

## UNIVERSITÀ SEDE CENTRALE

### *ZONA SELF - SERVICE 1 (FAST - FOOD)*

- 1 frigorifero doppia anta di giornata
- 1 vetrina espositore refrigerata
- 1 banco refrigerato
- 1 isola condimento
- 1 espositore caldo da banco
- 2 frigo a terra bibite
- 1 forno pizza due camere
- 1 banco pizza con lievitatore e porta ingredienti refrigerato
- 1 microonde
- 2 banchi bagnomaria caldi
- 1 friggitrice a due vasche
- 1 cuocipasta a due vasche
- 1 piastra da banco a due fuochi elettrica
- 2 banchi freddi 4G con banco refrigerato
- 2 piani caldi espositore elettrici
- 2 tank pane
- 1 banco neutro armadiato
- 2 cappe

### *CELLE FRIGORIFERE*

- 1 cella latticini/ salumi
- 1 cella frigorifera carne -
- 1 cella frigorifera pesce/ verdure -
- 1 congelatore a pozzetto -

### *LOCALE GASTRONOMIA*

- 1 abbattitore
- 1 frigo armadiato doppia anta di giornata
- 1 affettatrice
- 1 lavello
- 4 tavoli neutri

### *SELF - SERVICE 2*

- 1 piastra doppia fry-top
- 1 banco fry-top + friggitrice
- 1 frigorifero armadiato doppia anta di giornata
- 1 affettatrice inclinata

1 tank pane

2 vetrine refrigerate espositore

1 banco refrigerato

2 banchi caldi 4G

1 congelatore a pozzetto

1 vetrina bibite

1 microonde

*SALA*

2 lavello mani commensali

*BAR*

2 armadi refrigerati bibite

4 banchi refrigerati con espositori freddi

1 macchina caffè (comodato d' uso)

1 piastra doppia per panini

1 lavello

1 forno di rinvenimento (comodato d' uso)

*LAVAGGIO*

1 lavapentole

1 lavapiatti

1 lavello ammollo pentole

1 lavello risciacquo pentole

1 cappa aspirazione

*ZONA VERDURE*

1 pelapatate

1 lavello doppio

2 lavello singolo

1 cella verdure

1 taglia verdure

*ZONA PREPARAZIONI CARNI*

1 affettatrice

1 tritacarne con grattugia

1 lavelli

3 tavoli neutri

1 lavello mani

*CUCINA*

3 forno mix convezione vapore

1 Armadio caldo satellite a ruote

1 lavello

2 cappe di aspirazione

6 fuochi gas

2 fuochi piastra elettrica

1 friggitrice

1 carrello bagnomaria 3G

1 cuocipasta a 2 vasche

1 brasiera