

**MUSEO DI ROMA – PALAZZO BRASCHI**  
**CAFFETTERIA**  
**Elenco arredi e attrezzature**

**IMPIANTI**

**Impianto idrico-sanitario**

Nel locale caffetteria sono presenti impianto di distribuzione di acqua fredda potabile e acqua calda sanitaria fino al bancone, in particolare nei lavelli e lavastoviglie, e relativi allacci.

I locali igienici per il pubblico sono dotati di lavabo nell'antibagno con rubinetto a fotocellula.

**Forniture**

- a) n.1 Lavabo ergonomico bianco con miscelatore monoforo cromato con leva clinica;
- b) n.1 Vaso ergonomico con scarico a pavimento;
- c) n.3 Lavabi 60x55;
- d) n. 2 Vasi a pavimento;
- e) n.1 Lavabo;
- f) n.1 Vaso.

**Impianto elettrico e di illuminazione**

Il quadro elettrico è alloggiato nella area servizi per il personale (cfr. all. 02). Nella zona bancone l'alimentazione dei 3 banchi refrigerati e di prese è sopra top, ci sono inoltre 3 punti di filodiffusione. Il punto cassa è raggiunto da linea telefonica, coassiale per monitor e linea preferenziale. Gli impianti di cucina sono di tipo elettrico.

Nella zona caffetteria l'illuminazione è di tipo indiretto con appliques a parete con sorgente fluorescente per dare luce diffusa, mentre in prossimità del banco sono presenti corpi illuminanti a sospensione. Nel controsoffitto faretti da incasso con lampade alogene.

Nei servizi del personale sono presenti corpi con lampade di tipo fluorescente, nei servizi per il pubblico plafoniere a soffitto. E' presente inoltre l'illuminazione di emergenza e la segnaletica luminosa di sicurezza.

**Corpi illuminanti**

**SALA BANCONE**

- 14 faretti a incasso quadrati singoli
- 2 faretti a incasso quadrati a tre
- 4 plafoniere a sospensione, pianta rotonda, bianche satinata

**SALA CON SEDUTE**

- 16 applique montate a parete, colore bianco

**LOCALI DI SERVIZIO**

- 3 lampade a sospensione, tubi fluorescenti
- 2 lampade a parete/soffitto, tubi fluorescenti
- 2 plafoniere a muro, vetro satinato, colore bianco

**LOCALI SERVIZI IGIENICI**

- 6 faretti semincasso a controsoffitto
- 2 faretti a incasso lato specchio

## **Impianti fonia/dati/audio/video**

n. 4 punti di rete dati collegati esternamente tramite accesso internet

Il punto cassa è raggiunto da linea telefonica.

n. 4 punti di filodiffusione con casse acustiche e 8 apparecchi per segnalazione di emergenza con indicazione delle relative uscite di sicurezza.

## **Impianto meccanico**

L'impianto di condizionamento è di tipo a fancoil costituito da una Unità di trattamento esterna installata al piano interrato, al di sotto del locale cucina, e da 4 unità interne a pavimento. (cfr. all. 02).

## **ALLESTIMENTI**

### **Arredi caffetteria**

L'allestimento delle varie aree è realizzato con arredi fissi e mobili di diversa fattura e tipologia, in funzione degli spazi funzionali in cui sono inseriti.

12 Tavoli in acciaio cromato lucido o verniciato, piano in HPL;

10 Tavolini rotondi con base inox lucida rotonda, piano impiallacciato diametro 50 cm, altezza 50;

25 Poltroncine con gambe in legno di rovere. Seduta in ecopelle colore grigio medio;

10 Pouf completamente rivestiti in ecopelle colore ghiaccio. Imbottitura in gomma espansa indeformabile;

3 Divani con struttura in legno e agglomerato di legno e imbottito in poliuretano espanso ad alta densità, con rivestimento in ecopelle colore bordeaux;

2 pareti attrezzate. La prima nella sala di ingresso, la seconda nella saletta centrale.

