

COMUNE DI CASTEL DEL GIUDICE

Provincia di Isernia

ALLEGATO F

INVENTARIO DEI BENI, ARREDI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

AGRIFOODTECH – Centro di valorizzazione agroalimentare, innovazione gastronomica e promozione territoriale del Comune di Castel del Giudice

Realizzato nell'ambito del progetto **“Centro di (ri)Generazione – Attrattività residenziale e culturale per l'Appennino”**, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU – PNRR – Missione 1 – Componente 3 – Investimento 2.1 “Attrattività dei Borghi Storici”.

Il presente inventario individua i beni, gli arredi, le attrezzature e le dotazioni presenti presso la struttura AGRIFOODTECH e affidati in uso al Concessionario unitamente all'immobile.

A – ATTREZZATURE CUCINA E PIZZERIA

N.	Descrizione del bene	Q.tà	Dimensioni / caratteristiche
1	Abbattitore di temperatura 2 cicli, 5 teglie GN 1/1 o 5 teglie 60/40, con sonda al cuore	1	80×70×90 h
2	Base per forni elettrici su abbattitore	1	—
3	Forno TecnoCombi Next elettrico, versione gastronomia, capacità 6 teglie GN 1/1, touch screen, ricette programmabili, lavaggio automatico e vapore diretto	1	86×72×67 h
4	Cappa aspirante a condensazione per forno TecnoCombi 6 teglie GN 1/1	1	—
5	Tramoggia carrellata con divisorio completa di coperchio	1	45×65×60 h
6	Vetrina refrigerata Pizza- Plus 700	1	—
7	Tavolo su gambe con ripiano inferiore e alzatina	1	120×70×85 h
8	Tavolo refrigerato Pizza Plus 700, piano in granito, 2 porte refrigerate e vano motore	1	130×70×109 h

N.	Descrizione del bene	Q.tà	Dimensioni / caratteristiche
9	Tavolo da lavoro in acciaio inox su gambe con ripiano inferiore e alzatina	1	120x60x85 h
10	Frigorifero verticale positivo 700 litri, temperatura +2°C/+10°C	1	72x82x208 h
11	Frigorifero verticale negativo 700 litri, temperatura -18°C/-22°C	1	72x82x208 h
12	Tavolo da lavoro in acciaio inox su gambe con ripiano inferiore e alzatina	1	80x70x85 h
15	Lavatoio per stoviglie armadiato con vano lavapiatti, gocciolatoio e 2 vasche	1	180x70x85 h
16	Lavapiatti frontale con cesto 50x50	1	57x63x80 h
17	Tavolo in acciaio inox su gambe	1	150x60x85 h
18	Tavolo da lavoro in acciaio inox armadiato, con alzatina e portine scorrevoli	1	120x70x85 h
19	Cuocipasta elettrico 24 litri su vano chiuso, completo di cestelli	1	40x70x90 h
20	Cestello 4 pezzi GN 1/6	1	—
21	Piano cottura elettrico a 4 piastre quadrate ermetiche su vano aperto	1	80x70x90 h
22	Fry-Top elettrico con piastra liscia su vano aperto	1	40x70x90 h
23	Friggitrice elettrica 17 litri su vano chiuso, completa di cestelli e coperchio vasca	1	40x70x90 h
24	Cappa a parete cubica senza aspiratore, completa di filtri a labirinto e luci ad incasso	1	260x90x40 h
25	Cassettiera a 3 cassetti	1	50x70x81 h
26	Piano inox con alzatina	1	200x70x14 h
27	Pensile in acciaio inox con portine scorrevoli	1	160x40x60 h

N.	Descrizione del bene	Q.tà	Dimensioni / caratteristiche
28	Ceppo carne su gambe con telaio e piano in polietilene	1	—
29	Forno elettrico per pizzeria Cimav Forni Mod. MD/S, composto da n. 2 moduli di cottura con capacità di 2 teglie 60x40 per camera, display digitale touch, cappa di aspirazione inox e basamento inox	1	130x110x180 h
30	Impastatrice a spirale con vasca non estraibile, motore a 2 velocità, capacità 25 kg impasto	1	—

B – BANCO BAR E ARREDI

N.	Descrizione del bene	Q.tà
31	Bancone bar completo di struttura, piano di lavoro, frontale e vani di servizio, comprensivo di frigorifero, lavastoviglie, vetrina refrigerate.	1
32	Tavoli sala ristorante	—
33	Sedie sala ristorante	—
34	Tavoli area bar/caffetteria	—
35	Elementi di arredo e decorazione delle sale	—
36	Corpi illuminanti e lampade decorative facenti parte dell'arredo	—