

---

**ALLEGATO A1**

---

**Capitolato Tecnico**

Nel presente allegato sono descritte le **caratteristiche tecniche** minime cui devono necessariamente rispondere tutte le attrezzature e gli arredi, pena l'esclusione dalla gara.

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>NUMERO LEGGENDA</b>	<b>CONFIGURAZIONE MINIMA RICHIESTA</b>	<b>QUANTITÀ</b>
<b>Elemento neutro con vasca</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elemento neutro da cm. 40 su vano con porta.</li><li>- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10</li><li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm</li><li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x850.</li><li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li><li>- Dimensione vasca minimo mm 300x300x300</li><li>- Capacità Lt.60</li><li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li><li>- Gruppo doccia con<ul style="list-style-type: none"><li>• monocomando inclinato</li><li>• Altezza 120 mm</li><li>• Massima pressione di lavoro 5 bar</li><li>• Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min</li></ul></li></ul>	<b>1</b>
<b>Elemento neutro</b>	<b>2 7 10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elemento neutro con cassetto su vano con n. 3 cassette con angoli arrotondati e maniglia stampata</li><li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10</li><li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm</li><li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x850.</li><li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li></ul>	<b>3</b>
<b>Cuocipasta elettrico su mobile armadiato</b>	<b>3</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10</li><li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm</li><li>- Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi.</li><li>- N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature.</li><li>- N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox</li><li>- N. 3 cestelli colapasta acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.</li><li>- Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate.</li><li>- Regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni.</li></ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.</li> <li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x900.</li> <li>- Capacità vasca 40 Lt</li> <li>- Potenza totale (kW) 10,5.</li> <li>- Alimentazione 400V 3N 50/60Hz.</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> </ul>	
<b>Elemento neutro</b>	<b>4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elemento neutro aperto su vano;</li> <li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10</li> <li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm</li> <li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 800x900x850.</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Piastra rigata (Fry top) su mobile armadiato</b>	<b>5</b> <b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di cottura in acciaio AISI 304 spessore di 15/18 mm. 1/2 liscia e 1/2 rigata</li> <li>- Dimensioni superficie di cottura piastra mm. 795 mm x 700 mm</li> <li>- Cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri.</li> <li>- Resistenze elettriche corazzate in acciaio in Incoloy;</li> <li>- Termostato di sicurezza</li> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> <li>- Porta per vano in acciaio AISI 304 con maniglia stampata</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Cucina a gas quattro fuochi su mobile armadiato</b>	<b>8</b> <b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304;</li> <li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm</li> <li>- Struttura autoportante.</li> <li>- Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata.</li> <li>- Bruciatori, smontabili, con spartifiamma a doppia corona azionati da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia.</li> <li>- Invaso sotto bruciatori stampato a tenuta di liquidi</li> <li>- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 7 kW con regolazione continua della potenza da 7 a 2.3 kW</li> <li>- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 130 mm da 10 kW con regolazione continua della potenza da 10 a 2.5 kW</li> <li>- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.</li> <li>- Griglia in tondino di acciaio inox AISI 304, Ø 12 mm,</li> <li>- Vassoi sotto-bruciatori.</li> <li>- Dimensioni esterne mobile armadiato - LxPxH (mm) 800x900x850.</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata</li> </ul>	
