

## **Allegato "C 6.1"**

### **ELENCO DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DA CONFERIRE IN COMODATO**

Si elencano di seguito le attrezzature, di proprietà della Amministrazione comunale che saranno concesse in comodato secondo le modalità di cui all'art. 3.18 a far tempo dell'attivazione del CPU.

#### **A) CENTRO PASTI "S.AGOSTINO"**

##### **Cucina**

- n. 1 tavolo armadio caldo mm 1800 x 700 x 850
- n. 1 turbofrangimantova
- n. 1 cutter ribaltabile
- n. 1 cucina a gas HCF/G 810 mm 800 x 900 x 850
- n. 1 cucina a gas HC/G 410 mm 400 x 900 x 850
- n. 1 lavatoio con ripiano LR1416 SX mm 1400 x 700 x 850
- n. 1 lavaverdure a vasca ribaltabile LVS 30 R mm 1500 x 1050 x 930
- n. 2 pentola a gas HPN/G 810 mm 800 x 850
- n. 1 frigorifero 600 litri a colonna
- n. 1 tavolo con ripiano TG 1400 mm 1400 x 700 x 850
- n. 1 tritacarne grattugia TG 12
- n. 2 tavolo armadio neutro TN 1400 mm 1400 x 700 x 850
- n. 1 tavolo con ripiano e n.2 cassette mm. 2500 x 700 x 850
- n. 1 abbattitore di temperatura BC 22mm 720 x 700 x 1800
- n. 1 lavamani pilatus
- n. 1 pompa di lavaggio
- n. 1 brasiera rotante BR/G 100 mm 1270 x 1270 x 850
- n. 2 forno convezione vapore FCV/G mm 890 x 916 x 1748
- n. 2 cuocipasta a gas HCPA/G 1219 mm 1200 x 900 x 850
- n. 2 armadio stoviglie AS 2000 mm 2000 x 700 x 1500
- n. 2 tavolo refrigerato TRN 1801 mm 1837 x 700 x 850
- n. 2 affettatrice a gravita AG 35
- n. 1 tavolo di uscita in LS TAM 660 mm 660 x 560 x 850
- n. 1 lavastoviglie 1200 piatti/ora LS 12 mm 635 x 773 x 1470
- n. 1 tavolo con vasca TV 12 DX mm 1200 x 665 x 850
- n. 1 tavolo con foro cernita e pattumiera mm 1400 x 700 x 850
- n. 1 vascone lavapentole VLP 1400
- n. 1 lavapentole LO 480 mm 1400 x 750 x 1750
- n. 2 cesto per cuocipasta CR/CA mm 720 x 980 x 760
- n. 1 cesto per brasiera BR/CA 730 x 127 x 930
- n. 1 centrifuga per verdure ED63 mm 650 x 850 x 1030
- n. 1 sterilizzatore per coltelli
- n. 1 carrello armadio caldo
- n. 1 armadio acciaio zona dispensa
- n. 12 armadietti a uso personale
- n. 194 gastronorm GN 1/1 H.6,5 cm in acciaio
- n. 189 coperchi gastronorm GN 1/1 in acciaio
- n. 34 coperchi a tenuta GN 1/1 in acciaio
- n. 39 gastronorm 1/1 GN h.20 cm in acciaio
- n. 17 coperchi a tenuta per GN 1/2 in acciaio
- n. 14 gastronorm GN 1/2 h.6 in acciaio
- n. 1 gastronorm GN 1/2 h.10 in acciaio

