

REGOLAMENTO AREA FOOD SERVICE



Si comunica ai gentili utilizzatori che tutti gli elementi d'arredo ed apparati elettrodomestici presenti in loco sono omologati secondo specifica e relativa normativa. Troverete i dettagli a seguire. Nel periodo del comodato d'uso, a Vostra cura il corretto utilizzo di ogni elemento secondo diligenza ivi compresi impianti di accensione e spegnimento, cura delle superfici, cibi e packaging idonei, utilizzo stoviglie appropriate, utilizzo prodotti di pulizia e igienizzazione appropriati.

A Vostra cura la pulizia di interni ed esterni di ogni elemento a seguito di ogni utilizzo. Liberare mobili da oggetti e i locali da rifiuti e resti. E' quindi richiesto di lasciare il sito e le attrezzature esattamente come sono state trovate a inizio utilizzazione.

Il costo totale dell'uso area Food service è pari a CHF 750 che comprende gli spazi dell'area, utilizzo di elementi d'arredo ed apparati elettrodomestici, presenza di un custode per l'apertura e la chiusura dell'area e Vostro referente per ogni esigenza di materiale extra.

Rammentiamo altre regole comuni:

Per le manifestazioni che oltrepassano la mezzanotte va compilata la seguente domanda e inviata al Comune di Arbedo-Castione vedi <http://www.arbedocastione.ch/form/canc/feste.pdf>

Il posteggio destinato per i dipendenti e il personale di servizio che opererà in sala è il P&R al lato della stazione FFS di Castione.

Nel caso di manifestazioni che superano il livello massimo di 93dB va notificato al cantone mediante Modulo: "Notifica per manifestazioni con livello sonoro superiore a 93 dB(A) conformemente all'ordinanza sugli stimoli sonori e i raggi laser" vedi <http://www4.ti.ch/dt/da/spaas/upr/temi/rumore/sportello/formulari/>

REGOLAMENTO AREA FOOD SERVICE

SCALDAPIATTI - TAVOLO ARMADIATO RISCALDATO



Piano superiore in acciaio inox AISI 304 con sottopiano insonorizzato e ripiano intermedio regolabile in 4 posizioni. Doppia unità scaldante. Sistema di riscaldamento ventilato con termostato Kw 2.5 v. 230-1-50 in grado di raggiungere temperature da 30° a 90°. Pannello di comandi sul fianco: con segnale luminoso verde (sotto tensione), arancione (in funzione). Termostato regolabile. Pannellature e ripiani per lo stoccaggio in acciaio rinforzato con Omega. Antine tamburate scorrevoli e sfilabili. Facile da pulire.

>> Dimensione 1800 x 700.

>> Prodotto secondo normative di igiene standard.

USO E RACCOMANDAZIONI

Pulire superfici, ripiani e zone interne del tavolo armadiato.

TAVOLI DA LAVORO



Tavoli realizzati in materiale di alta qualità in acciaio inox. Alzatina di contenimento posteriore h 100 mm ricavata direttamente in piega dal piano (non su tutti i tavoli presenti in area).

Piano superiore in acciaio inox AISI 304. Sottopiano insonorizzato. Ripiano di fondo in acciaio inox. Facile da pulire.

>> Dimensioni fornite: 1800x700 – 1600x700 – 1400x600.

>> Prodotto secondo normative di igiene standard.

USO E RACCOMANDAZIONI

Pulire le superfici e i ripiani.

REGOLAMENTO AREA FOOD SERVICE

ARMADIO SOVRAPPOSTO – MOBILE PIATTI



Armadio realizzato con materiali di alta qualità in acciaio inox. Antine tamburate sfilabili. Piano superiore con sottopiano insonorizzato. Ripiano intermedio posizionabile su 8 livelli. Piano intermedio rinforzato da un profilo longitudinale. Porte scorrevoli. Facile da pulire.

>> Dimensione 1600 x 700

>> Prodotto secondo normative di igiene standard

USO E RACCOMANDAZIONI

Pulire le superfici e i ripiani.

FRIGO – TAVOLO REFRIGERATO 4 PORTE



Struttura in acciaio inox AISI 304 con alzatina 100 mm chiusa a doppia parete. 6 livelli di regolazione nelle cremagliere. Termostato elettronico. Gruppo condensante a 43° tropicalizzato. Apertura porta a 105° con molla e chiusura automatica. Guarnizioni ai 4 lati magnetiche. Isolamento spessore 50 mm. Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatica. Adatto al contenimento di bacinelle GN 1/1.

>> Dimensione 2320 x 700

>> Prodotto secondo igieniche sanitarie di conservazione alimenti (HACCP)

USO E RACCOMANDAZIONI

Staccare la spina e pulire le superfici e l'interno dopo l'uso.

REGOLAMENTO AREA FOOD SERVICE

QUADRO ELETTRICO



Condizione generale di fornitura elettrica secondo normativa con allacciamento da 63 A. Tutte le prese ubicate in area sono protette da salvavita. A disposizione degli utenti, quadretti mobili per allacciamento temporaneo.