

---

**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 AISI 304 18/10</li><li>- Spessore piano di lavoro 1,5.</li><li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x850.</li><li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li><li>- Vasca mm 500x500x300</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 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>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 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 1,5 mm.</li><li>- Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi.</li><li>- N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiate.</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></ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota.</li> <li>- Accensione piezoelettrica del bruciatore.</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) 400x900x900.</li> <li>- Capacità vasca 40 Lt</li> <li>- Potenza totale (kW) 5,5.</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 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 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 elettrica in vetroceramica su mobile armadiato</b>	<b>8 9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm.</li> <li>- 4 zone indipendenti</li> <li>- Superficie piana.</li> <li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10</li> <li>- Regolazione della temperatura indipendente per ciascuna zona di cottura;</li> <li>- Dimensioni piastre mm. 800x900;</li> <li>- Funzionamento delle piastre segnalato da lampade spie.</li> <li>- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 800x900x850.</li> <li>- Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata</li> </ul>	<b>1</b>

<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 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 acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.</li> <li>- Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota.</li> <li>- Accensione piezoelettrica del bruciatore.</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 (cm) 40x90x85.</li> <li>- Capacità vasca 26 Lt</li> <li>- Potenza totale (kW) 5,5.</li> <li>- Dimensioni vasca - LxPxH (cm) 31x34x30</li> <li>- Alimentazione 400V 3N 50/60Hz.</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia stampata</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Cappa di aspirazione per piano cottura comprensivo impianto</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304.</li> <li>- Dimensioni nette 4600x1100x500 mm</li> <li>- N.10 filtri in acciaio AISI 304</li> <li>- Portata 35.000 MC/HR</li> <li>- Ventilatori doppia aspirazione a passo variabile</li> <li>- Quadro elettrico trifase</li> <li>- Canalizzazione</li> <li>- Aspiratore cassonato a cinghia 2 velocità</li> <li>- Profili estrusi di alluminio</li> <li>- pannellatura a parete doppia: esterna in lamiera profilate, interna in lamiera zincata</li> <li>- Coibentazione in poliuretano espanso</li> <li>- Motori elettrici trifase a doppio avvolgimento 4/6 poli</li> <li>- Potenza elettrica 3 kw</li> <li>- Espulsione verticale</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> </ul>	<b>9</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 1 cassettera a 3 cassetti 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>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> <li>- Dimensioni esterne - LXPXH (mm)1400x1400</li> </ul>	<b>4</b>
<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>- Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota.</li> <li>- Accensione piezoelettrica del bruciatore.</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) 5,5.</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 elettrica in vetroceramica su mobile armadiato</b>	<b>16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm.</li> <li>- 2 zone indipendenti</li> <li>- Superficie piana.</li> <li>- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore mm 1,5</li> <li>- Regolazione della temperatura indipendente per ciascuna zona di cottura;</li> <li>- Dimensioni piastra mm. 400 profondità x700 Larghezza;</li> <li>- Funzionamento delle piastre segnalato da lampade spie.</li> <li>- Dimensioni del mobile - LxPxH (mm) 80x70x85.</li> <li>- Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata</li> </ul>	<b>8</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.</li> </ul>	
<b>Cappa di aspirazione per piano cottura comprensivo impianto</b>	<b>17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304.</li> <li>- Dimensioni nette 1400x1400x500 mm</li> <li>- N.6 filtri in acciaio AISI 304</li> <li>- Portata 12.000 MC/HR</li> <li>- Ventilatori doppia aspirazione a passo variabile</li> <li>- Quadro elettrico trifase</li> <li>- Canalizzazione</li> <li>- Aspiratore cassonato a cinghia 2 velocità</li> <li>- Profili estrusi di alluminio</li> <li>- Pannellatura a parete doppia: esterna in lamiera profilate, interna in lamiera zincata</li> <li>- Coibentazione in poliuretano espanso</li> <li>- Motori elettrici trifase a doppio avvolgimento 4/6 poli</li> <li>- Potenza elettrica 2,2 kw</li> <li>- Espulsione verticale</li> </ul>	<b>2</b>
<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 di condensazione, addolcitore, teglie e struttura portateglie estraibile con carrello</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> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <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> <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> </ul>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> <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>Abbattitore rapido per gastronomia completo di teglie</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>20</b></p>	<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 raggato 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 hcfc.</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> </ul> <p>Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 style="text-align: center;"><b>1</b></p>

