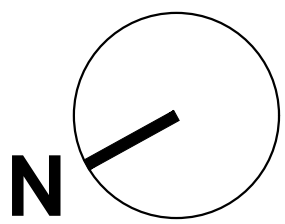
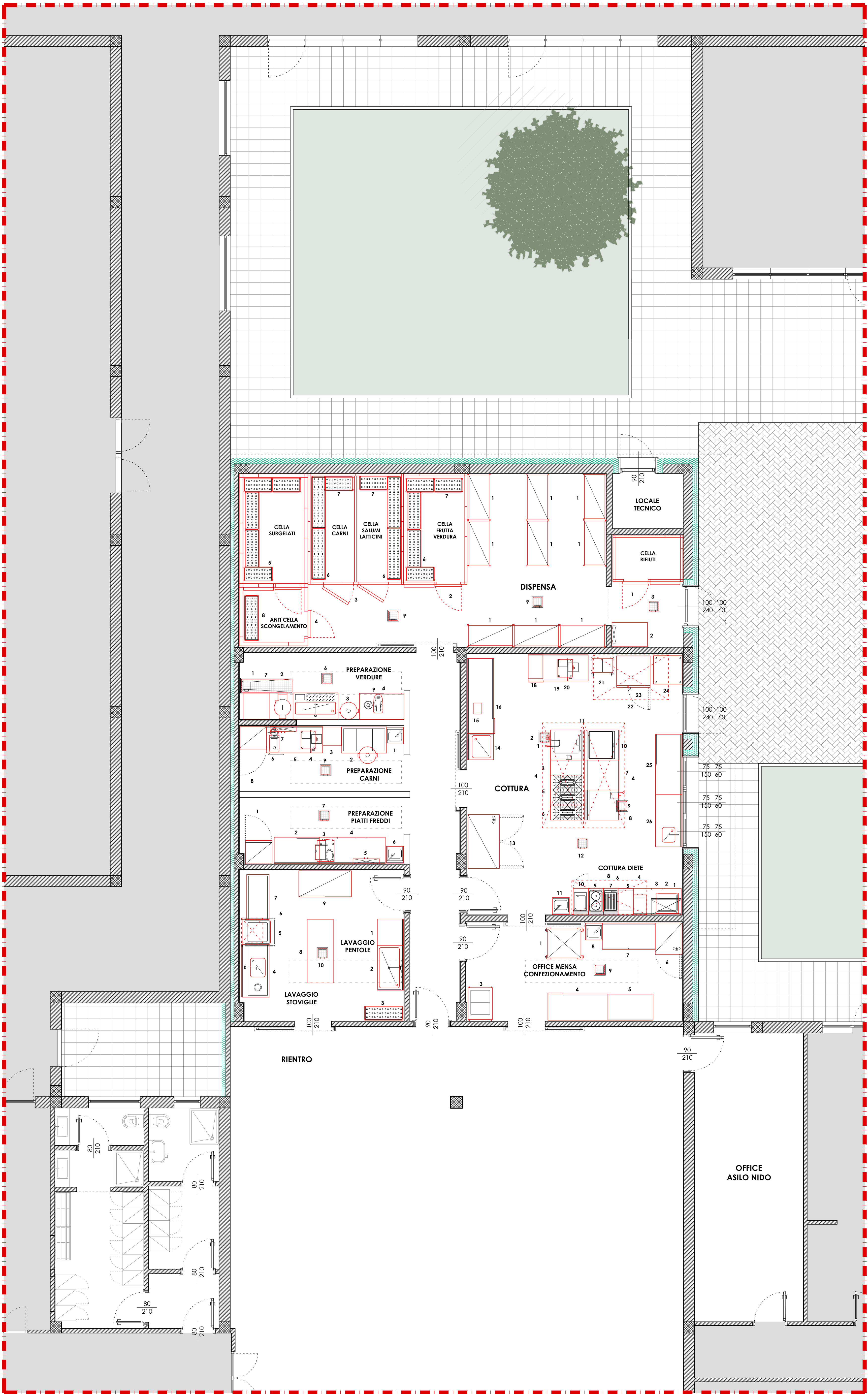


