



Allegato 5 b) Elenco arredi e attrezzature

Bar ristorante – Locanda Rurale

Sala 1

1. N°1 Espositore refrigerato carrellato con struttura in massello di faggio tinto noce dotata di vasca espositiva in acciaio inox gn per vasche con h 15 cm., cupola superiore con sollevamento elettrico e vano inferiore completo di vano a giorno con ripiani e vano di alloggiamento per compressore, alim. 220V., sbrinamenti automatici, temp. Da 4/10°. Mensole laterali perimetrali per appoggio piatti. Dim. 1917x1245x1512 h

Sala 2

1. N°1 Armadio refrigerato per esposizione vini a temperature differenti con sistema di climatizzazione ventilata dell'aria realizzato con struttura in massello di faggio tinto noce e porta con serratura a doppio vetro anti appannamento e anti raggi UV griglie interne in legno antimuffa e filtro interno ai carboni attivi per l'ottimizzazione dell'aria capacità tot. 242 bottiglie, alim. 220V-360W. Dim. 897x787x1965h
2. N°06 Scaffale espositivo in massello tinto noce composto da fiancate complete di schienale e 5 piani espositivi base d'appoggio e cappello superiore realizzati con cornice sagomata in sporgenza. Dim. 52x45x200 h
3. N°19 Tavolo in massello di faggio con gamba a sciabola tinto noce e piano da 90x90
4. N°05 Prolunga per tavolo in massello tinto noce
5. N°1 Retrobanco refrigerato con cella inox da lt. 800 a 3 porte e cassetteria doppia, angoli interni arrotondati e gruppo incorporato da 3/8 Hp, alim. 220V piano di appoggio inox. Dim. 250x65x106 h
6. N°1 Retrobase macchina caffè armadiata con portine di chiusura scorrevoli e vano predisposto per alloggiamento lavatazze con piano inox, struttura portante in pressato di legno bimelaminico idrofugo in classe E1 con sistema di appoggio su piedi livellabili top in appoggio superiore in acciaio inox con foro predisposto e doppio cassetto inferiore in acciaio. Dim. 125x65x106 h
7. N°1 Coppia di lavelli inox da incasso con vasca 40x40 e gruppo miscelatore a leva.

Cucina

1. N°1 Forno con cottura mista convenzione e vapore indiretto, camera a 6 teglie gn 1/1 alim. gas (**Kw 11,4**), controllo mediante comandi analogici con display a cristalli liquidi alim. 220V assorbimento 600W. Camera cottura ad angoli raggiati e porta di chiusura con doppio cristallo atermico per garantire una temperatura superficiale inferiore ai 55°, sistema di chiusura a doppio ancoraggio con guarnizione in HT Dim. 87x75x80,5 h



Comune di Tratalias

Provincia del Sud Sardegna



SERVIZIO TECNICO
Settore Ambiente Patrimonio ERP

2. N°1 Supporto forno in acciaio inox tubolare. Dim. 87x70x75h
3. N°1 Cappa di aspirazione per forno a parete realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 completa di filtri a labirinto inox estraibili, gruppo aspirante elettrico incorporato alim. 220V assorbimento 184 W Dim. 100x90x45 h
4. N°1 Commutatore di velocità digitale con protezione 12 A. IP55.
5. N°1 Canalizzazione per espulsione fumi di adeguata sezione e misure in acciaio zincato.
6. N°1 Armadio abbattitore / surgelatore temperatura 3°/-20° realizzato in acciaio inox con camera interna ad angoli arrotondati e dotata di piletta per scarico condense predisposta per 5 teglie gn o 60x40 capacità in abbattimento di 20 Kg. e, in surgelazione di 12 Kg., alim 220V. – 1,2 Kw , pannello di controllo con display digitale. Dim. 80x70x85h
7. N°1 Tavolo refrigerato a 2 vani cella di cui uno dotato di cassetteria doppia gn, in acciaio inox AISI 304 camera interna ad angoli arrotondati capacità 250 lt. con gruppo ventilato incorporato alim. 220 V- 190 W, temp. Da 2 a 10 ° a controllo digitale porte e cassette dotate di cornice anticondensa e guarnizione magnetica a tenuta. Dim. 120x70x85h
8. N°1 Pensile armadiato in acciaio inox con ripiano interno e, porte di chiusura scorrevoli. Dim. 160x40x60h
9. N°1 Lavatoio in acciaio inox con piano stampato ad 1 vasca raggiata da 60x50 e gocciolatoio sx , completo di alzatina paraspruzzi e troppopieno. Dim. 140x70x85h
10. N°1 Gruppo miscelatore a leva in ottone cromato
11. N°1 Pattumiera rifiuti carrellata inox da lt. 60.
12. N°1 Cucina a 6 fuochi con forno a gas (**Kw 33,7**) con armadiatura laterale inferiore chiusa con Portina, fuochi con bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone a fiamma autostabilizzata, rubinetto gas in ottone con valvola di sicurezza, termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione. Dim. 110x70x90h
13. N°1 Cuocipasta a gas (**Kw 8,5**) con 1 vasca da lt. 26 con ampia raggiatura interna e realizzata in acciaio inox AISI 316 da 15 mm e completo di 3 cesti inox con manici atermici per la scolatura, rubinetti in ottone cromato per carico e scarico acqua. Bruciatore gas in acciaio inox a fiamma autostabilizzata con rubinetto gas in ottone con valvola di sicurezza, termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica mediante piezoelettrico. Dim 40x70x90h
14. N°1 Friggitrice a gas (**Kw 11**) a 2 vasche da 7+7 lt. e cestello in acciaio cromato con manico atermico e coperchio superiore inox , rubinetti per scarico olii corredati di vasca interna di raccolta sita internamente al mobile armadiato inferiore chiuso con portina e piedi in acciaio regolabili in altezza. Bruciatore a fiamma orizzontale con regolazione della temperatura da 90 a 190° mediante termostato e, con valvola di sicurezza e termocoppia per l'accensione a dispositivo piezoelettrico. Termostato supplementare di sicurezza in caso di surriscaldamento. Dim. 40x70x90 h



