

## Allegato C – Elenco attrezzature

### ELENCO ATTREZZATURE CENTRO COTTURA

Nr	Descrizione Attrezzature	Marca	Modello
1	AFFETTATRICE	ELECTRROLUX	DITO
2	AFFETTATRICE	ELECTRROLUX	DITO
3	AFFETTATRICE	RGV	370SX
4	AFFETTATRICE	RGV	
5	AFFETTATRICE	FIMAR	
6	ARMADIO CALDO	ZANUSSI	EDVR11
7	BOLLITORE	ALPENINO	150L
8	BOLLITORE/CUOCIPASTA 2 VASCHE	ELX	CR42G
9	BOLLITORE	ZANUSSI	150L
10	BOLLITORE	ZANUSSI	150L
11	BRASIERA	ZANUSSI	
12	CARRELLI ACCIAIO (N.4)		NEUTRO
13	CELLA FRIGO	TECHNO DELCHI	ASS ICV.BRUGNE PD
14	CELLA FRIGO	TECHNO DELCHI	ASS ICV.BRUGNE PD
15	CUCINA 4 FUOCHI A GAS	MARENO	
16	CUCINA 4 FUOCHI A GAS	ZOPPAS	
17	CUCINA INDUZIONE ELETTRICA 4 FUOCHI	MARENO	
18	CUOCIPASTA 1 VASCA	MARENO	700
19	CUOCIPASTA 2 VASCHE	MBM	
20	FORNO NUOVO	LAINOX	EARTH GREEN
21	FORNO	ZANUSSI	
22	FORNO	BARTECHE	MALFA 144 GH1
23	FRIGORIFERO	ZANUSSI	1400L
24	FRIGORIFERO A TEMPERATURA NEGATIVA	MARENO	700L
25	FRULLATORE AD IMMERSIONE	ELECTROLUX	TBX120
26	GRATTAFORMAGGI	HDSUN MESA	MONO GR1V

27	LAVAOGGETTI	COMMENDA	GE1005RCD
28	PELAPATATE	ELECTROLUX	T15E
29	POZZETTO GELO	MONDIAL GROUP	750L
30	POZZETTO GELO	MONDIAL GROUP	500L
31	POZZETTO GELO	MONDIAL GROUP	500L
32	SCAFFALE MELANINICO	MANBRO	
33	SCAFFALE MELANINICO	MANBRO	
34	SCAFFALE MELANINICO	MANBRO	
35	SCAFFALE MELANINICO	MANBRO	
36	SCAFFALE MELANINICO	MANBRO	
37	SIGILLATRICE	VALKO	
38	TAVOLO ACCIAIO INOX		
39	TAVOLO ACCIAIO INOX		
40	TAVOLO ACCIAIO INOX		
41	TAVOLO ACCIAIO INOX		
42	TRITACARNE	SIMAR	2500V
43	TRITAVERDURE	ELECTROLUX	TG1000
44	ARMADIO CALDO	BURIODGE	

#### ELENCO ATTREZZATURE ASILO NIDO "IL GIARDINO DI GINEVRA"

Nr	Descrizione Attrezzature	Marca	Modello
1	CONGELATORE	BEKO	
2	CARRELLO		
3	FORNO 4 PIASTRE		
4	TAVOLO ACCIAIO		
5	TAVOLO CONTENITORE 2 SCOMPARTI		
6	LAVELLO + LAVASTOVIGLIE		
7	FRIGORIFERO DOPPIA ANTA		
8	ARMADIO CONTENITORE		
9	AFFETTATRICE	ELECTROLUX	
10	UTENSILE TRITATUTTO		

11	STOVIGLIE + PENTOLAME		
----	-----------------------	--	--

#### ELENCO ATTREZZATURE ASILO NIDO “LE BRICCOLE”

Nr	Descrizione Attrezzature	Marca	Modello
1	LAVASTOVIGLIE	ELECTROLUX	
2	CARRELLO		
3	FORNO 4 PIASTRE + FORNO CONVENZIONALE		
4	CAPPE		
5	TAVOLO ACCIAIO		
6	FRIGO + CONGELATORE	FORCAR	
7	CARELLO + ARMADIO		
8	STOVIGLIE + ARMADIO		
9	OMOGENIZZATORE		
10	STOVIGLIE + PENTOLAME		

Sono inoltre presenti nel centro cottura le seguenti attrezzature:

- Contenitori gastronorm per il trasporto del cibo;
- pentolame ed altri utensili per la cottura dei cibi

Sono presenti presso tutti i refettori indicati nell'allegato A le seguenti attrezzature minime:

- Lavabo con rubinetterie ed adduzione alla rete idrica;
- Lavastoviglie;
- 1 o più tavoli in acciaio;
- Armadio spogliatogli;
- Armadio per la tenuta prodotti per la pulizia;
- Utensileria: piatti e bicchieri in melanina e posateria





