

FOTOGRAFIE LOCALI E INVENTARIO ATTREZZATURE



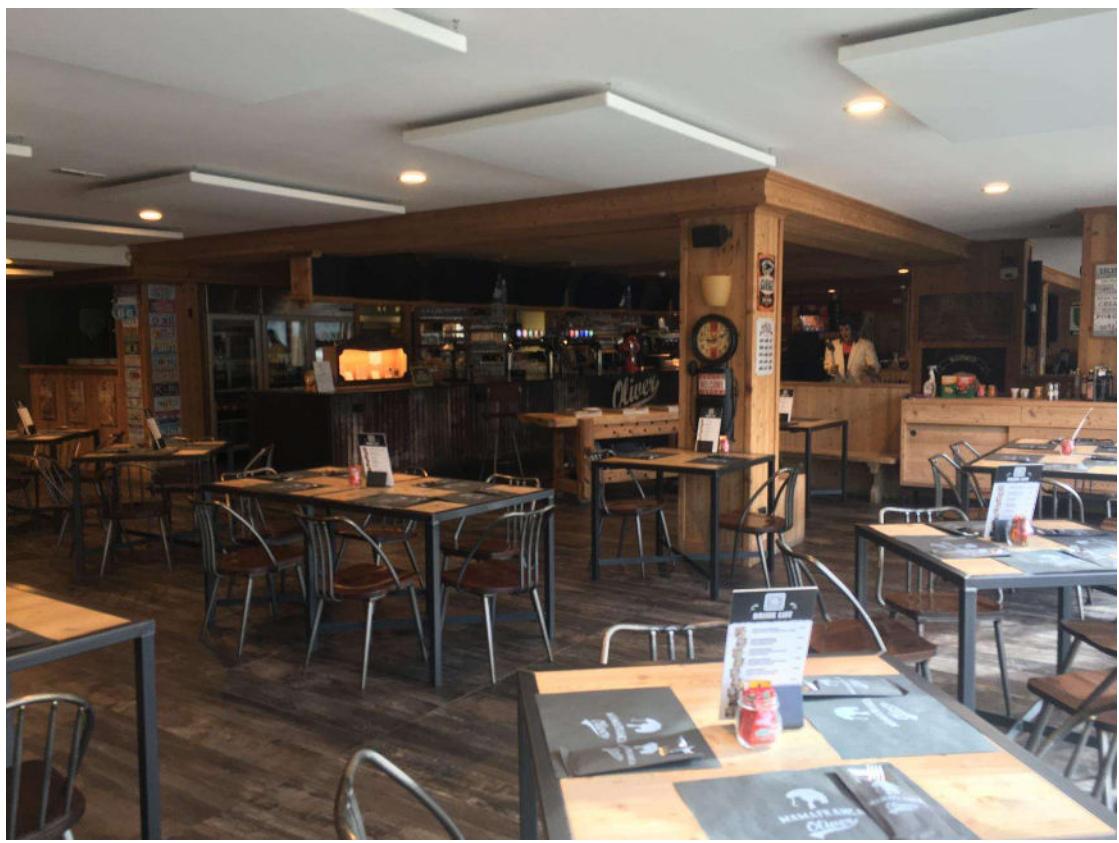
Esterno locale



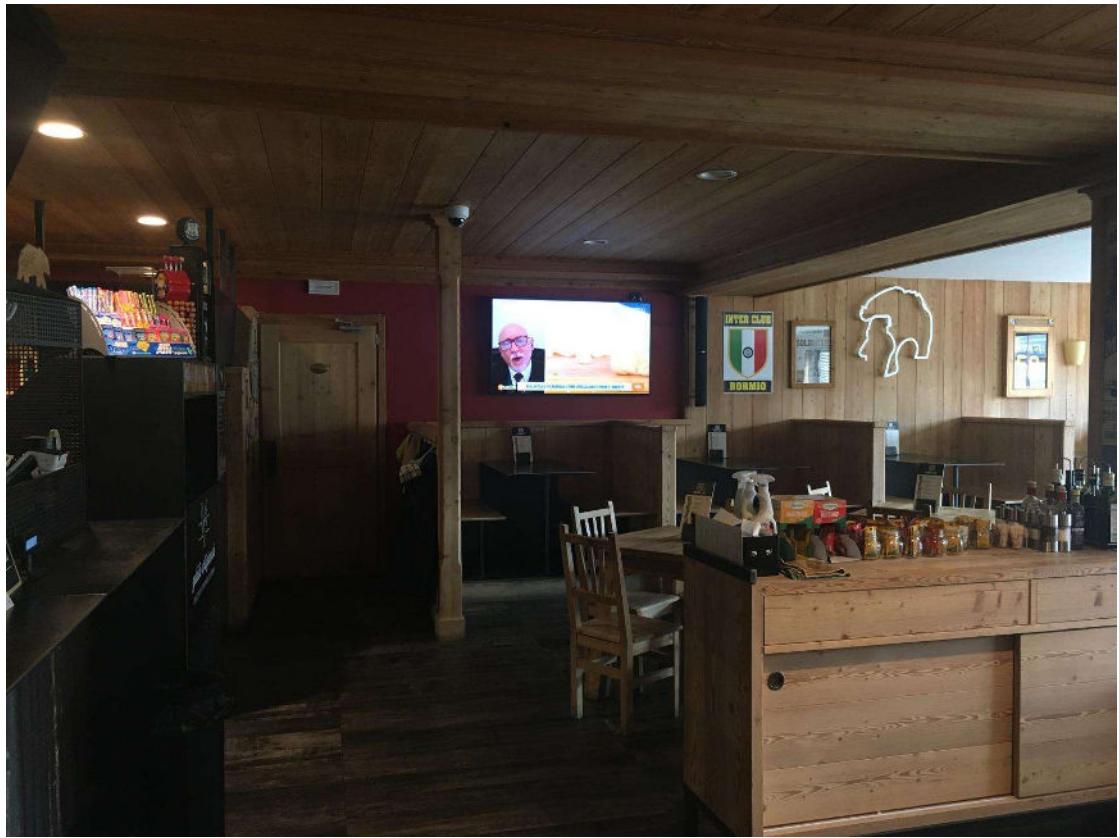
Esterno locale

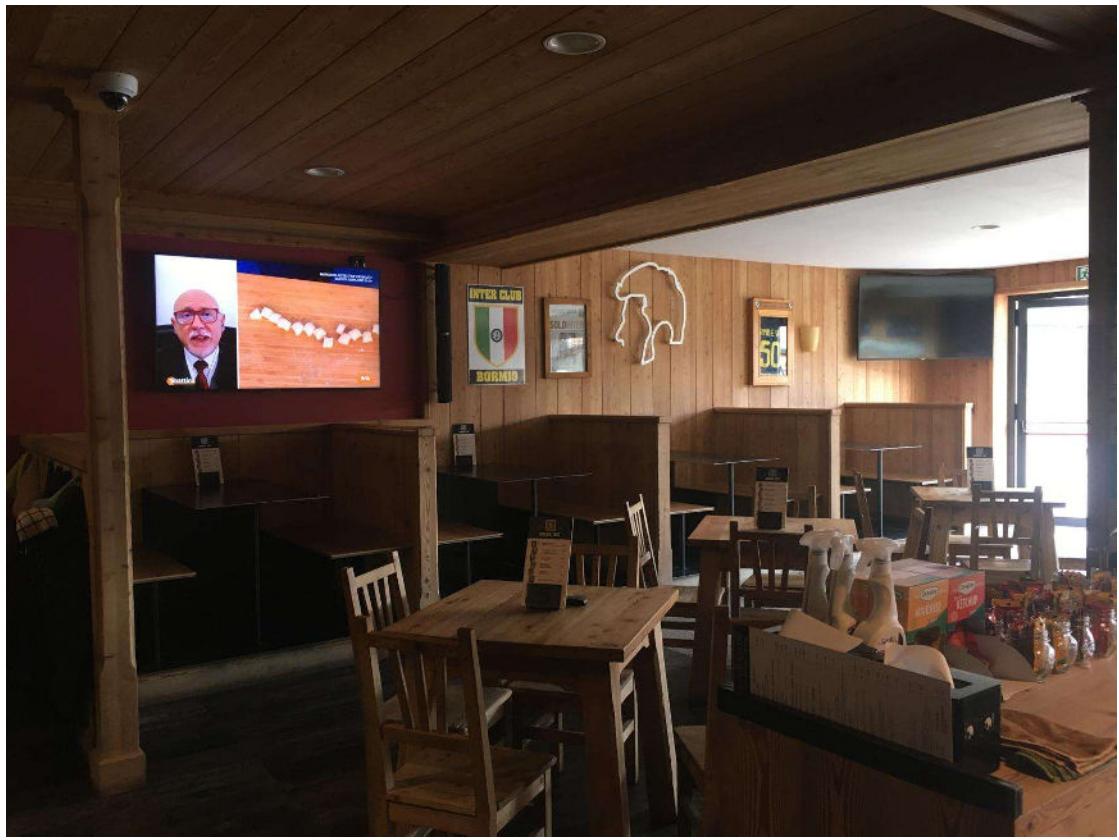


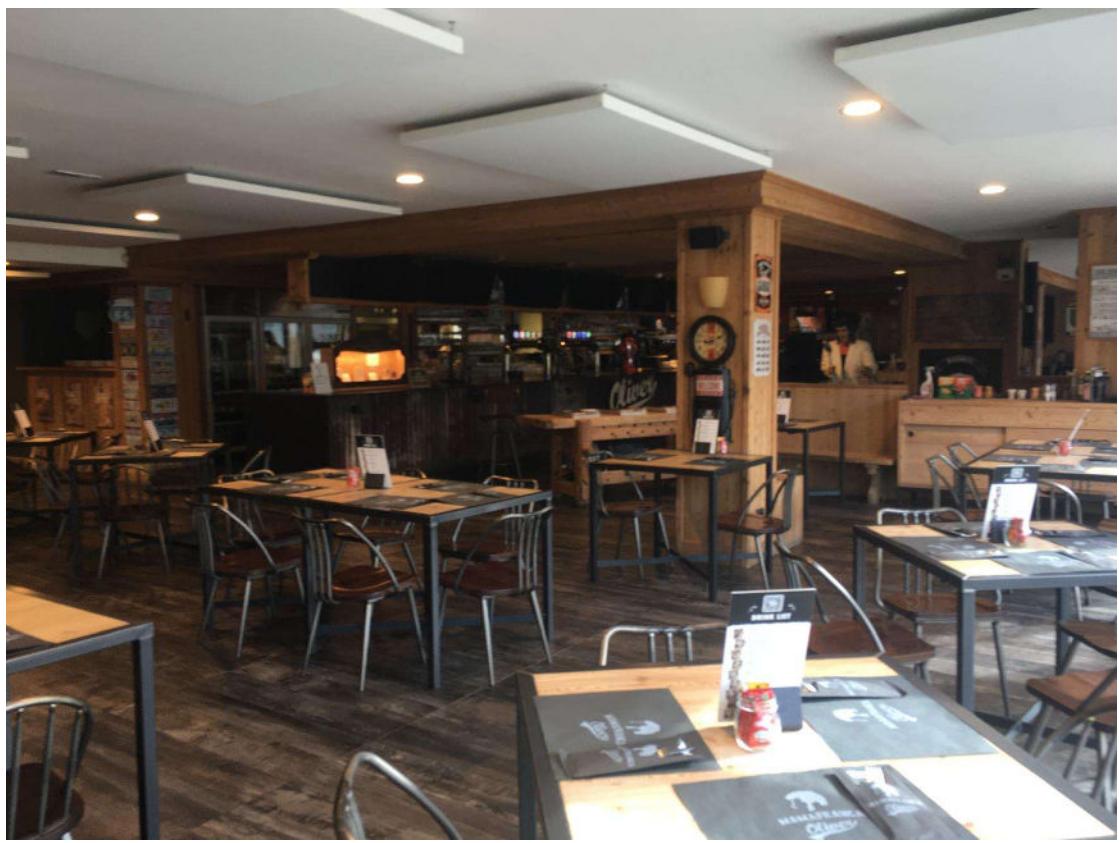
Esterno locale



















DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEI BENI

1. MACCHINARI E ATTREZZATURE DI CUCINA

I macchinari in dotazione costituiscono il **nucleo operativo** dell'attività, caratterizzandosi per **elevati standard qualitativi** e per la selezione di marchi professionali di comprovata affidabilità nel settore. L'attrezzatura risulta in **ottimo stato di manutenzione e conservazione**, grazie a interventi periodici eseguiti dal fornitore ufficiale, che ne garantiscono l'efficienza operativa, la conformità alle normative vigenti e la continuità delle prestazioni nel tempo.

