



## AREA ATTREZZATA GRUPPI

### SCHEDA TECNICA

#### **Cucina-container** dotata di:

- n°2 frigo colonna
- n°1 congelatore colonna
- n°1 stufa a gas con n°6 fuochi, n°1 cappa aspirante e n°1 forno
- n°1 cuocipasta a tre cestelli
- n°2 griglie in ghisa a gas
- n°1 lavello ad una vasca con acqua calda
- n°1 lavello a due vasche
- n°2 banchi da lavoro
- n°1 affettatrice
- n°2 mobili pensili
- n°1 pentolone di acciaio
- n°2 pentole grandi basse
- n°1 padella grande
- n°1 padella media
- n°1 padella piccola
- n°2 pentole grandi alte
- n°2 pentole medie alte
- n°2 pentole piccole alte
- ciotole di plastica di varie misure
- n°1 moka caffè grande
- n°1 sbattitore a fruste elettrico
- n°1 minipimer
- n°1 imbuto
- n°3 teglie
- n°3 scolapasta (n°1 grande e n°2 piccoli)
- n°12 vasche di acciaio (n°11 grandi e n°1 piccola)
- n°8 coperchi vasche di acciaio (n°7 grandi e n°1 piccolo)
- n°5 vassoi di plastica
- n°1 taglieri di legno

- n°1 griglia per brace piccola
- n°5 mestoli di legno
- n°4 forchettoni
- n°1 frusta acciaio
- n°1 coltello per pane
- n°1 forbici trincia-pollo
- n°1 forbici da cucina
- n°4 ramaioli
- n°1 schiumarola
- n°1 cucchiaino
- n°1 coltello cucina grande
- n°2 clips
- n°1 pinze di plastica
- n°2 palette
- n°1 cavatappi
- n°1 apriscatole
- n°2 mezzelune
- fornitura di tazze, piatti, bicchieri e posate in acciaio o plastica rigida per circa 35 persone

**Magazzino-container** dotato di:

- n°1 congelatore a pozzo
- n°9 tavoli in legno ripiegabili (modello sagra)
- n°20 panche (in parte ripiegabili ed in parte no)
- n°26 sedie ripiegabili
- n°1 lavandino esterno

**Area mensa:** circa 150 metri quadri coperti da ombreggiante

**Area tende:** n°4 ampie piazzole su n°4 livelli diversi (dimensione piazzola adeguata a contenere circa 10/2 tende medie)

**Servizi igienici:** n°4 docce, n°8 bagni, n°5 lavabi, n°3 lavelli per stoviglie, n°3 lavatoi per biancheria, n°4 lavapiedi