

LEGENDA ATTREZZATURE cucina ristorante						
ZONA	POS	QTA	DESCRIZIONE	L.	P.	H.
ZONA:1 - DISPENSA						
1	1	1	Scaffalatura composta	0	400	0
1	2	1	FRIGO DIG. 670LT COMBI 2 1/2 P. -2/-22°C	710	837	2050
1	3	1	FRIGO DIG. 670 LT 2 1/2 PORTE -2/+10°C	710	837	2050
ZONA:2 - CUCINA						
2	1	1	LAVATOIO 2 VASCHE 1000 MM	1000	700	1000
2	2	1	TAVOLO C/ALZAT. 900 MM	900	700	1000
2	3	1	AOS TOUCH FORNO COMBI ELET. 6 GN 1/1 LW CON CAPP	898	915	808
2	4	1	ABBATT./CONGEL.30/25KG X 6GN1/1 LW TORRE	897	1007	1020
2	5	1	LAVAMANI A PIANO DI LAVORO CON VASCA DA INCASSO			
2	6	1	FRY TOP ELET. PIASTRA LISCIA CROMO 400MM	400	730	850
2	7	1	CUOCIPASTA ELET. 1 VASCA 24,5 LT 400MM	400	730	850
2	8	1	PIANO INDUZIONE TOP 800MM	800	730	850
2	9	1	CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 200X110 CM	2000	1100	500
2	10	1	TAV. ARM CAL VENT.+RIP.+POR. SC. 1600MM	1600	700	900
2	11	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE VERTIC.300X300	300	300	265
ZONA:3 - LAVAGGIO						
3	1	1	LAVATOIO 1 VASCA SGOCCIOLATOIO DX 1400MM	1400	700	850
3	2	1	LAVAST.SOTT., DISP.WASH SAFE, 720 P/H	600	612	850
3	3	1	PENS. RIP. SCOLAPIATTI 2 PORTE DA1400MM	1400	400	650
3	4	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE VERTIC.300X300	300	300	265

