



## Forniture alberghiere

### SCHEDA TECNICA SCUOLA CUCINA SADES IMPIANTI SRL – BELLUNO

**Denominazione:** \_\_\_ Cucina con Rob c/o Sades Impianti srl \_\_\_\_\_

**Indirizzo:** \_\_\_ via Caduti 14 settembre 1944, n. 5 \_\_\_\_\_

**Numero telefono** \_\_\_ 348 3055393 \_\_\_ **Numero fax** \_\_\_ 0437 32029 \_\_\_

**Sito internet** \_\_\_ www.cucinaconrob.it \_\_\_ **E-mail** \_\_\_ info@cucinaconrob.it \_\_\_\_\_

**Piano:** \_\_\_ 1 \_\_\_

**Accessibile ai disabili:** \_\_\_ no \_\_\_\_\_

**Aria Condizionata:** \_\_\_ no \_\_\_ **Riscaldamento:** \_\_\_ si \_\_\_\_\_

**Parcheggio interno:** \_\_\_ si \_\_\_ **Numero posti:** \_\_\_ 50 \_\_\_\_\_

**Raggiungibile con i mezzi pubblici:** \_\_\_ si \_\_\_ autobus urbano linea verde \_\_\_\_\_

**La scuola si trova in una ZTL:** \_\_\_ no \_\_\_\_\_

**Dimensioni totali scuola cucina:** \_\_\_ 60 \_\_\_ mq

**Descrizione spazio:** \_\_\_ Laboratorio con cucina professionale completo di un forno convezione vapore, abbattitore industriale, quattro fuochi, tavolo frigo, tavolo neutro per dispensa. \_\_\_

**Quante cucine o zone cottura sono presenti, e descrizione fuochi e forni:**

\_\_\_ La zona cucina è una \_\_\_\_\_

**Numero massimo persone ospitabili** \_\_\_ 40 persone sedute \_\_\_\_\_

- Per corso cucina dimostrativo \_\_\_ 30 \_\_\_
- Per corso cucina attivo \_\_\_ 12/15 \_\_\_
- Sedute ai tavoli \_\_\_ 32 \_\_\_ e descrizione tavoli \_\_\_ tavoli per sedute mense \_\_\_\_\_
- Sedute a platea, senza tavoli \_\_\_ 40 \_\_\_
- In piedi \_\_\_ 50 \_\_\_\_\_

**La struttura è attrezzata con sistemi di registrazione audio-video** \_\_\_\_\_ proiettore con pc portatile a noleggio su richiesta \_\_\_\_\_



## Forniture alberghiere

### ELETTRODOMESTICI CUCINA

Elettrodomestici cucina presenti (SI, NO, quantità e marca/modello)

Forni, q.tà \_\_\_ 1 \_\_\_ e modello \_\_\_\_\_ Electrolux Professional 6 GN 1/1 air-o-steam \_\_\_\_\_

Induzione, q.tà \_\_\_ 4 zone \_\_\_\_\_ e modello \_\_\_ Thermaline da 5 kW cad. \_\_\_\_\_

Frigoriferi, q.tà \_\_\_ 1 \_\_\_ e modello \_\_\_ Electrolux Professional tavolo frigo con tre porte \_\_\_\_\_

### ATTREZZATURA CUCINA

Attrezzatura da cucina presente (SI, NO, quantità e tipologia)

Spatole per spalmare \_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ resistenti a 50°C \_\_\_\_\_

Coppapasta, q.tà \_\_\_ 6 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ acciaio inox tondi 6 cm diametro \_\_\_\_\_

Ciotole q.tà \_\_\_\_\_ 50 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_ in inox 25 medie, 13 grandi, 12 piccole \_\_\_

Vassoi, q.tà \_\_\_ 0 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_

Taglieri, q.tà \_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ materiale plastico colorato 37x29 cm più uno grande 70x60 cm \_\_\_\_\_

Brocche, q.tà \_\_\_ 1 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ caraffe in vetro \_\_\_\_\_

Coltelli da cucina, q.tà \_\_\_ 50 \_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ 12 pane, 2 grandi, 16 medi, 20 piccoli tra lisci e rigati \_\_\_

Mattarelli, q.tà \_\_\_ 15 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ 7 lunghi, 8 piccoli \_\_\_\_\_

Grattugie, q.tà \_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_ 1 microplane, le altre a fori grandi \_\_\_\_\_

Fruste a mano, q.tà \_\_\_ 26 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ 12 con spirale, 12 normali piccole, 2 professionali una piccola e una grande \_\_\_\_\_

Setacci, q.tà \_\_\_ 2 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ maglie grandi e fini \_\_\_\_\_

Tarocchi, q.tà \_\_\_ 10 \_\_\_\_\_ e tipologia \_\_\_\_\_ plastica \_\_\_\_\_

Pentole \_\_\_ in inox anche per induzione:

- 1 padella antiaderente teflon diametro 25
- 1 padella antiaderente teflon diametro 20
- 2 padella inox diametro 30 con 1 coperchio
- 1 wok inox diametro 38 con coperchio



## Forniture alberghiere

Attrezzatura da servizio presente:

Piatti q.tà 50 e tipologia piani

Piatti q.tà 50 e tipologia fondi

Piatti q.tà 50 e tipologia piccoli

Piatti q.tà 6 e tipologia da portata ovali

Piatti q.tà 4 e tipologia da portata rettangolari di design

Bicchieri q.tà 40 e tipologia da vino

Bicchieri q.tà 40 e tipologia da acqua

Posate q.tà 40 e tipologia forchette

Posate q.tà 40 e tipologia coltelli

Posate q.tà 30 e tipologia cucchiai

### ELETTRODOMESTICI CUCINA

Elettrodomestici cucina presenti (SI, NO, quantità e marca/modello)

Planetaria q.tà 1 e modello BE5 Dito Electrolux 5 litri o simile

Abbattitore q.tà 1 e modello Electrolux Professional Air-o-chill

Frullatore immersione, q.tà 1 e modello Philips in plastica

Bimby, q.tà no e modello \_\_\_\_\_

Sottovuoto q.tà no e modello \_\_\_\_\_

Centrifuga, q.tà no e modello \_\_\_\_\_

Friggitrice q.tà no e modello \_\_\_\_\_

Essicatore q.tà no e modello \_\_\_\_\_

Frullatore q.tà no e modello \_\_\_\_\_