<b>Friggitrice elettrica su mobile armadiato</b>	<b>11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10</li> <li>- Spessore piano di lavoro minimo 1,5 mm.</li> <li>- Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi.</li> <li>- N.1 vasca in acciaio inox AISI 304 anti-corrosione, con ampie raggiature.</li> <li>- N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox</li> <li>- N. 2 cestelli acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.</li> <li>- Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate.</li> <li>- Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.</li> <li>- Dimensioni esterne del mobile - LxPxH (cm) 40x90x85.</li> <li>- Capacità vasca 21 Lt</li> <li>- Potenza totale (kW) 10,5.</li> <li>- Alimentazione 400V 3N 50/60Hz.</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Impianto di aspirazione per piano cottura docenti completo di quadro elettrico trifase e canalizzazione</b>	<b>12</b>	<p>Composto da:</p> <p>n. 2 cappe con le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensioni nette 260x130x45 cm</li> <li>- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304.</li> <li>- Plenum di raccolta fumi per collegamento con canali, in lamiera zincata</li> <li>- Filtri a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304</li> <li>- Illuminazione interna a 1 lampada</li> </ul> <p>n.1 motore cassonato a trasmissione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di aspirazione 12.000 MC/HR</li> <li>- Motore trifase da 4 KW;</li> <li>- Regolatore di velocità (inverter da 4KW);</li> <li>- Telaio profilato in alluminio 15/15 e pannellatura in lamiera zincata</li> <li>- Rivestimento interno fonoassorbente e autoestinguente</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Tavolo armadiato</b>	<b>13</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304</li> <li>- Spessore 50 mm</li> <li>- n. 2 ante scorrevoli con maniglia sagomata</li> <li>- n. 1 cassetiera a 3 cassette con guide telescopiche completamente estraibili con maniglia stampata</li> <li>- Ripiano intermedio e ripiano di fondo</li> <li>- Dimensioni esterne - LXPXH (mm)1400x700x900</li> </ul>	<b>9</b>
<b>Top per tavolo armadiato</b>	<b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Top senza alzatina posteriore per tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304</li> </ul>	<b>4</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensioni esterne - LXPXH (mm)1400x1400</li> </ul>	
<b>Cuocipasta elettrico su mobile armadiato</b>	<b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10</li> <li>- Spessore piano di lavoro 1,5 mm.</li> <li>- Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi.</li> <li>- N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature.</li> <li>- N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox</li> <li>- N. 2 cestelli colapasta acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.</li> <li>- Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate.</li> <li>- Regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni.</li> <li>- Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.</li> <li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x700x850.</li> <li>- Capacità vasca 15 Lt</li> <li>- Potenza totale (kW) 10,5.</li> <li>- Alimentazione 400V 3N 50/60Hz.</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> </ul>	<b>4</b>
<b>Cucina a gas 4 fuochi</b>	<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304;</li> <li>- Spessore piano di lavoro 1,5 mm.</li> <li>- Struttura autoportante.</li> <li>- Griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata.</li> <li>- Bruciatori, smontabili, con sparti fiamma a doppia corona azionati da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia.</li> <li>- Invaso sotto bruciatori stampato a tenuta di liquidi</li> <li>- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 110 mm da 7 kW con regolazione continua della potenza da 7 a 2.3 kW</li> <li>- n. 2 bruciatori di piano a doppia corona diam. 130 mm da 10 kW con regolazione continua della potenza da 10 a 2.5 kW</li> <li>- Dischetto centrale di schermatura fiamma per l'utilizzo di tegami di diametro inferiore a 10 cm.</li> <li>- Griglia in tondino di acciaio inox AISI 304, Ø 12 mm,</li> <li>- Vassoi sotto-bruciatori.</li> <li>- Dimensioni del mobile - LxPxH (mm) 80x70x85.</li> <li>- Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata</li> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> </ul>	<b>8</b>
<b>Impianto di aspirazione per piano cottura allievi completo</b>	<b>17</b>	Composto da: n. 1 cappa con le seguenti caratteristiche:	<b>2</b>

