

Arredi e strumentazione in dotazione

a) Area Centro Giovanile

Sala Polivalente

- Controsoffitto per impatto acustico con pannelli fonoassorbenti
- 2 Casse sub *Montarbo*
- 8 Fari pc 500 watt
- 4 Fari par 250 watt
- Palco in legno con scala accesso (cm 600x400)
- 6 Tavoli arredo (cm 70x70)
- Banco regia (lato sala) con predisposizione impiantistica
- 3 Scaffali posizionati e ancorati nel retropalco (cm 120x200)
- 6 Ancoraggi di sicurezza a parete per attività aerea
- 3 Ancoraggi a soffitto per longia di sicurezza per acrobazie e tessuti aerei
- 8 faretti illuminazione installati alle pareti

Sala prove

- Armadio lamiera (cm 200x190)
- 5 Faretti illuminazione sala prove

Uffici

- 2 Computer Mac Pro con schermi
- Monitor da PC
- Tavolo ufficio (cm 220x160)
- 3 Cassettiere (cm 50x40)
- Armadio lamiera (cm 120x220)
- 3 Librerie: (cm 200x100), (cm 100x80), (cm 180x200)
- Divano (cm 180x90)
- 3 Poltrone accoglienza nere
- 2 Poltrone accoglienza marroni
- 2 Poltrone ufficio
- 40 Sedie monoscocca in plastica blu

b) Area Ristorante

- Bancone bar con struttura in legno rivestito
- Bancalina in legno, piano di lavoro in acciaio con lavello attrezzato con vano refrigerato con cassette doppi e sportelli per motore frigo

- Vetrinetta refrigerata
- Macchina lavabicchieri e macchina per produzione cubetti di ghiaccio
- Appendici laterali con vani a giorno
- Mobile retro banco con struttura rivestita in laminato con piano di lavoro in acciaio
- Bottigliera superiore con mensole in cristallo per appoggio bottiglie
- Pedana retro banco con struttura in legno, rivestita in gomma antisdrucchiolo

Il punto di ristoro è dotato di impianto elettrico e idraulico con scarico per lavello e lavastoviglie.

Sono presenti nell'area condizionatore dual split a parete.

Annessi all'area ristorante ci sono n. 2 servizi igienici con antibagno a norma di legge.

Dispensa di stoccaggio

- Scaffale metallo 8 ripiani per stoccaggio merci (cm 193x246)
- Condizionatore mono split a parete

c) Cucina Attrezzata (locale con rapporti illuminanti e ventilanti a norma di legge)

- Impiantistica

- Cappa aspirante e filtrante con impianto di scarico fumi (cm 320x110)
- Impianto di termoventilazione riciclo aria calda e fredda
- Impianto di adduzione gas metano
- Impianto di termoventilazione per produzione acqua calda sanitaria
- Impianto di distribuzione acqua calda sanitaria e scarico
- Impianto raffrescamento spinatrici a supporto banco ristorante
- 2 Quadri elettrici differenziati sulle linee di lavoro
- 7 Plafoniere neon a parete

- Elettrodomestici (in acciaio inox)

- Lavastoviglie professionale *Elettro-bi* (cm 60x60)
- Frigo banco e piano di lavoro con 2 mensole (cm 137x70)
- Forno industriale *Convotherm* (cm 88x70)
- Abbattitore *Tecno Dom* (cm 74x77)
- Bollitore *Inox Bim* (cm 40x86)
- Piano cottura a 4 fuochi (cm 70x70)
- Piastra di cottura su base con ripiano (cm 40x70)
- Impastatrice *Amitek*

- Attrezzature (in acciaio inox)

- Piano lavoro (cm 60x120)
- Lavello armadiato con ante scorrevoli, ad una vasca con gocciolatoio (cm 120x70)
- Piano di lavoro (cm 60x100)

- Lavello singolo con gocciolatoio e ripiano (cm 120x70)
- Lavello vasca doppia con gocciolatoio (cm 210x70)
- Punto acqua a muro ad uso operatori
- Cassettiera a 3 cassetti con alzatina (cm 40x70)
- Piano di lavoro a 2 ripiani (cm 70x120)
- Tavolo lavoro (cm 75x75)
- Piano di lavoro armadiato con ante scorrevoli e alzatina (cm 140x70)
- Piano di lavoro con cassettera a 5 cassetti (cm 105x65)
- 4 mensole a muro (cm 120x30)