

ITEM	Equipo	Cantidad
1	MICRONDAS	6
2	HELADERA	2
3	ANAFE	1
4	HORNO PIZZERO PASTELERO para 12 moldes	1
5	LUNCHONETTE	1
6	BANDEJAS GN 1/1	12
7	BANDEJAS GN 1/1	6
8	BANDEJAS GN 1/1/2	12
9	TAPAS PARA BANDEJAS GN1/1	4
10	CARRO MANTENEDOR DE TEMPERATURA	1
11	SALAD-BAR	1

12	MOSTRADOR NEUTRO	1
13	LAVAVAJILLA	2

Especificaciones
Hornos Microondas, con bandeja giratoria, de 27 lt ó más, de potencia no menor a 800W, control mecánico. Tipo LG o BGH
Heladera expositora vertical, de una puerta, con seis estantes como mínimo. Capacidad 100 litros. Rango de temperatura, de 3 a 10 grados. Posibilidad de control digital de temperatura.
4 HORNALLAS , con plancha bifera plana para dos hornallas en fundición , no incorporado, construido en AISI 430 o superior , con base y estante en el mismo material. Patas de nivelación. Hornallas y rejillas superiores de fundición gris. Bandejas antiderrame enlozadas.
Construcción exterior (puerta, laterales y techo) en AISI 430 o superior. Interior de la puerta y laterales fondo y techo) totalmente revestido con lozas termorrefractarias de alta resistencia. Contrapuerta de chapa DD enlozada. Provisto de guías laterales para estantes. Base de acero inoxidable con travesaños desarmable. Gasificación: no menos de 4 quemadores Cotizar con : 3 rejillas de varillas de hierro y 3 bandejas de enlozadas incluidas
Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad. Cúpula de vidrio para iluminación protegida de 12 V. Cuatro perforaciones para bandejas GN 1/1. Calefacción por resistencia de temperatura con termostato autogenerado con encendido piezoeléctrico. Aislación con lana mineral. Patas de acero inoxidable regulables. Con separadores para GN 1/1/2 y Dimensiones:
10 CM DE PROFUNDIDAD
5 CM DE PROFUNDIDAD
10 CM DE PROFUNDIDAD
CARRO BANQUETERO SIMPLE PARA 20 BANDEJAS GN 1/1 aproximadamente. Construido en acero inoxidable 1º calidad. Con calefacción y generación de humedad por resistencia eléctrica. Termosifón para control de temperatura. Ruedas con freno
Construido en AISI 430 esmerilado. Mesada y bacha de AISI 304. Insertos regulables en acero inoxidable. Condensadora 1/3 hp. Dimensiones Generales : (SBA 1500) 1500 X 800 X 900. Computador de control o contra pared. Un deslizador de bandejas en caño de acero inox. Un equipo de iluminación mediante diodos. Cuatro bandejas en acero inox. gastronormales.

SIMIL LUNCHONETTE Y SALAD. Con frente pulido mecánico. Construida en AISI 430 intermedio del mismo material. Base en caño de ac inox. 40 x 40 de 1,5 mm de espesor regulables para su nivelación y refuerzos estructurales. Acabado semimate.

Lavavajilla frontal con capacidad de lavado mínima de 500 platos de 30 cm por hora, c hasta 32 cm, 1 cesta para vasos y una para cubiertos