<b>di quadro elettrico trifase e canalizzazione</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensioni nette 240x180x45 cm</li> <li>- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304.</li> <li>- Filtri a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304</li> <li>- Illuminazione interna a 2 lampade</li> </ul> <p>n.1 motore cassonato a trasmissione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di aspirazione 12.000 MC/HR</li> <li>- Motore trifase da 3 KW;</li> <li>- Regolatore di velocità (inverter da 3KW);</li> <li>- Telaio profilato in alluminio 15/15 e pannellatura in lamiera zincata</li> <li>- Rivestimento interno fonoassorbente e autoestinguente</li> </ul>	
<b>Lavamani a muro su armadio con erogatore a ginocchio</b>	<b>18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavamani su mobile con porta a battente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch brite, antitaglio e anticorrosivo.</li> <li>- Piano di lavoro stampato con vasca saldata con antirombo e alzatina posteriore</li> <li>- Piletta e troppopieno.</li> <li>- Vasca dim. mm 500x400x850</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> <li>- Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> <li>• monocomando inclinato</li> <li>• Altezza 1200 mm</li> <li>• Massima pressione di lavoro 5 bar</li> <li>• Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min</li> </ul> </li> </ul>	<b>2</b>
<b>Forno combinato full touch elettrico comprensivo di supporto, cappa, addolcitore, teglie e portateglie</b>	<b>19</b>	<p><b>Dati tecnici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità 6 x 1/1 GN</li> <li>- Potenza elettrica totale kW 8,25</li> <li>- Potenza riscaldamento camera kW / kcal 8/ -</li> <li>- Potenza ventilatore Kw 0,2</li> </ul> <p><b>Costruzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio</li> <li>- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.</li> <li>- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente</li> <li>- Vetro interno con apertura a libro</li> <li>- Maniglia con apertura destra e sinistra</li> <li>- Cerniere porta regolabili</li> <li>- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento.</li> <li>- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.</li> <li>- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione.</li> <li>- Doppio allacciamento per ingresso acqua</li> </ul> <p><b>Modalità di cottura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ics (interactive cooking system)</li> <li>- Sistema automatico di cottura</li> <li>- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, vapore da 30°C a 300°C. combinato convezione</li> <li>- Modalità multilivello e jit.</li> <li>- Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.</li> <li>- Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.</li> </ul> <p><b>Funzionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvio di una cottura automatica</li> <li>- Schermo a colori da 7 pollici lcd capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "touch screen".</li> <li>- Manopola scroller plus con funzione di scroll e di push per confermare le scelte.</li> <li>- Visualizzazione istantanea nella cottura ics del grafico haccp.</li> <li>- Cottura automatica one touch</li> <li>- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT) ad alta definizione</li> </ul> <p><b>Dotazioni di controllo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)</li> <li>- Controllo parallelo temperatura in camera</li> <li>- Condensazione vapori regolata automaticamente.</li> <li>- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.</li> <li>- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.</li> <li>- 2 velocità di ventilazione</li> <li>- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.</li> </ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possibilità di impostare lo spegnimento del device al termine del programma di lavaggio automatico.</li> </ul> <p><b>Pulizia e manutenzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio automatico</li> <li>- Lavaggio manuale con doccetta esterna completa di raccordi ed attacchi</li> <li>- Filtro grassi</li> </ul> <p><b>Cappa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304</li> </ul>	
<b>Abbattitore rapido per gastronomia completo di teglie</b>	<b>20</b>	<p><b>Costruzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,6 mm.</li> <li>- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,8 mm.</li> <li>- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 18/10.</li> <li>- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio.</li> <li>- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m<sup>3</sup>) di spessore 60 mm, privo di hfc.</li> <li>- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica.</li> <li>- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.</li> <li>- Resistenza anticondensa, posta sulla scocca sotto la battuta guarnizione magnetica.</li> <li>- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.</li> <li>- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore.</li> <li>- Porte a chiusura automatica con blocco aperto a 100 °.</li> </ul> <p><b>Funzionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati.</li> <li>- Abbattimento positivo +90 / +3°C.</li> <li>- Surgelazione +90 / -18°C.</li> <li>- Controllo temperatura sonda al cuore.</li> <li>- Riscaldamento sonda spillone.</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ciclo continuo.</li> <li>- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.</li> <li>- Protettore Termico A Salvaguardia Del Compressore.</li> <li>- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.</li> <li>- Dimensioni nette- LxPxH (mm) 790x700x850</li> <li>- Capacità teglie 5</li> <li>- Tipologia teglie GN 1/1</li> </ul>	