- n. 54 gastronorm 2/1GN h2,5 cm in acciaio
- n. 7 gastronorm policarbonato GN 1/1h.14cm
- n. 2 gastronorm policarbonato GN 1/1h.20cm
- n. 9 coperchi policarbonati 1/1 GN
- n. 51 casse termiche cambro M:P.C. 300 (contenitori per gastronorm)
- n. 9 casse termiche monetti
- n. 1 carrello per casse termiche cambro
- n. 46 gastronorm 1/1 forate (acciaio)
- n. 6 ceste porta piatti e bicchieri per lavastoviglie
- n. 6 fruste in acciaio
- n. 10 colini a rete in acciaio
- n. 1 batticarne in acciaio
- n. 7 pinze per spaghetti in acciaio
- n. 11 molle con cucchiaino in acciaio
- n. 7 palette in acciaio
- n. 1 cucchiaino in teflon
- n. 15 dischi per C.L.60 coupe
- n. 1 robot coupe C.L.60 con carrello
- n. 4 colini a triangolo in acciaio
- n. 2 tazzone in acciaio
- n. 1 accessori per C.L.60 robot. coupe
- n. 1 pentola acciaio doppio fondo diam.44 h.30 cm
- n. 3 pentole acciaio doppio fondo diam.38 h.28 cm
- n. 3 carrelli lunghezza cm 82 in acciaio
- n. 4 carrelli lunghezza cm 100 in acciaio
- n. 2 carrelli lunghezza cm 100 in acciaio a tre piani
- n. 4 carrelli porta gastronorm G/N 1/1 in acciaio
- n. 3 carrelli porta gastronorm G7N 2/1 in acciaio
- n. 2 carrelli per forno in acciaio
- n. 1 bilancia elettronica in acciaio
- n. 4 bilancia in acciaio
- n. 1 mixer con cutter e frusta
- n. 2 carrelli multiuso
- n. 5 pentole acciaio misure varie
- n. 5 coperchi varie misure in acciaio
- n. 2 pentole acciaio doppio fondo diam.30 h20
- n. 18 bacinelle in acciaio rotonde diam.30
- n. 3 pattumiera a pedale in plastica rigida
- n. 1 pattumiera in acciaio
- n. 7 ramine in acciaio
- n. 6 forchettoni in acciaio
- n. 13 mescoli in acciaio
- n. 12 cucchiaini in acciaio
- n. 1 cutter malavasi litri 2 con accessori e 5 dischi
- n. 2 acciarini in acciaio
- n. 2 spatole in acciaio
- n. 14 coltelli in acciaio
- n. 3 contenitori in policarbonato con coperchio 20 lt.
- n. 10 bacinelle in plastica (grandi)
- n. 9 taglierini in teflon
- n. 1 contenitore in policarbonato con coperchio 10 lt

### **reparto preparazione carni**

- n. 1 tavolo acciaio cm 220 con ruote
- n. 1 tavolo acciaio cm 180 con ruote
- n. 1 apriscatole bonsai
- n. 1 hamburgeratrice refrigerata
- n. 1 lavandino a doppia vasca
- n. 1 ceppo con tagliere in teflon
- n. 9 scaffali con ripiani per dispensa
- n. 9 scaffali con ripiano per celle frigorifere
- n. 2 congelatori armadio
- n. 3 celle a temperatura positiva
- n. 1 cella a temperatura negativa
- n. 6 panche per sostegno in plastica rigida
- n. 1 bilancia (bilico 100 kg)
- n. 2 spremiagrumi elettrici industriali in acciaio
- n. 7 gastronorm GN 1/1 con sgocciolatoio (griglia) in acciaio
- n. 13 ceste di plastica forate
- n. 2 setacci
- n. 1 tagliaforma in acciaio tagliagrana
- n. 3 contenitori in policarbonato con coperchio GN 1/2
- n. 7 contenitori in policarbonato con coperchio 45X65Xh.20

### **reefettorio**

- n. 2 tavolo acciaio cm 220
- n. 1 armadio acciaio
- n. 2 mobile in legno
- n.250 piatti fondi
- n.250 piatti piani
- n. 25 coppette di vetro
- n.250 bicchieri di vetro
- n.250 forchette acciaio
- n.250 cucchiaini acciaio
- n.260 coltelli acciaio
- n. 6 zuppiere acciaio
- n. 15 cestini
- n. 3 pattumiere a trespolo

### **B) CUCINA "S.CARLO"**

- n. 1 tavolo armadio caldo mm1800 x 700 x 850
- n. 1 abbattitore di temperatura
- n. 1 cucina a gas otto fuochi con forno
- n. 1 lavastoviglie
- n. 2 lavatoio a due vasche con ripiano
- n. 2 frigorifero 600 litri a colonna
- n. 1 frigorifero a 1200 litri armadiato
- n. 1 congelatore a colonna
- n. 2 armadi neutri in acciaio
- n. 1 pentola cuoci pasta
- n. 1 cappa aspirante
- n. 1 tavolo in acciaio
- n. 3 tavoli armadiati neutri

- n. 3 scaffali con ripiani
- n. 1 affettatrice a gravità
- n. 1 tritacarne con grattugia
- n. 6 carrelli in acciaio
- n. 16 gastronorm gn. 1/1 h 6
- n. 18 coperchi gn 1/1
- n. 11 gastronorm con coperchio ½
- n. 4 gastronorm gn 1/1 h20