

ELENCO ATTREZZATURE DEL CENTRO COTTURA:

- 1 armadio chiuso a tre ante
- 3 armadi chiusi a due ante
- 5 armadietti spogliatoi a doppio scomparto
- 1 abbattitore
- 1 affettatrice
- 1 banco a due ante
- 1 bollitore
- 1 brasiera
- 1 bilancia
- 1 bermixer completo di accessori
- 1 ceppo con copriceppo
- 2 cucine a gas 4 fuochi e relativo forno
- 1 carrello a due ripiani in legno rosso
- 2 carrelli a due ripiani in acciaio
- 1 cuocipasta a gas doppia vasca
- 1 cuocipasta a gas vasca singola
- 1 forno 1/1 dieci griglie
- 1 forno a convezione a gas 2/1
- 3 frigoriferi a colonna doppia anta
- 3 frigoriferi a colonna anta singola
- 1 impianto aspirazione
- 1 grattugia formaggi (non funzionante)
- 3 lavandini a due vasche con rubinetto e leva
- 1 lavandino ad una vasca con gocciolatoio rubinetto e leva
- 1 lavapentole
- 1 pelapatate
- 1 pattumiera con pedale
- 1 pensile a due ante
- 2 lavamani

- 1 sterilizzatore coltelli
- 3 scaffali a parete per deposito derrate
- 1 tritacarne
- 1 taglia verdure
- 1 banco caldo armadiato
- 4 tavoli in acciaio con ripiano inferiore
- 1 tavolo in acciaio con ripiano inferiore e due cassetti
- Teglie e gastronorm (quantità varie)
- Complesso cella frigo che comprende:
 - Impianto anticella
 - Impianto surgelati
 - Impianto verdure
 - Impianto carni