<p><b>Forno elettrico a vapore per pasticceria/panetteria comprensivo di supporto, cappa, addolcitore, teglie e portateglie</b></p>	<b>21</b>	<p><b>Dati tecnici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità 6</li> <li>- Potenza elettrica totale kW 10,5</li> <li>- Potenza riscaldamento camera kW / kcal 10 / -</li> <li>- Potenza ventilatore Kw 0,37</li> </ul> <p><b>Costruzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio</li> <li>- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.</li> <li>- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente</li> <li>- Vetro interno con apertura a libro</li> <li>- Maniglia con apertura destra e sinistra</li> <li>- Cerniere porta regolabili</li> <li>- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore</li> <li>- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento.</li> <li>- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta.</li> <li>- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione.</li> <li>- Doppio allacciamento per ingresso acqua</li> </ul> <p><b>Modalità di cottura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ics (interactive cooking system)</li> <li>- Sistema automatico di cottura</li> <li>- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, vapore da 30°C a 300°C. combinato convezione</li> <li>- Modalità multilivello e jit.</li> <li>- Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.</li> </ul> <p><b>Funzionamento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvio di una cottura automatica</li> <li>- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "touch screen.</li> <li>- Manopola scroller plus con funzione di scroll e di push per confermare le scelte.</li> <li>- Visualizzazione istantanea nella cottura ics del grafico HACCP.</li> <li>- Cottura automatica one touch</li> <li>- Schermo a colori da 7 pollici (LCD – TFT) ad alta definizione</li> </ul> <p><b>Dotazioni di controllo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola)</li> <li>- Controllo parallelo temperatura in camera</li> <li>- Condensazione vapori regolata automaticamente.</li> <li>- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.</li> <li>- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.</li> <li>- 2 velocità di VENTILAZIONE</li> <li>- Connessione usb per scaricare i dati haccp, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.</li> <li>- Possibilità di impostare lo spegnimento del device al termine del programma di lavaggio automatico.</li> </ul> <p><b>Pulizia e manutenzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio automatico</li> <li>- Lavaggio manuale con doccetta esterna completa di raccordi ed attacchi</li> <li>- Filtro grassi</li> </ul> <p><b>Cappa completa di canalizzazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304</li> </ul>	
<p><b>Armadio lievitatore per panetteria/pasticceria con comandi a controllo elettronico completo di teglie</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>22</b></p>	<p><b>Costruzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Camera in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia</li> <li>- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna</li> <li>- Isolamento termico della camera, spessore 35 mm</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>1</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guarnizione su facciata armadio in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento</li> <li>- Portine in vetro temprato</li> <li>- Capacità 12 teglie</li> <li>- Dimensioni esterne 930 x 865 x 855 h</li> </ul>	
<b>Armadio refrigerato ventilato a doppia temperatura - 2°/+8°C e -18°/-22°C, capacità 225 + 225 litri.</b>	<b>23</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio INOX AISI 304,</li> <li>- Pannelli esterni di fondo e quello posteriore in acciaio zincato.</li> <li>- Piedini regolabili in acciaio INOX AISI 304.</li> <li>- Celle indipendenti con termostato digitale</li> <li>- Capacità di raffreddamento: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ parte superiore da - 2° C a + 8° C</li> <li>▪ parte inferiore da - 18° C e i - 22 ° C.</li> </ul> </li> <li>- Capacità parte inferiore e parte superiore + 225</li> <li>- N.2 porte cieche non reversibili con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica</li> <li>- Dimensioni esterne L 680 mm x P 860 mm x H 1970 mm</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Impastatrice planetaria professionale</b>	<b>24</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in ghisa e acciaio verniciato antigraffio</li> <li>- Utensili in acciaio inox AISI 304</li> <li>- Motore ventilato</li> <li>- Cambio a 3 velocità</li> <li>- Trasmissione a cinghia ed ingranaggi</li> <li>- Microinterruttore di sicurezza su vasca</li> <li>- Protezione grigliata</li> <li>- Comandi frontali</li> <li>- Pulsante di arresto a fungo</li> <li>- Timer 0-30 minuti</li> <li>- Potenza 1300 W</li> <li>- Voltaggio Trifase - 400 V</li> <li>- Vasca in Acciaio INOX AISI 304</li> <li>- Capacità vasca 20 litri</li> <li>- Dimensioni vasca Ø 380 mm x H 370 mm</li> <li>- In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta.</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Lavatoio 1 vasca comprensivo di sifone e gruppo doccia</b>	<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304</li> <li>- Piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10.</li> <li>- Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati.</li> <li>- Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza.</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.</li> <li>- Una vasca da 500x500xh250 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2".</li> <li>- Gocciolatoio stampato posizionato sulla partedestra.</li> <li>- Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> <li>• Combinazione rubinetto monocomando inclinato</li> <li>• Altezza 1200 mm</li> <li>• Massima pressione di lavoro 5 bar</li> <li>• Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Lavapentole comprensivo di sifone e gruppo doccia</b>	<b>26</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavatoio pentole in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 10/10.</li> <li>- Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati.</li> <li>- Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza.</li> <li>- Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.</li> <li>- Una vasca da 1000x700xh300 mm dotata di tubo troppopieno, filtro e piletta di scarico da 2"</li> <li>- Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> <li>• Combinazione rubinetto monocomando inclinato</li> <li>• Altezza 1200 mm</li> <li>• Massima pressione di lavoro 5 bar</li> </ul> </li> <li>- Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min</li> </ul>	<b>1</b>

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Nicola Buonocore)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del decreto legislativo n. 39/1993