		<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> <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 di condensazione, addolcitore, teglie e struttura porta teglie estraibile con carrello</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>21</b></p>	<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 style="text-align: center;"><b>1</b></p>

		<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><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></ul>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavaggio manuale con doccetta esterna completa di raccordi ed attacchi</li> <li>- Filtro grassi</li> </ul>	
<b>Armadio lievitatore per panetteria/pasticceria con comandi a controllo elettronico completo di teglie</b>	<b>22</b>	<b>Costruzione</b> <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> <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>1</b>
<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>- Capacita 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> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <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>Impastatrice planetaria braccia tuffanti,</b>	<b>25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura esterna in acciaio verniciato</li> <li>- Alimentazione trifase 400 V con motore a 2 velocità variabili (minimo 40- massimo 60 rpm/ min la prima velocità è pari a 40 battute al minuto mentre la seconda velocità è pari a 60 battute al minuto)</li> <li>- Ruote</li> <li>- Capacità 63 litri</li> <li>- Potenza motore 1,5 KW</li> <li>- Vasca in acciaio inox Rotante e fissa</li> <li>- Timer per regolare i tempi di lavorazione.</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Forno elettrico per 4 pizze del diametro di 30/34 cm, 1 camera a controllo digitale completo di supporto aperto e cappa</b>	<b>26</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione elettrica</li> <li>- Dimensione esterne L 110 cm x P 100 cm x H 40 cm</li> <li>- Potenza 7,30 KW</li> <li>- Temperatura d'esercizio Massimo 450° C</li> <li>- Camere 1</li> <li>- Pannello di controllo digitale</li> <li>- Struttura forno Acciaio INOX e lamiera preverniciata</li> <li>- Platea in mattoni refrattari</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Lavatoio 1 vasca comprensivo di sifone e gruppo doccia</b>	<b>27</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 involucro 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 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>1</b>