## **ATTREZZATURE TECNOLOGICHE**

### **Attrezzature Laboratorio**

Lavamani con leva a ginocchio

Tavolo entrata sporco con lavello, doccia e foro sbarazzo

Lavapiatti-bicchieri a carica frontale

Tavolo neutro su gambe senza alzatina cm 120x60x85h

Fabbricatore di ghiaccio a cubetto pieno Prod. in 24h/42Kg, capacità contenitore 16 Kg, raffreddato ad acqua, dim.50x58x79h cm

Americana da appoggio sul piano con n°2 ripiani cm 120x30x60h

Tavolo neutro su gambe con ripiano inferiore e alzatina posteriore cm 180x60x85h

Ripiano speciale su staffe cm 180x45x4h

Lavello su gambe con n° 2 vasche e gocciolatoio completo di miscelatore e leva a gomito 190x70x85h

Pensile in acciaio con ante scorrevoli cm 190x40x60h

Tavolo lavoro refrigerato TN con n° 2 sportelli in acciaio

Pensile in acciaio con ante scorrevoli cm. 170x40x60h

### **Attrezzature magazzino freddo**

n.1 Tavolo neutro su gambe con ripiano inferiore e alzatina posteriore dim. cm 190x40x85h

n.1 Armadio frigo TN, temp. -2°/+7°, 700 lt. dim.73,3x 80,3x209h cm

n.1 Armadio frigo BT, temp. -24°/-18°, 700 lt. dim.73, 3x80,3x209h cm

### **Attrezzature magazzino derrate alimentari**

n.1 Scaffalatura per magazzino ad incastro in acciaio inox con n°4 ripiani lisci dim. cm 190x60x85h

n.1 Scaffalatura per magazzino ad incastro in acciaio inox con n°4 ripiani lisci dim. cm 180x60x200h

### **Attrezzature bancone bar**

n. 1 Macchina per caffè espresso a 3 gruppi (Caratteristiche: Dimensioni cm 94 x 53.5 x 49.5; Potenza 5300w /240 v;

n. 1 Macinadosatore caffè istantaneo.

### **n°1 banco bar neutro-refrigerato** di cm. 430x85x120h.

Lato di servizio sistemato con vano a giorno completo di ripiano intermedio, n.2 vani tecnici per alloggiamento unità condensatrici e n.2 celle frigorifere. – Celle dotate di griglie intermedie e griglie di fondo in acciaio inox, accesso alle stesse mediante n.2 sportelli e n.2 cassette a 2 tiretti ciascuna; sportelli e cassette interamente realizzati in acciaio inox e provvisti di guarnizioni in gomma per la tenuta ermetica. - Piano di lavoro in acciaio inox corredato di n. 2 lavelli tondi (diam. cm. 42) e relativo miscelatore. – piazzola cassa.

### **n°1 vetrina gastronomia fredda** di cm. 180x85x120h.

Alzata vetri accessibile dal lato operatore mediante scorrevoli in plexiglass e strutturata con vetro frontale dritto apribile a compasso verso il basso, n.1 mensola intermedia in vetro e cappello superiore sempre in cristallo, corredato di sottostante plafoniera di illuminazione con impianto al neon.

### **n°1 retrobasamento neutro da** cm. 140x30x117h.

Basamento allestito con vano di servizio chiuso da antina a battente e corredato di ripiano intermedio e vano cieco sul quale intesta la vetrina gastronomia fredda. - Piano di servizio in acciaio inox AISI 304.

### **n°1 retrobasamento gastronomia sagomato** da cm. 110x68x117h.

Basamento allestito con vano di servizio chiuso da antine a battente e corredato di ripiano intermedio e n.1 tramoggia rifiuti in acciaio inox.

Piano di servizio in acciaio inox AISI 304.

### **n°1 retrobasamento per macchina caffè** da cm. 150x68x117h.

Basamento allestito con vano di servizio, chiuso da antina a battente e corredato di ripiano intermedio, n.1 vano tecnico atto all'alloggiamento della lavastoviglie, n.1 tramoggia per fondi di caffè e n.1 vano per accessori macchina caffè chiuso da antina a battente e n.1 cappa d'aspirazione completa di aspiratore e filtri.

### **n°1 linea di pedane di servizio** per uno sviluppo complessivo di cm. 340x110x15h.