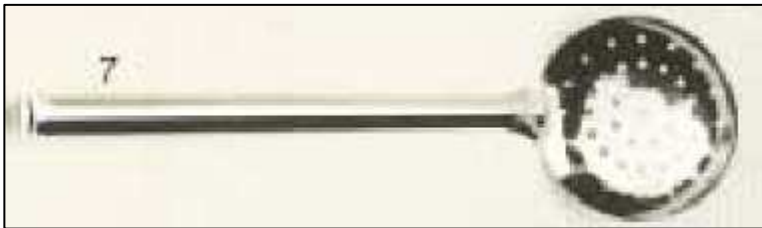


## **ACCESSORI SERVIZIO PER GARA AZIENDE DI SCODELLAMENTO**



Cucchiaione per servire in acciaio inox 18/10



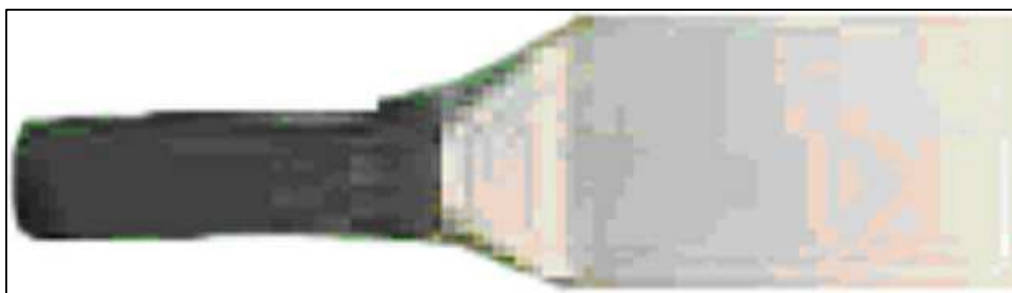
Schiumarola per servire acciaio inox 18/10 Ø cm. 10



Mestolo per servire in acciaio inox 18/10 Ø 10 cm. c.c. 250



Paletta per servire in acciaio inox 18/10 cm. 10



Paletta lasagna acciaio inox 18/10 manico ABS

Caratteristiche tecniche attrezzature - Allegato 3 al CSA Servizio distribuzione pasti e pulizia dei refettori



Molla arrosto in acciaio inox 18/10



Caraffa con coperchio acqua in polipropilene satinata da 1 Lt.



Termometro digitale tascabile Range -50+150



Bilancia elettronica FP005-5 Corpo in plastica, piano in acciaio inox cm. 18 x 18 Display LCD da 15,3 mm.  
Capacità 5 Kg.  
Divisione 2 g. (0 - 2 Kg.) 5 g. (2 - 5 Kg.)  
Alimentazione 1 batteria da 9 volt (non inclusa)



Carrello allungabile in acciaio inox 18/10  
 Struttura saldata, manico reclinabile, slitta sfilabile ed allungabile. Ruote con supporto inox da cm. 16 paracolpi in gomma da cm. 9 sui 4 angoli.  
 Dimensioni cm. 110 x 160 x 60 x 90



Carrello a due ripiani da cm. 60 x 100.  
 Dimensioni esterne cm. 69 x 109 x 93 h.  
 Carrelli con ripiani a vassoi struttura rinforzata.  
 Struttura portante costituita da telaio chiuso in tubolare inox AISI 304 18/10 e due traverse saldata alla base per il fissaggio delle ruote. Ripiani stampati a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, insonorizzati, in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente satinato. Ruote piroiettanti. Paracolpi agli angoli.



Telaio in tubo di acciaio inox AISI 304 vasche separate temperate differenziate bacinelle escluse dotato di rubinetto di scarico.  
 Capacità 3x1/ 1 3 tempertaure – Misure esterne: 60 x 115 h. 85 cm. – peso : Kg. 50.  
 Costruzione acciaio inox 18/10, vano superiore con doppia parete coibetata, vasche con termostato separato altezza 200 mm.  
 Quattro ruote piroiettanti di cui 2 con freno. Tensione 220 V.

Caratteristiche tecniche attrezzature - Allegato 3 al CSA Servizio distribuzione pasti e pulizia dei refettori