Comune di Tratalias

Provincia del Sud Sardegna



SERVIZIO TECNICO
Settore Ambiente Patrimonio ERP

15. N°1 FRY top a gas (Kw 11) con armadiatura inferiore aperta e piastra di cottura in ghisa rigata e liscia bruciatore gas in acciaio inox a fiamma autostabilizzata con rubinetto gas in ottone con valvola di sicurezza termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica mediante piezoelettrico perle 2 zone di cottura. Dim 70x70x90h
16. N°1 Tavolo avente cassettera inferiore a 3 cassetti e, piano con alzatina posteriore. Dim. 40x70x85h
17. N°1 Cappa di aspirazione centrale realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 completa di filtri a labirinto inox estraibili, gruppo aspirante elettrico incorporato alim. 220V assorbimento 550 W. Dim. 200x180x45 h
18. N°1 Commutatore di velocità digitale con protezione 12 A. IP55.
19. N°1 Canalizzazione per espulsione fumi di adeguata sezione e misure in acciaio zincato.
20. N°1 Tavolo armadiato in acciaio inox con ripiano interno e, porte di chiusura scorrevoli. Dim. 140x70x85h
21. N°1 Lavamani a parete con piano stampato ad 1 vasca raggiata completo di alzatina paraspruzzi gruppo con comando basculante a ginocchio. Dim. 40x34x60h
22. N°1 Tavolo refrigerato a 3 vani cella gn, in acciaio inox aisi 304 camera interna ad angoli arrotondati capacità 400 lt. con gruppo ventilato incorporato alim. 220 V- 260 W , temp. da 2 a 10° a controllo digitale, porte e cassetti dotati di cornice anticondensa e guarnizione magnetica a tenuta. Dim. 160x70x85h
23. N°1 Tavolo da lavoro con telaio su gambe per inserimento pattumiera. Dim. 800x70x85h
24. N°1 Pensile armadiato in acciaio inox con ripiano interno e porte di chiusura scorrevoli. Dim. 160x40x60h
25. N°1 Pattumiera rifiuti carrellata inox da lt. 100 con apertura a pedale dim. 46x70h.
26. N°1 Tavolo da lavoro in acciaio inox con telaio su gambe e alzatine perimetrali. Dim. 100x70x85h
27. N°1 Pattumiera rifiuti carrellata inox da lt. 60.

Zona lavaggio

1. N°1 Lavatoio in acciaio inox con piano stampato a 2 vasche raggiate e gocciolatoio laterale dx completo di alzatina paraspruzzi, troppopieno ed armadiatura inferiore chiusa da porte scorrevoli. Dim. 160x70x85h
2. N°1 Gruppo miscelatore a leva clinica in ottone cromato.
3. N°1 Tavolo armadiato in acciaio inox con cassettera dx a 3 cassetti, ripiano interno porte di chiusura scorrevoli. Dim. 160x70x85h
4. N°1 Pensile armadiato in acciaio inox con ripiano interno e, porte di chiusura scorrevoli. Dim. 100x40x60h



