



Utilizzo di spazi attrezzati e servizi dedicati al mondo della ristorazione:
chef, consulenti, imprenditori, professionisti, creativi e start-up.

ZERO BUROCRAZIA - ZERO PERDITE DI TEMPO - ZERO STRESS



● Perché scegliere un laboratorio già attrezzato?

Hai bisogno di un locale per preparare un **servizio catering**, fare **prove tecniche** o **accogliere i tuoi clienti** durante un servizio di consulenza o di **formazione**, o **promuovere i tuoi prodotti** o organizzare uno **shooting fotografico** e non sai dove andare?



SOLUTIONS

Noi ti diamo la **soluzione**: **laboratori ampi ed attrezzati per dedicarti al tuo business** senza spreco di tempo ed energie.

- **Formula: solo vantaggi!**

Sostieni il costo di un affitto **solo quando ne hai bisogno.**

Ottimizzi il tuo tempo, concentrandoti sul tuo business senza dover andare alla ricerca di locali da autorizzare ed allestire.



• A chi è rivolto?

- Personal chef
- Catering
- Consulenti
- Startup
- Delivery



- **IAD** (Imprese Alimentari Domestiche)
- **Formatori**
- **Aziende**
- **Food photography**
- **Food blogger**

● **Gli spazi *ad utilizzo esclusivo***

- **Laboratori attrezzati, di varie superfici (da 16 fino a 100 mq), dotati delle attrezzature di base necessarie (compresi forni e abbattitori)**
 - **1 posto auto riservato nel parcheggio della nostra struttura**
-

Gli spazi *ad utilizzo condiviso*

- **Spogliatoi e servizi igienici**
- **Cortile esterno per transito**
- **Postazione segreteria**

Aule attrezzate per ogni necessità: corsi di formazione dimostrativi o pratici, demo e presentazioni aziendali, eventi privati, laboratori artigianali per produzione alimentari, servizi fotografici, ecc...



● Corsi di formazione

Le nostre ampie aule consentono di organizzare corsi di formazione anche per grandi gruppi.



Potrete offrire ai vostri allievi una esperienza formativa di alto livello!
Mettiamo a disposizione dei corsisti il parcheggio della nostra struttura, fino ad esaurimento posti.

Laboratori di produzione

● Attrezzature laboratorio 16 mq

- Tavoli d'appoggio
- 1 lavello a doppia vasca
- 1 lavamani
- 1 tavolo da lavoro refrigerato a 3 sportelli
- Piastre a induzione
- 1 cappa di aspirazione da 160 cm
- 1 forno
- 1 portarotolo



● Attrezzature laboratorio 50 mq

- 1 forno a legna
- 1 forno elettrico pizzeria
- Attacco per forno professionale
- 1 abbattitore 6 teglie
- 1 cucina a gas 8 fuochi
- 2 frigoriferi 1 anta T° positiva
- 1 banco frigo con 4 sportelli
- 1 lavandino a doppia vasca
- 1 lavamani + portarotolo
- 1 cappa di aspirazione
- tavoli di lavoro in acciaio
- Tramogge per farina



● **Attrezzature laboratorio 85 mq**

- 2 frigoriferi ad 1 anta T° positiva
- 1 frigorifero conservatore ad 1 anta T° negativa
- 1 abbattitore
- 1 lavello a doppia vasca+mobile doppia anta
- 1 lavamani + portarotolo
- 1 cucina a induzione + cappa d'aspirazione
- 1 cucina 8 fuochi + cappa d'aspirazione
- 1 forno elettrico 6 teglie + cappa di aspirazione
- tavoli di lavoro in acciaio
- 1 mobile con ante e cassetti



Attrezzature laboratorio 100 mq

- frigoriferi per conservazione positiva
- 1 forno combinato
- 1 abbattitore
- 2 lavandini (mono e doppia vasca)
- 1 lavamani + portarotolo
- 1 cucina 8 fuochi + cappa d'aspirazione
- 1 cucina a induzione + cappa d'aspirazione
- 1 forno 6 teglie + cappa di aspirazione
- tavoli di lavoro in acciaio
- 1 mobile con ante scorrevoli
- 1 sala lavaggio arredata con lavello doppia vasca, lavastoviglie, scaffali

