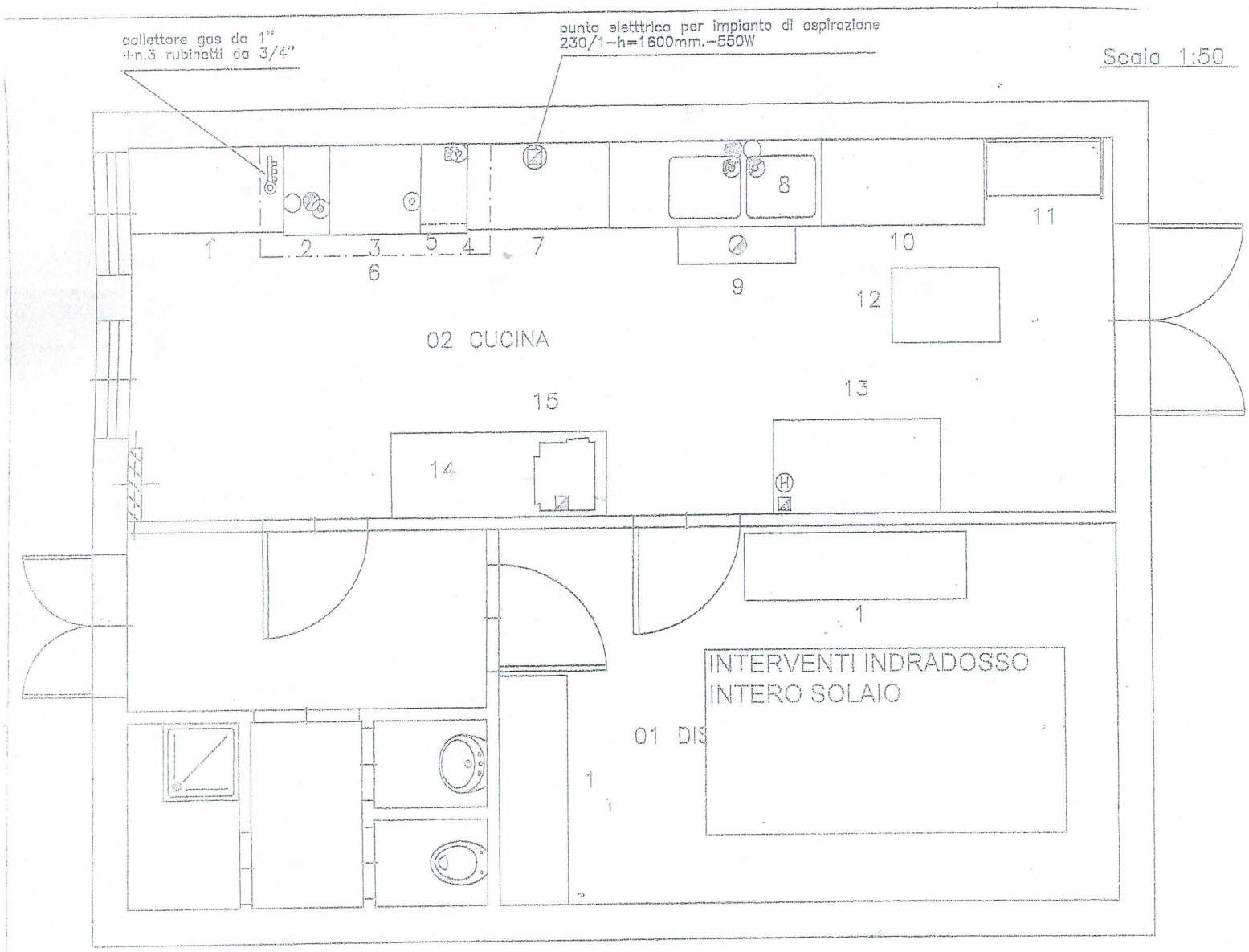

POS	Q.	DESCRIZIONE
		01 – DISPENSA
1	2	SCAFFALE A 4 RIPIANI 1970 MM
		02 – CUCINA
1	1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1300MM
2	1	CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 L 400 MM
3	1	CUCINA GAS 4 FUOCHI+FORNO 600 MM
4	1	FRY TOP GAS–PIASTRA LISCIA 400 MM
5	1	VANO NEUTRO APERTO 400 MM
6	1	CAPPA PARETE INOX+FILT+ASPIR.200X90+RCV1
7	1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM
8	1	LAVATOIO 2 VASCHE SGOCCIOLAT. SX 1800MM
9	1	VASCA A PAVIMENTO(NON DI N.S PROD.)
10	1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1400MM
11	1	RIPIANO LISCIO IN AISI 304 1025X540 MM
12	1	CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI 900 MM
13	1	FRIGO DIGITALE 2 PORTE 650+650L ~2/~2°C
14	1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1800MM
15	1	AFFETTATRICE A GRAV.300MM TRASM.CINGHIA
		Totale (Prodotti alternativi ed opzionali esclus

N.B. *Le apparecchiature vengono fornite predi*
a gas metano. Le apparecchiature sono

Il gas deve essere fornito alle seguenti
gas citta' 6 –
gas naturale 15 –
gas liquido 25 –
Ogni apparecchiatura soggetta all'alimen
allacciata alle reti di adduzione tramite
da valvole a sfera (di intercettazione).
Per le realizzazioni delle reti vengono n
acciaio zincato con relativi raccordi e p
Le tubazioni vanno installate "in vista"
staffature come indicato dalle norme UN

In rispetto alle Norme Internazionali e R
Comando dei Vigili del Fuoco, si consig
di aspirazione un pressostato. L'eccitazi
dal flusso dell'aria aspirata dalle cappe,
dell'elettrovalvola da installare a monte
di avere erogazione del gas solo in cas

Gli impianti di erogazione gas, implicanc