PORTA 600L -2+10 ANSI 304	720	788	2000
02	1	LAVAMANI A MURO	450	450	400
03	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
04	1	AFFETTATRICE A GRAN.300MM TRASMCINGHIA	620	510	450
ZONA-F - Prep piatti freddi e mantenimento					
01	1	FRIGO DIG. 1 PORTA 600L -2+10 ANSI 304	720	788	2000
02	1	LAVAMANI A MURO	450	450	400
03	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
04	1	AFFETTATRICE A GRAN.350MM TRASMCINGHIA	685	560	520
05	1	GRATTUGIA INOX.100 KGH,3F	270	410	380
06	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
7	1	MANTENITORE FREDDO	820	850	1975
8	1	MANTENITORE CALDO	900	820	1660
ZONA-G - COTTURA					
01	1	FRIGO DIGITALE 2 PORTE 1300L -2+10°C	1440	788	2000
02	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1600	700	950
3	1	FORNO COMBI A GAS 10GN 1/1	898	915	1058
04	1	FORNO COMBI A GAS 20GN 1/1	993	957	1795
05	1	ABBATTITORE 56 KG 20 GN1/1	800	835	2230
06	2	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1000MM	1000	700	850
07	2	CASSETTO GN 1/1 400MM	400	630	150
08	2	TAVOLO ARMADIATO PASSANTE 1800MM	1800	700	850
09	1	PENTOLA GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 150 LT	800	900	850
10	1	PENTOLA GAS RISCALDAMENTO 1100/150 LT	800	900	850
11	2	ELEMENTO TOP NEUTRO 400 MM	400	900	230
12	2	CUCINA GAS TOP 4X10KW FLUOCHESSA/800MM	800	900	250
13	2	BRASIERA GAS FONDO COMPOUND 80 LT	800	900	850
14	2	TAVOLO ARMADIATO 1800MM	1800	700	850
ZONA-H - Spedizioni					
01	2	SCAFFALE A 4 RIPIANI 1770 MM	1770	550	2000
02	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000MM	2000	700	950
ZONA-I - Lavaggio					
01	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1200MM	1200	700	950
02	1	TAVOLO DI PRELAVAGGIO CON VASCA	1200	745	1170
03	1	LAVAST. CAPOTTINA 1200PH	748	833	1515
04	1	TAVOLO SERV. LAVAST. CARSCAR 1200MM	1200	600	910
5	1	LAVAGGETTI ELETTRICA 900 MM	876	900	1770
06	1	LAVATOID 1 VASCA	1000	700	850
07	1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM	1200	700	850

14-giugno-2013

CENTRO DI COTTURA DELLA MENSA DI VARALLO POMBIA
AGGIORNAMENTO - GIUGNO 2013