

## ALLEGATO C:

### ELABORATO TECNICO

- N. 3 MIXER PROFESSIONALE 400W COMPLETA DI MESCOLOTORE Più FRUSTA.MESCOLOTORE IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON MESCOLOTORE DA 40CM DI LUNGHEZZA PER UN LIVELLO MAX DI IMMERSIONE FINO A 29 CM E DIUNA FRUSTA DI 35 CM CON UN MAX DI IMMERSIONE FINO A 20 CM.
- N. 10 CARRELLI INOX CM 110X60X94 (H) CON DUE RIPIANI STRUTTURA TUBOLARE ø 25 MM IN ACCIAIO INOX AISI 301 -RIPIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304, STAMPATI IN FORMA DI VASSOIO CON BORDI ARROTONDATI E ALTO SPESSORE , PARACOLPI IN GOMMA -RUOTE MULTIDIREZIONALI ø 125 MM
- N. 3 CARRELLI INOX CM 110X60X94 (H) CON TRE RIPIANI STRUTTURA TUBOLARE ø 25 MM IN ACCIAIO INOX AISI 301 -RIPIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304, STAMPATI IN FORMA DI VASSOIO CON BORDI ARROTONDATI E ALTO SPESSORE , PARACOLPI IN GOMMA -RUOTE MULTIDIREZIONALI ø 125 MM
- N. 6 PLANETARIA PER DIVERSI TIPI D'IMPASTO ,VASCA 5 L CON UTENSILI IN DOTAZIONE , UNCINO, SPATOLA E FRUSTA IN ACCIAIO + BICCHIERE FRULLATORE
- N.4 ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONE COMPATTO 1250W, Ciotola 4 L CON ACCESSORI PER TAGLIARE E FRULLARE,

\*\*\*OGNI ATTREZZATURA DOVRà ESSERE CORRELATA A SPECIFICHE TECNICHE.