

Prog.	Descrizione	Rif.
Arredo Bar		
1	Banco gelateria mod. Koreia, marca Bocchini, composto da curva a 12 vaschette+ 12 vaschette frutta + 24 vaschette, per uno sviluppo di mt. 3,50 con accoppiati n. 3 elementi di Banco pasticceria per uno sviluppo di mt. 4,80	A-1
2	Montapanna inox mod Miniwip/G, marca Carpigiani	A-2
3	Retro pasticceria e gelateria composto da pozzetto granite B.T. -20°C misura cm. 150x70; retro pasticceria cm. 310 con 6 sportelli, gruppo frigo esterno	A-3
4	N. 2 vetrine frigo esposizione B.T. -20°C, marca larp	A-4
5	Banco tavola calda 100 TC, pasticceria 100 TF, Banco bar miscita Mt. 4,00 frigo, detto banco è curvo per esigenza logistica di servizio, con adeguati gruppi frigo	A-5
6	Banco bar mt. 1,50 BT -20°C, con piano macchina caffè e bibite, con alloggio pozzetti granite mt. 3,70-trattasi di corpo unico con inserita 1 porta per laboratorio	A-6
7	Lavatazzine v. 220	A-7
8	Retro bar per alloggio n. 3 premix birra + cocacola + birra per uno sviluppo di cm 110x70	A-8
9	n. 2 coppie panche da cm 120x65 con schienale	A-9
10	Banco cassa mt. 1,60 con specifica curva ad "U" per collegamento alla colonna	A-10
11	N.12 Tavoli bar con piano marmo	A-11
12	N. 48 Sedie	A-12
13	Sgabelli alti	A-13
Attrezzature di Laboratorio		
14	Produttore di gelato marca CRM-Telme produzione lt. 20/h	B-1
15	Pastorizzatore di gelato marca Promag produzione lt. 30/h	B-2
16	Produttore di gelato marca Carpigiani lt. 40/h	B-3
17	Produttore di gelato marca Cattabriga mod. F4	B-4
18	Lavello inox cm. 100/60	B-5
19	Lavello inox cm. 140x70 1 vasca + 1 gocciolatoio	B-6
20	n. 2 pensili inox 140x70x40 marca Officine Bano euro 250 cad.	B-7
21	Abbattitore di temperatura a 5 teglie marca Irinox	B-8
22	Planetaria da Lt. 10	B-9
23	Sciogli cioccolato 2 vasche lt. 5+5 v. 220 marca Giorik	B-10
24	Mini Pac retraibile a campana,doppia barra saldante	B-11
25	Tavolo inox cm. 150x70 composto da 1 carrello +spt cassetti	B-12
26	Tavolo cm. 150x70 2 sportelli e 1 cassetto	B-13
27	Tavolo inox centrale cm 120x250 con sportelli e cassetti marca O. Bano	B-14
28	Impastatrice a bracci tuffanti kg. 50 senza normativa CE	B-15
29	Macchina automatica per biscotti marca Polin	B-16
30	Cella frigo prefabbricata a pannelli cm. 130x230x200H	B-17
31	Raffinatrice a cilindri per lavorazione mandorla con 2 vasche inox - Polin	B-18
32	Cutter da kg. 15	B-19
33	Planetaria da lt. 60 senza normativa CE	B-20
34	Planetaria da lt. 60, senza normativa CE, con motore in g.	B-21
35	Cucina a gas 6 fuochi + 2 fuochi, rimanenza tutta piastra	B-22
36	Passaricotta marca Polin	B-23
37	Torroniera Guisso kg. 50	B-24
38	Cappa inox cm. 200x110 con aspiratore	B-25

Le Quantità indicate possono essere soggette a variazioni

Prog.	Descrizione	Rif.
39	Forno ventilato per pasticceria a 8 teglie el.	B-26
40	n. 4 carrelli per forno a 8 teglie	B-27
41	Sfogliatrice mod. 260 + 60 marca Ostali, non a norma CE	B-28
42	Laminati per formare bucce cannoli 130x60 marca Ostali	B-29
43	Spianatrice per cannoli marca Sottoriva	B-30
44	Spezzatrice manuale, non a norma CE	B-31
45	Cella frigo TN con 4 sportelli, cm 140x70x200H	B-32
46	Pastochef macchina per pasticceria	B-33
47	n. 26 vaschette inox da lt. 5	B-34
Laboratorio per Gelateria		
48	Batteria di Tini 4x100 gruppo frigo incorporato	C-1
49	Tino condens. Aria Lt 60+60	C-2
50	Tino Lt 120 inox	C-3
51	Torre evaporativa	C-4
52	Produttore di gelato mod. DS 6	C-5
53	Cella frigo per gelati, 1 porta con gruppo frigo, cm 300x300x200h	C-6
54	Cella frigo 4 sportelli	C-7
55	Cella frigo con gruppo mt. 4x4 temp. 0°C+4°C	C-8
Materiale Saletta		
56	Tostino (storico)	D-1
57	Caffettiera antica	D-2
58	Tostino	D-3
59	Macina caffè small	D-4
60	Specchiera	D-5
61	Mobile sottostante	D-6
Macchinari		
62	Cella frigo marca F.A. (Filippo Arena) composta da 4 sportelli + 1 porta - materiale e rivestimento non conforme ad HACCP	1
63	Cella frigo per alimenti, temperatura positiva marca Costan con pannelli bianchi, non funzionante	2
64	Cella frigo bassa temperatura -25°C per gelati con gruppo compressore	3
65	Armadio frigo bassa temperatura -25°C marca Sanco V.380	4
66	Pastorizzatore litri 30 con agitatore marca Mark	5
67	Congelatore per conservazione gelati	6
68	Gruppo esterno condizionatore d'aria	7
69	Tino di maturazione per gelato litri 50 marca Mark	8
70	Raffinatrice per mandorla	9
71	Bilancia meccanica ad ago kg.15	10
72	Gelmark 160 produttore inox di gelato, marca Mark	11
73	Tino di maturazione miscela per gelato marca Cattabriga	12
74	Serie Tini 3x100, raffreddamento ad acqua marca Mark	13
75	Sciogli cioccolato a fontana	14
76	Accessori e stampi per la lavorazione del cioccolato	15
77	Scaffale completo di materie prime non commestibili	16
78	Sedie e tavoli in ferro, a corpo	17

Le Quantità indicate possono essere soggette a variazioni