Comune di Tratalias

Provincia del Sud Sardegna



SERVIZIO TECNICO
Settore Ambiente Patrimonio ERP

5. N°1 Tavolo in acciaio inox di servizio laterale per carico/scarico cesti lavastoviglie. Dim.70x60x85h
6. N°1 Lavastoviglie in acciaio inox a capote per cesti sino a cm.54x54, luce carico 42 cm porta a sollevamento interamente in doppia parete, funzionamento automatico con controllo elettronico e 4 programmi di lavaggio pannello comandi soft touch e componentistica accessibile dal pannello frontale. pompa di scarico verticale e camera di lavaggio interamente stampata alim 380V.assorbimento Kw 6,8. Dotazione di n° 2 cesti piatti e i bicchieri. Dim. 71,6x74x148h
7. N°1 Cappa di aspirazione per forno a parete realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 completa di filtri a labirinto inox estraibili, gruppo aspirante elettrico incorporato alim. 220V assorbimento 184 W.Dim.100x90x45 h
8. N°1 Commutatore di velocità digitale con protezione 12 A.IP55.
9. N°1 Canalizzazione per espulsione fumi di adeguata sezione e misure in acciaio zincato.
10. N°1 Tavolo di prelavaggio in acciaio inox ingresso a dx con piano stampato aad 1 vasca raggiata e piano laterale completo foro con bordo in gomma per lo scarico dei rifiuti alzatina paraspruzzi troppopieno e vano inferiore per l'inserimento pattumiera. Dim.120x70x85h
11. N°1 Gruppo miscelatore a leva clinica in ottone cromato.
12. N°1 Pattumiera rifiuti carrellata inox da lt. 100 con apertura a pedale dim. 46x70h.
13. N°1 Tavolo da lavoro in acciaio inox con ripiano inferiore per appoggio sporco. Dim.120x70x85h

Zona preparazione

1. N°1 Tavolo da lavoro in acciaio inox con ripiano inferiore per appoggio sporco. Dim.150x70x85h
2. N°1 Armadio frigo con capacità di lt. lordi 700 realizzato interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10, cella ad angoli arrotondati con piletta di scarico da $\frac{3}{4}$ con tappo e, dotata di 3 griglie interne. Temperatura di esercizio da -2°/10° C., alim. 220V. assorbimento max 500 W, controllo elettronico mediante display digitale. Dim.74x79x200 h
3. N°1 Armadio frigo con capacità di lt. lordi 700 realizzato interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10, cella ad angoli arrotondati con piletta di scarico da $\frac{3}{4}$ con tappo e, dotata di 3 griglie interne. Temperatura di esercizio da -2°/10° C., alim. 220V. assorbimento max 600 W, controllo elettronico mediante display digitale. Dim.74x79x200 h
4. N°1 Armadio frigo con capacità di lt. lordi 1400 realizzato interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10, cella ad angoli arrotondati con piletta di scarico da $\frac{3}{4}$ con tappo e, dotata di 6 griglie interne. Temperatura di esercizio da -2°/10° C., alim. 220V. assorbimento max 535 W, controllo elettronico mediante display digitale. Dim.148x79x200 h
5. N°1 Lavamani a parete con piano stampato ad 1 vasca raggiata completo di alzatina paraspruzzi gruppo con comando basculante a ginocchio. Dim. 40x34x60h



Comune di Tratalias

Provincia del Sud Sardegna



SERVIZIO TECNICO
Settore Ambiente Patrimonio ERP

6. N°1 Lavatoio in acciaio inox con piano stampato a 2 vasche raggiate da 50x60 e gocciolatoio dx e, completo di alzatina paraspruzzi, troppopieno e ripiano di fondo. Dim.180x70x85h
7. N°1 Gruppo miscelatore a leva in ottone cromato.
8. N°1 Tavolo da lavoro in acciaio inox con ripiano inferiore alzatine posteriore e ripiano di fondo. Dim.70x70x85h
9. N°1 Affettatrice a gravità con lama da 300 mm realizzata in fusione di alluminio anodizzato. Anello lama fisso di protezione paralama estraibile, pomello di regolazione graduato affilatoio fisso. alim. 380 V –350W con comandi a bassa tensione spessore taglio da 0-15mm taglio da 220x200h.Dim. 65x49,5x44h
10. N°1 Cutter con capacità vasca di 3 lt in acciaio inox coperchi in policarbonato trasparente pulsantiera a bassa tensione, micro di sicurezza, alim. 380V – 0,75 Kw, 1400 rotazioni al minuto, dotazione di doppia lama. Dim. 24x31x46h
11. N°1 Abbinato tritacarne e grattugia realizzato in fusione di alluminio anodizzato e gruppo di lavorazione completamente estraibile con rullo inox alim. 380V- 750W, comandi a bassa tensione produzione di 160 Kg/h dotazione di tramoggia carne e vaschetta formaggio. Dim. 67x30x46 h