Elenco attrezzature presenti:

Forno Moretti per pizza Anno: 2022	
---	---

Forno a nastro elettrico
Moretti

Anno: 2020



Forno abbattitore combinato
Angelo Po

Anno: 2018



Microonde Sharp R2100AT

Anno: 2016



Impastatrice Sigma cucina

Anno: 2020



Impastatrice pizza grande

Anno: 2024



Piano cottura top induzione
Zanussi

Anno: 2008



Cappa aspirante con motore e
relativo condotto di
aspirazione

Anno: 2017 e 2018



Piano neutro Angelo Po

Anno: 2017



Fry top Angelo Po

Anno: 2017



Cuocipasta Angelo Po

Anno: 2017



Banco frigorifero Angelo Po
cucina

Anno: 2016



Banco frigorifero con cassetti
pizzeria Angelo Po

Anno: 2017



Banco pizza vetrina

Anno: 2017



Armadio e doppio armadio
frigorifero vetrina Coldinox

Anno: 2017



Celle frigorifere grandi
positiva e negativa

Anno: 2019



Lavastoviglie a capottina
Winterhalter

Anno: 2016



Lavabicchieri ad osmosi
Winterhalter

Anno: 2016



Lavandino lavastoviglie

Anno: 2017



Lavello piccolo

Anno: 2017



Confezionatrice sottovuoto
Valco

Anno: 2017



Affettatrice Berkel Pes315

Anno: 2023



Macina carne e grattuggia

Anno: 2018



Spremiagrumi professionale
Zumex Minex

Anno: 2018



Monta panna Carpigiani

Anno: 2014



Tavolo refrigerato banco dolci

Anno: 2014



Frigor x gelato carapine
raffreddato a glicole

Anno: 2021



Coldline armadio ice

Anno: 2021



Frigorifero a colonna

Anno: 2018



Produttore di ghiaccio grande
Brema

Anno: 2012



Griglia automatica Arris

Anno: 2020



Friggitrice Angelo Po

Anno: 2020



Mobile lavabicchieri con
lavandino inox su misura

Anno: 2008



N.2 tavoli armadio caldo inox	
Anno: 2014	
N.4 tavoli in acciaio inox	
Anno: 2017	

Sono comprese le stoviglie fatta eccezione per quelle con il marchio “Oliver”

Tutti i macchinari risultano **perfettamente funzionanti**, garantendo elevati standard qualitativi e produttivi.

Dal fornitore e manutentore è stata rilasciata una dichiarazione che garantisce l'ottimo stato di conservazione dell'attrezzatura e ne testimonia l'utilità pluriennale residua.

2. ARREDI INTERNI ED ESTERNI

Gli arredi rappresentano un **elemento distintivo e di pregio** del locale. Sono stati selezionati materiali di alta qualità, tra cui **legno di larice, ferro al carbonio verniciato trasparente opaco, acciaio inox e pavimenti in gres di primaria marca**, garantendo sia **durabilità nel tempo** che un **impatto estetico coerente con l'identità dell'attività**.

L'integrazione di questi elementi con un'attrezzatura professionale di alto livello contribuisce a definire un **ambiente di valore**, in cui funzionalità ed estetica si combinano per offrire un assetto operativo efficiente, performante e immediatamente fruibile.

Elenco elementi di arredo:

Banco bar da 12mt in ferro al carbonio verniciato trasparente opaco e realizzato e saldato sul posto
+
retrobar da 12mt in larice
+
Tavoli locale

Realizzato a disegno dalla Falegnameria Cantoni e dalla ditta Aquilfer

Anno: 2017



Bottiglieria banco bar da 12mt con predisposizione per collegamento apparecchi TV

Realizzata a disegno dalla Falegnameria Cantoni

Anno: 2017



N. 2 tavoli per 4 persone in legno di larice massello/pannelli (NO laminato)

Realizzati a disegno dalla Falegnameria Cantoni

Anno: 2014



n. 4 tavoli in ferro al carbonio verniciato trasparente opaco con panche in ferro e legno

+

n. 2 tavoli da 6 persone

+

n. 19 tavoli da 4 persone in ferro al carbonio verniciato trasparente opaco e legno di larice pannello (NO laminato)

