

Comune di Cervasca e Cucina Santa Croce inventario attrezzature di proprietà azienda uscente.

Cucina Santa Croce

- 01 Affettatrice verticale da banco lama da 35 cm
- 01 Carrello termico attivo bagnomaria a 2 vasche
- 01 Carrello termico attivo bagnomaria a 3 vasche gn 1/1
- 01 Combinato mixer/frusta ad immersione
- 02 Carrello neutro di servizio neutro in acciaio inox 2 ripiani
- 01 Forno trivalente a gas convezione vapore 6 gn 1/1 + base aperta
- 01 Lavastoviglie a carica frontale+ base
- Dotazione cassette complete di pentolame ed utensileria dedicata per diete speciali
- 01 lavello armadiato in acciaio inox a 2 vasche con gocciolatoio 180x70x85h cm,
- 01 pelapatate con filtro da Kg 5 (60 Kg/h),
- 01 abbattitore rapido di temperatura 5 GN 1/1 (capacità 15 Kg),
- 01 frigorifero verticale (-2°÷8°C) da 380 lt,
- 01 frigorifero verticale 1 anta (0°÷10°C) da 600 lt,
- 01 carrello portapiatti piano inclinato 150 piatti.

Refettorio Scuola Infanzia P.zza Bernardi

- 01 Lavastoviglie a capotte
- 01 Carrello termico attivo bagnomaria 3 vasche
- 01 Carrello neutro di servizio neutro in acciaio inox

Refettorio Scuola Primaria e refettorio Secondaria di 1° grado Capoluogo

- 01 Carrello termico attivo bagnomaria 3 vasche
- 02 Carrello neutro di servizio neutro in acciaio inox
- 01 Lavastoviglie carica frontale + base
- 02 Tavolo acciaio inox con ripiano cm 130x80 h 85
- 01 Carrello buffetto caldo statico (self service-su ruote) da 3 gn 1/1
- 01 Tavolo armadiato acciaio inox ante scorrevoli con ripiano 150x70h 85
- 06 Tavolo mensa Belca rettangolare 6 posti 180x80
- 42 Sedie mensa Belca
- 01 tavolo in acciaio inox con ripiano inferiore 100x70x85h cm (refettorio 4[^]/5[^] e Secondaria),
- 01 tavolo in acciaio inox con ripiano inferiore 130x70x85h cm (refettorio 1[^]/2[^]/3[^]).

Refettorio Scuola Primaria S. Defendente

- 01 Carrello termico attivo bagnomaria 3 vasche
- 02 Carrello neutro di servizio neutro in acciaio inox
- 01 Lavastoviglie carica frontale + base

- 01 Carrello buffetto caldo statico (self service-su ruote) da 3 gn 1/1
- 01 Tavolo armadiato acciaio inox ante scorrevoli 100x70h 85
- 02 tavolo in acciaio inox con ripiano inferiore 130x70x85h cm,
- 05 tavolo mensa rettangolare da 6 posti (180x80) e
- 30 sedie mensa

In tutti i refettori sono di proprietà dell'Azienda gestore del servizio e messi a disposizione per espletamento dello stesso le seguenti dotazioni:

- Carrelli per le pulizie e sanificazione
 - Attrezzature di pulizia e sanificazione
 - Contenitori isotermici per il trasporto e veicolazione dei pasti
 - Bacinelle e contenitori gastronorm + coperchi
 - Bacinelle gastronorm in policarbonato
 - Bidoni porta rifiuti
 - Termometri digitali a sonda per rilevazione temperature alimenti
 - Armadietti spogliatoio
 - Lampade insetticida
 - Cassette del pronto soccorso.
-
- **NB:** i vassoi mensa preformati/alveolati ed utilizzati ove attivo il servizio con sistema self-service sono forniti in comodato d'uso dall'Azienda fornitrice delle stoviglie monouso.