<b>Lavapentole comprensivo di sifone e gruppo doccia</b>	<b>28</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 invaso 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 1000x700x300 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>
<b>Tavolo con alzatina comprensivo di ripiano</b>	<b>29</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10.</li> <li>- Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sotto piano rinforzato in pannello idrofugo.</li> <li>- Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13mm.</li> <li>- Dimensioni (LxPxA mm)1000x700x900</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Tavolo prelavaggio con vasca e gruppo doccia</b>	<b>30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI.</li> <li>- Paraspruzzi 300h mm.</li> <li>- N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica.</li> <li>- Direzione cestello: Da sinistra a destra.</li> <li>- Dimensioni (LxPxA mm)1200x745x1170</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> </ul>	<b>1</b>
<b>Lavastoviglie a capottina</b>	<b>31</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox AISI 304;</li> <li>- Sollevamento manuale della capotta.</li> <li>- Capotta a doppia parete coibentata.</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dosatore brillantante</li> <li>- Dispositivo di decalcificazione</li> <li>- Contenitore per posate e cesto per piatti</li> <li>- Dimensioni mm. 1800x600x910</li> <li>- Consumo acqua (lt./ciclo) 2</li> <li>- Sistema di filtraggio dell'acqua</li> <li>- Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti.</li> </ul>	
<b>Tavolo di servizio per lavastoviglie con ripiano inferiore</b>	<b>32</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox 304 AISI.</li> <li>- N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili.</li> <li>- Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra</li> <li>- Dimensioni mm. 1800x600x910</li> <li>- Ripiano inferiore dimensioni mm. 1675x510x950</li> </ul>	
<b>Lavabicchieri elettromeccanica</b>	<b>33</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavabicchieri in acciaio inox AISI 304</li> <li>- Cesto quadrato di dimensione 35 x 35 cm</li> <li>- Dimensioni esterne L 42,5 cm x P 45,5 cm x H 66,6 cm</li> <li>- Alimentazione elettrica 1x230 V / 50 Hz</li> <li>- Potenza massima assorbita 2920 W</li> <li>- Capacità vasca 11 lt</li> <li>- Portata pompa lavaggio lt. 180/min</li> <li>- Potenza pompa lavaggio 0,22 Kw</li> <li>- Dosatore brillantante e dosatore detersivo incorporato</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Lavamani a muro su armadio con erogatore a ginocchio</b>	<b>34</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. 500x400x850</li> <li>- Porta per vano inferiore con maniglia</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>Tavolo con alzatina con ripiano inferiore</b>	<b>35</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura 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 sottopiano rinforzato in pannello idrofugo.</li> </ul>	<b>2</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <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>- Dimensioni mm.1000x700x900</li> <li>- Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304</li> </ul>	
<b>Tavolo armadiato</b>	<b>36</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304</li> <li>- n. 2 ante scorrevoli</li> <li>- Ripiano intermedio e ripiano di fondo</li> <li>- Top con alzatina posteriore</li> <li>- Dimensioni esterne - LXPXH (CM)1000x700x810</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Asciugatore automatico posate</b>	<b>37</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio INOX AISI 304</li> <li>- Vasca interna in acciaio inox AISI 304</li> <li>- 4 ruote piroettanti</li> <li>- 2 piedi regolabili in altezza;</li> <li>- Carica frontale</li> <li>- Capacità produttiva 2.500 pezzi all'ora</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Affettatrice verticale</b>	<b>38</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc</li> <li>- Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia)</li> <li>- Anello fisso protezione lama</li> <li>- Paralama estraibile</li> <li>- Completa di vela.</li> <li>- Pomello regolazione vela con scala graduata</li> <li>- Affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama</li> <li>- Piatto carne</li> <li>- Potenza 0,26 kW (0,35 HP)</li> <li>- Alimentazione disponibile monofase o trifase</li> <li>- Lama 300 mm</li> <li>- Spessore taglio 0÷15 mm</li> <li>- Taglio utile 260x190h mm</li> <li>- Dimensioni piano d'appoggio 550x370 mm</li> <li>- Dimensioni d'ingombro 700x510x430h mm.</li> </ul>	<b>1</b>
<b>Tritacarne - grattugia</b>	<b>39</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in alluminio lucidato</li> <li>- Tramoggia rotonda in acciaio inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox</li> <li>- Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile</li> <li>- Bocca ingresso carne ø 52 mm</li> <li>- Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio</li> </ul>	<b>1</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante.</li> <li>- Vaschetta carne-formaggio inox</li> <li>- La parte della grattugia è caratterizzata da:</li> <li>- Bocca in alluminio lucidato</li> <li>- Rullo in acciaio inox</li> <li>- Griglia inferiore di protezione</li> <li>- Microinterruttore leva pressore grattugia</li> <li>- Specifiche Tecniche:</li> <li>- Dimensioni Esterne (LxPxH) mm 580x350x520h</li> <li>- Produzione oraria tritacarne 160 Kg/h</li> <li>- Produzione oraria grattugia 40 Kg/h</li> <li>- Dimensioni bocca grattugia 140x75 (mm)</li> <li>- Peso netto Kg 26</li> <li>- Potenza 0,75 kW (1 HP)</li> <li>- Alimentazione 230V/1N/50Hz oppure 230-400V/3/50Hz</li> <li>- Norme CE.</li> </ul>	
--	--	---	--

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