

ANEXO II

LOCALES, MAQUINARIA, UTILES Y SERVICIOS

Fibes 1

COCINA

- Superficie de la cocina 201 m2
- Equipamiento de la cocina:

Plonge:

- Fregadero de perolas FDA-2000 C.

Platos fríos y desayunos:

- Carro de transporte F1 -92

Preparación de verduras:

- Mesa de preparación con 2 senos y tajo.

Preparación de pescados:

- Mesa de preparación con 1 seno.
- 2 Lavamanos a pedal.

Cocción:

- Mesa de trabajo F1-134 Súper.
- Mesa de trabajo (2)
- Cocina/Freidora/fritop
- Horno mixto eléctrico
- Horno eléctrico

Cámara frigorífica (1)

OTROS

- Plancha Termoselladora

RESTAURANTE A LA CARTA (MEDITERRÁNEO)

- Superficie del restaurante; 205m2

RESTAURANTE A LA CARTA

- Superficie del restaurante: 228m2
- Equipamiento:
 - Recepción
 - Mueble de servicio
 - 16 mesas cuadradas y 43 sillas

CAFETERÍA:

- Superficie de la cafetería: 315m2
- Equipamiento de la cafetería:
 - Zona caja
 - Zona paellero y platos calientes
 - Zona bar con cerveza
 - Mueble bar trasero
 - Mueble para tostador, pan, café, zumos.
 - Un mueble para vinos
 - Isla refrigerada platos fríos
 - 10 mesas "self service" uni-modulares y 24 taburetes
 - 38 mesas y 62 sillas
 - 4 bancos corridos uni-modulares
 - Contra-mostrador frigorífico

BAR CLUB DEL COMPRADOR

- Fregadero en acero inoxidable un seno
- Mueble estantería para cafetería, cajón para granza y compresor, tablero DM lacado juego tapa del mostrador.
- 3 estanterías ángulo ranurado esmaltado 90, 40, 2, 10.

SALÓN POLIVALENTE + OFFICE

- Superficie aproximada: 600 m2
- Equipamiento:
 - Cámara conservación congelados

ALMACÉN SÓTANO

Superficie aproximada: 300m2

- Cuarto basura refrigerado
- 2 cámaras frigoríficas

BARES TRIÁNGULO

- Superficie aproximada: 14m2
- Estructura

BAR VIPS

- Superficie del Bar: 10,50 m2
- Equipamiento de Bar:
 - Mesa bajo mostrador con fregadero
- Botellero frigorífico.

Fibes 2

BARRA PLANTA PRINCIPAL

- Un mueble multiuso