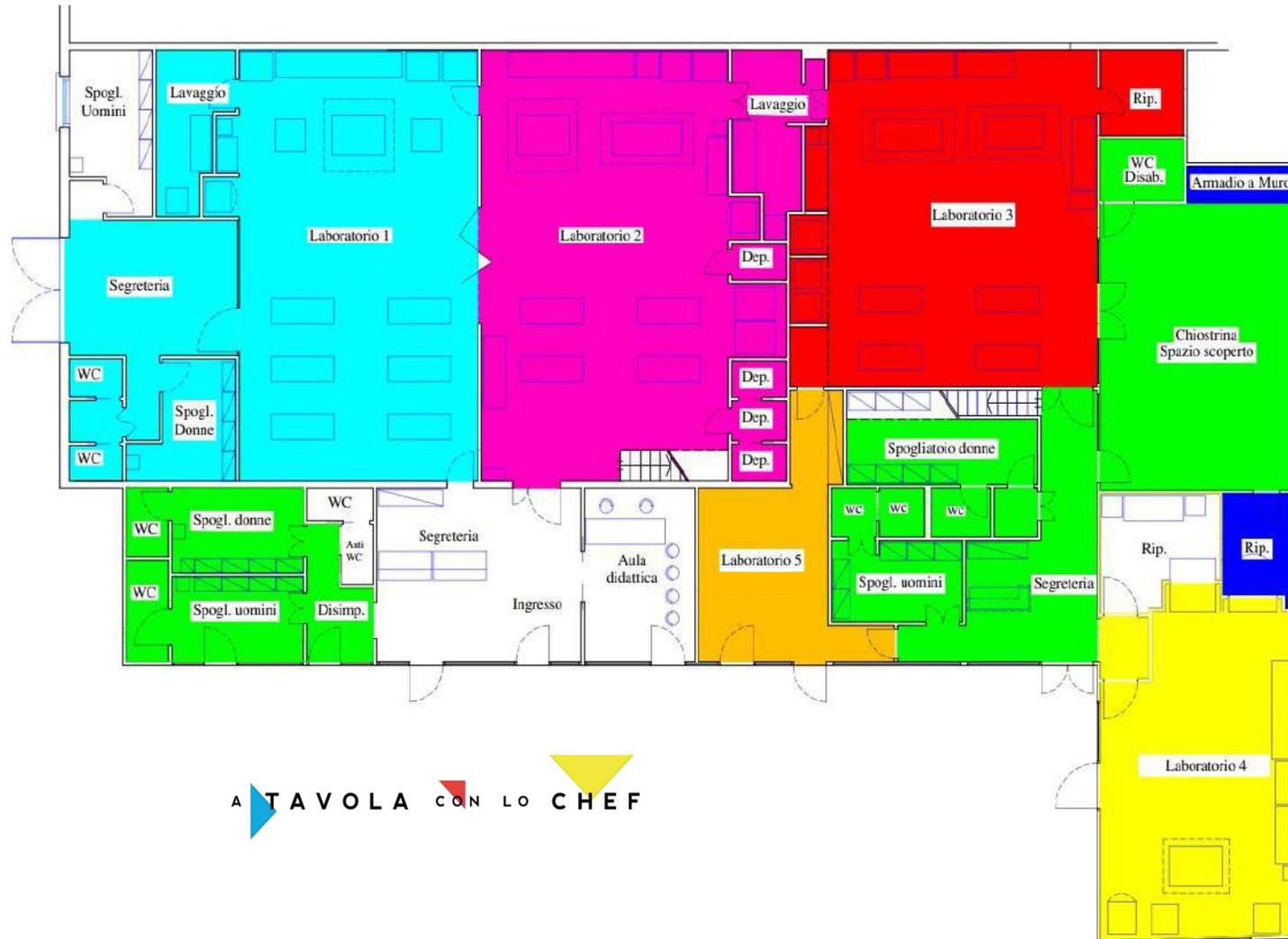


● **Attrezzature laboratorio 100 mq**

- 2 frigoriferi ad 1 anta a T° positiva
- 1 lievitatore
- 1 abbattitore
- 1 lavandino + mobile doppia anta
- 1 lavamani + portarotolo
- 1 cucina 4 fuochi + 1 cappe aspirazione
- 1 forno combinato + cappa di aspirazione
- tavoli di lavoro in acciaio
- 1 mobile con ante e cassetti
- 1 sala lavaggio arredata con lavello doppia vasca, lavastoviglie a cappotta, scaffali



Planimetria



A TAVOLA CON LO CHEF

Azzurro: laboratorio 1

Fucsia: laboratorio 2

Rosso: laboratorio 3

Giallo: laboratorio 4

Arancione: laboratorio 5

Verde: spazi comuni

Blu: armadio e ripostiglio

Info e contatti: marketing@atavolaconlochef.it - Tel. 06.35508933