POS	QTA	DESCRIZIONE	LARGHEZZA	PROFONDITA	ALTEZZA
RICEVIMENTO DERRATE					
1	1	CELLA 163X203 -2+2°C UNITA REMOTA	1750	2150	2150
2	1	BILICO A PAVIMENTO AUTOMAT. 300KG/100GR	700	1000	1800
3	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
DISPENSA E CELLE					
1	9	RIPIANO LISCO IN AISI 304 1225X540 MM	1225	540	40
2	1	CELLA 163X283 -2+2°C UNITA REMOTA	1750	2950	2150
2.1	1	SC. IN ALLUM. -RIP.POLYETH.CELLE 163X283	1	373	1550
3	1	CELLA DUE SCOMPARTI 243X283 -2+2°C UNITA REMOTA speciale	2550	2950	2150
4	1	CELLA 163X163 -16-20°C UNITA REMOTA	1830	1830	2230
5	1	CELLA 163X283 -16-20°C UNITA REMOTA	1830	3030	2230
5.1	1	SC. IN ALLUM. -RIP.POLYETH.CELLE 163X283	1	373	1550
6	2	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X2760MM	2760	373	1700
7	2	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH -373X772MM	772	373	1700
8	1	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1216MM	1216	373	1700
9	2	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
PREPARAZIONE VERDURE					
1	1	LAVACENTRIFUGA VERDURE PROGRAM. 2/8KG	700	700	1000
2	1	PELATRICE 180C+DISCO ABRASIVO 220-400/3	440	690	690
3	1	TAV. LAVORAZIONE LAVAGGIO VERDURA 1200	1200	700	1000
3.1	1	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO	450	450	640
3.2	1	GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO	300	200	1150
4	1	TAVOLO ARM.-ALZ.-RIP.+PORTESCOR. 1000 MM	1400	700	1000
6	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
7	1	GRIGLIATO+SIFONE LATER.-ORIZZ. 400X1400	400	1400	200
9	1	CUTTER/TAGLIAVERDURE 4 SL.VEL.VARIABLE	252	485	505
PREPARAZIONI CARNI					
1	1	LAVAMANI A PAVIMENTO COMANDO A PEDALE	450	450	850
2	1	TAV. LAVORAZIONE CARNE CON ALZATINA 1200	1200	700	900
2.1	1	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO	450	450	640
3	1	CEPPO POLIETILENE SPESSORE 7 CM.50X50 CM	500	500	850
4	1	AFFETTATRICE VERT. 300MM TRASM.CINGHIA	650	630	540
5	1	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1500 MM	1500	700	1000
5.1	1	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1500MM	1380	540	40
5.2	1	CASSETTO (GUIDE ZINC)GN 1/1 400MM	400	643	147
6	1	TRITACARNE GRATTOGGIA BOCCA INOX 22	280	620	430
7	1	SANITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV	700	130	615
8	1	FRIGO 400LT 1 PORTA -2+10°C INOX	700	620	1755
9	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
PREPARAZIONE PIATTI FREDDI					
1	1	FRIGO 400LT 1 PORTA -2+10°C INOX	700	620	1755
2	1	TAVOLO ARM.-ALZ.-RIP.+PORTESCOR. 1200 MM	1200	700	1000
3	1	AFFETTATRICE A GRAV.300MM TRASM.CINGHIA	620	510	450
4	1	TAVOLO REFRIGERATO+ALZATINA 3 VANI	1759	700	950
5	1	SANITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV	700	130	615
6	1	LAVAMANI A PAVIMENTO COMANDO A PEDALE	450	450	850
7	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
COTTURA					
1	1	CUOCPASTA AUTOMATICO A GAS 150 LT	800	900	850
2	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
3	1	ELEMENTO TOP NEUTRO CON CASSETTO 400 MM	400	900	250
4	2	CAPPA A PARETE INOX 304 CON FILTRI+LUCI	2800	1100	500
5	1	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM	800	900	250
6	1	CUCINA GAS TOP 2 FUOCHI (10 KW) 400 MM	400	900	250
7	1	ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM	800	900	250
8	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
9	1	BRASIERA GAS FONDO DUOMAT. AUTOM. 80 LT	800	900	850
9	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
10	1	FRY TOP GAS CROMO LISCIA INCLINATA 800MM	800	900	250
11	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
12	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200
13	1	FRIGO DIG. 1430 LT 2 PORTE -2/+10°C	1441	837	2050
14	1	LAV. ARM 1 VASCA (500X500)1PORTA 700MM	700	700	1000
14.1	1	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 34°	600	390	700
15	1	CUTTER-MIXER 2 SL LAME LISCE 1VEL.230/1	216	297	371
16	1	TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO SX+2 P.SC.2000	2000	700	1000
18	1	CONF.SOTTOVUOTO(GAS INERTE)10 M3/H-BANCO	390	640	330
19	1	TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO SX+2 P.SC.1600	1600	700	1000
20	1	AFFETTATRICE VERT. 300MM TRASM.CINGHIA	650	630	540
21	1	CARRELLO CON GUIDE PER 17 GN 1/1	452	617	1590
22	1	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 200X120 CM	2000	1200	400
23	1	FORNO COMBI EL. 10 GN 1/1,EASYSTEAMPLUS	898	915	1058
23.1	1	BASE APERTA+SUP.TEGUE 6-10 GN1/1-LW	891	762	803
24	1	ABBATTI/CONGEL. X GN1/1-3228KG-ACTIVE	760	760	1640
25	1	TAVOLO ARM.-ALZ.-RIP.+PORTESCOR.-1600 MM	1600	700	1000
26	1	TAV. SU GAMBE ALZATINA VASCA DX 1400 MM	1400	700	1000
26.1	1	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1400 MM	1280	540	40
26.2	1	RUBINETTO CLEVA E CANNA CORTI 3/4	450	350	700
PREPARAZIONE E COTTURA DIETE					
1	1	PENS.CON 2 PORTE A BATTENTE DA 800 MM	800	400	650
2	1	SALDATRICE MANUALE PER PELLICOLA	600	540	130
3	1	TAVOLO REFRIGERATO+ALZATINA 2 VANI	1274	700	950
4	1	FORNO MISTO EL. 3 GN 1/2, 4 FUNZIONI	352	548	466
5	1	LAVELLO TOP CON RUBINETTO ACQUA 400MM	400	700	250
6	1	BASE NEUTRA APERTA 1200MM	1200	550	600
6.1	2	PORTINA PER BASE APERTA	400	40	440
6.2	1	2 CASSETTI (H=100MM) PER BASE LINEA 700	350	520	145
7	1	FRY TOP EL.-PIASTRA RIGATA 400 MM	400	700	250
8	1	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 200X90 CM	2000	900	500
9	1	CUCINA TOP ELETTRICA 2 PIASTRE 400 MM	400	700	250
10	1	CUOCPASTA ELETTR. 1 VASCA 24,5 L.400 MM	400	700	850
11	1	LAVAMANI A PAVIMENTO COMANDO A PEDALE	450	450	850
CONFEZIONAMENTO - OFFICE MENSA					
1	1	CARRELLO CALDO PER BANCHETTI 10 GN 2/1	770	885	1570
3	1	CARRELLO BAGNOMARIA A GIORNO-1 VASCA-2GN	845	650	900
4	1	TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO DX+2 P.SC. 1600	1600	700	1000
5	1	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1200 MM	1200	700	1000
5.1	1	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLO 1200MM	1080	540	40
6	1	FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C	710	837	2050
7	1	TAVOLO ARM.-ALZ.-RIP.+PORTESCOR. 1400 MM	1400	700	1000
8	1	LAVAMANI A PAVIMENTO COMANDO A PEDALE	450	450	850
LAVAGGIO					
1	1	TAVOLO CIALZAT. 700 MM	700	700	1000
2	1	LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA 1100X500 MM	1200	700	1000
2.1	1	GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO	300	200	1150
3	1	SC.LINEARI ALLUM.RIP.POLYETH-373X1037MM	1038	373	1700
4	1	TAVOLO PRELAV+VASCA+FORO S-D 1400	1400	745	1170
4.1	1	GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO	300	200	1150
5	1	LAV.CAP.COIB.MAN.ESD.DOS.BRP.SCAR.800CH	752	755	1567
6	1	CAPPA+ASPIR.AUT.X LAVASTOV.A CAPPOTTINA	666	570	900
7	1	TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR. 1200MM	1200	600	910
8	1	TAVOLO SU GAMBE DA 1700 MM	1700	700	900
8.1	1	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1700MM	1580	540	40
9	1	ARM. STOV. + RIP.+PORTE SCORREVOLI 1400	1400	700	200
10	1	PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON. 300X300	300	300	200