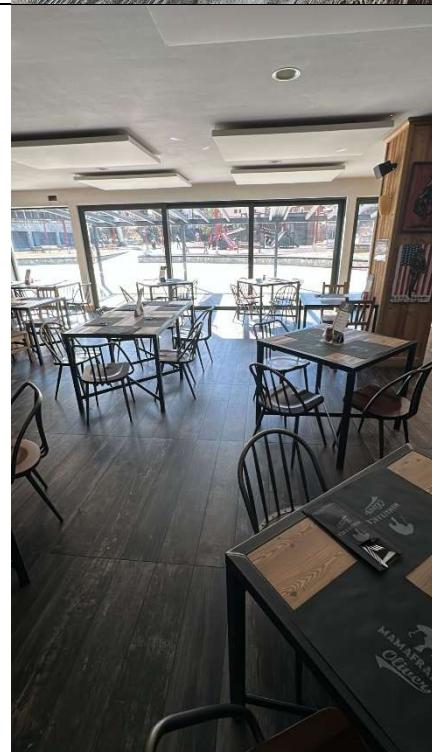
n.1 tavolo da 12 persone in legno di larice massello/pannello (NO laminato)

+

n.74 sedie in metallo e legno della ditta Cignini

Tavoli realizzati a disegno

Anno: 2017



Mobile di servizio in ferro al carbonio verniciato trasparente opaco e legno di larice pannello (NO laminato)

Realizzato a disegno dalla Falegnameria Cantoni

Anno: 2017



Panca e schienale in legno di larice massello/pannello (NO laminato)

Realizzato a disegno dalla Falegnameria Cantoni

Anno: 2015



Vari scaffali in ferro e/o legno

n. 20 tavoli
+
n.70 sedie da esterno
in metallo verniciato a polvere

Ditta produttrice Emu

Anno: 2021



Tenda automatizzata da esterno 40 mq

Realizzata a disegno,
compreso sistema di
movimentazione dei teli
automatizzato

Anno: 2018



Gli arredi si presentano in **ottimo stato di conservazione**, con materiali che mantengono **integre le loro caratteristiche estetiche e funzionali**, senza segni di usura significativi. Le superfici risultano ben mantenute, prive di danni strutturali o alterazioni che possano comprometterne la durata e l'utilizzo. L'insieme degli elementi d'arredo è quindi **pronto per l'uso immediato**, garantendo solidità, affidabilità e continuità operativa all'interno e all'esterno del locale.

3. IMPIANTI TECNOLOGICI

Il locale è dotato di **impianti tecnologici di alto livello**, progettati e realizzati nel rispetto delle normative vigenti e **costantemente monitorati per garantirne l'efficienza e la sicurezza**. Oltre alla regolare manutenzione ordinaria, sono stati eseguiti **interventi mirati di ottimizzazione e aggiornamento**, finalizzati a migliorare le prestazioni, la sostenibilità e l'affidabilità degli impianti nel tempo. Questa attenzione alla qualità e alla funzionalità degli impianti rappresenta un **valore aggiunto significativo**, assicurando non solo la conformità normativa, ma anche una **continuità operativa immediata**, senza la necessità di interventi correttivi o adeguamenti da parte della futura gestione.

Dotazioni impiantistiche:

- **Impianto elettrico**, ex-novo nella porzione di locale e ristrutturato nella porzione esistente ante 2017, realizzato dalla ditta Vanini Diego Elettrotecnica Diva nell'anno 2017
- **Impianto antifurto** centralizzato realizzato nell'anno 2016, dotato di centralina di comando



- **Impianto audio e videosorveglianza** realizzato nell'anno 2017, dotato di armadio Rack e componenti di primaria marca



- **Sistema audio-video** con amplificatori e matrici annesse realizzato nell'anno 2014



- **Sistema operativo fiscale Lanzi** con n.4 stampanti comande, stampante fiscale e computer (anni 2008, 2019, 2021 e 2023)



Tutti gli impianti risultano efficienti, regolarmente collaudati, menutenuti e in regola con le normative di sicurezza vigenti.

4. DOTAZIONI VARIE E ACCESSORI

Tra le dotazioni accessorie che completano il valore dell'impianto:

n. 1 TV LED 65"

Anno: 2019



n. 3 TV LED 60"

Anno: 2017



n. 7 TV LED 40"

Anno: 2017



Twister asciugamani ad aria

Anno: 2017



Pannelli fonoassorbenti installati nel locale per risolvere problematiche legate al **riverbero e all'eccessiva rumorosità**, questi pannelli assorbono le onde sonore, limitando l'eco e garantendo un ambiente più confortevole per clienti e operatori. La loro integrazione rappresenta un **intervento mirato** per ottimizzare l'acustica del ristorante, migliorando l'esperienza complessiva all'interno degli spazi.

Anno: 2017



Bonfa' Matteo Filippo

Firmato digitalmente da Bonfa' Matteo
Filippo
Data: 2025.03.25 16:34:43 +01'00'