Regione Lombardia  
**COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO**  
Provincia di Pavia

oggetto :

**PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE DEL NUOVO CENTRO COTTURA COMUNALE PRESSO IL POLO SCOLASTICO DI VIA LOMBARDIA**  
Via Lombardìa, 27028 San Martino Siccomario (PV)

fase progettuale :

**PROGETTO ESECUTIVO**

titolo elaborato :

**STATO DI PROGETTO - Layout Distributivo**

numero elaborato

**ARC TAV 06**

commitente :

**COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO**

Via Roma n. 1  
27028 San Martino Siccomario (PV)  
tel. (+39) 0382 496111 - fax. (+39) 0382 498507  
sito web: <http://www.sanmartinosiccomario.gov.it>

firma e timbro

progetto :

**E PLUS Studio S.r.l.**

Ing. MASSIMILIANO KOCH  
sede legale: via degli Zuavi, 19 - 20077 Melegnano (MI)  
sede operativa: Viale Venezia 2/8 - 27100 Pavia  
tel. 0382.572925 - Fax 0382.470091  
mail: [info@e-plus.it](mailto:info@e-plus.it) - pec: [amministrazione@pec.e-plus.it](mailto:amministrazione@pec.e-plus.it)  
sito web: [www.e-plus.it](http://www.e-plus.it)

firma e timbro

responsabile del procedimento :

**COMUNE DI SAN MARTINO SICCOMARIO - PAVIA**  
**Arch. Antonio Massaro**

Via Roma n. 1  
27028 San Martino Siccomario (PV)  
tel. (+39) 0382 496111 - fax. (+39) 0382 498507  
sito web: <http://www.sanmartinosiccomario.gov.it>

firma e timbro

IL SEGRETARIO COMUNALE:

L'ASSESSORE COMPETENTE:

VISTO: IL SINDACO

scala grafica: **1:50**

data: MAGGIO 2017

REV01 - Ampliamento mensa

variante

Il disegno e tutte le informazioni che vi sono contenute, sono di esclusiva proprietà del Comune di San Martino Siccomario e non possono essere copiate, riprodotti, resi pubblici senza autorizzazione scritta