
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.

DESCRIZIONE	NUMERO LEGGENDA	CONFIGURAZIONE MINIMA RICHIESTA	QUANTITÀ
Elemento neutro con vasca	1	<ul style="list-style-type: none">- Elemento neutro da cm. 40 su vano con porta.- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10- Spessore piano di lavoro 1,5.- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x850.- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.- Vasca mm 500x500x300- Capacità Lt.60- Porta per vano inferiore con maniglia stampata- Gruppo doccia con<ul style="list-style-type: none">• monocomando inclinato• Altezza 1200 mm• Massima pressione di lavoro 5 bar• Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min	1
Elemento neutro	2 7 10	<ul style="list-style-type: none">- Elemento neutro con cassetto su vano con n. 3 cassette con angoli arrotondati e maniglia stampata- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10- Spessore piano di lavoro 1,5 mm.- Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x850.- Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.	3
Cuocipasta elettrico su mobile armadiato	3	<ul style="list-style-type: none">- Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10- Spessore piano di lavoro 1,5 mm.- Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi.- N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiate.- N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox- N. 3 cestelli colapasta acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica.	1

		<ul style="list-style-type: none"> - Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. - Accensione piezoelettrica del bruciatore. - Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate. - Regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni. - Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza. - Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x900x900. - Capacità vasca 40 Lt - Potenza totale (kW) 5,5. - Alimentazione 400V 3N 50/60Hz. - Porta per vano inferiore con maniglia stampata - Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. 	
Elemento neutro	4	<ul style="list-style-type: none"> - Elemento neutro aperto su vano; - Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 - Spessore piano di lavoro 1,5 mm. - Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 800x900x850. - Porta per vano inferiore con maniglia stampata - Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. 	1
Piastra rigata (Fry top) su mobile armadiato	5 6	<ul style="list-style-type: none"> - Piano di cottura in acciaio AISI 304 spessore di 15/18 mm. 1/2 liscia e 1/2 rigata - Dimensioni superficie di cottura piastra mm. 795 mm x 700 mm - Cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri. - Resistenze elettriche corazzate in acciaio in Incoloy; - Termostato di sicurezza - Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. - Porta per vano in acciaio AISI 304 con maniglia stampata 	1
Cucina elettrica in vetroceramica su mobile armadiato	8 9	<ul style="list-style-type: none"> - Piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm. - 4 zone indipendenti - Superficie piana. - Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10 - Regolazione della temperatura indipendente per ciascuna zona di cottura; - Dimensioni piastre mm. 800x900; - Funzionamento delle piastre segnalato da lampade spie. - Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 800x900x850. - Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata 	1

Friggitrice elettrica su mobile armadiato	11	<ul style="list-style-type: none"> - Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 - Spessore piano di lavoro 1,5 mm. - Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi. - N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature. - N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox - N. 2 cestelli acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. - Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. - Accensione piezoelettrica del bruciatore. - Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate. - Regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni. - Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza. - Dimensioni esterne - LxPxH (cm) 40x90x85. - Capacità vasca 26 Lt - Potenza totale (kW) 5,5. - Dimensioni vasca - LxPxH (cm) 31x34x30 - Alimentazione 400V 3N 50/60Hz. - Porta per vano inferiore con maniglia stampata 	1
Cappa di aspirazione per piano cottura comprensivo impianto	12	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox AISI 304. - Dimensioni nette 4600x1100x500 mm - N.10 filtri in acciaio AISI 304 - Portata 35.000 MC/HR - Ventilatori doppia aspirazione a passo variabile - Quadro elettrico trifase - Canalizzazione - Aspiratore cassonato a cinghia 2 velocità - Profili estrusi di alluminio - pannellatura a parete doppia: esterna in lamiera profilate, interna in lamiera zincata - Coibentazione in poliuretano espanso - Motori elettrici trifase a doppio avvolgimento 4/6 poli - Potenza elettrica 3 kw - Espulsione verticale 	1
Tavolo armadiato	13	<ul style="list-style-type: none"> - Tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304 - Spessore 50 mm - n. 2 ante scorrevoli con maniglia sagomata 	9

		<ul style="list-style-type: none"> - n. 1 cassettera a 3 cassetti con guide telescopiche completamente estraibili con maniglia stampata - Ripiano intermedio e ripiano di fondo - Dimensioni esterne - LXPXH (mm)1400x700x900 	
Top per tavolo armadiato	14	<ul style="list-style-type: none"> - Top senza alzatina posteriore per tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304 - Dimensioni esterne - LXPXH (mm)1400x1400 	4
Cuocipasta elettrico su mobile armadiato	15	<ul style="list-style-type: none"> - Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 - Spessore piano di lavoro 1,5 mm. - Imbottitura perimetrale per raccolta liquidi. - N.1 vasca in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature. - N.1 coperchio per vasca realizzato in acciaio inox - N. 2 cestelli colapasta acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. - Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. - Accensione piezoelettrica del bruciatore. - Resistenze elettriche in acciaio inox corazzate. - Regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni. - Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza. - Dimensioni esterne - LxPxH (mm) 400x700x850. - Capacità vasca 15 Lt - Potenza totale (kW) 5,5. - Alimentazione 400V 3N 50/60Hz. - Porta per vano inferiore con maniglia stampata - Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. 	4
Cucina elettrica in vetroceramica su mobile armadiato	16	<ul style="list-style-type: none"> - Piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm. - 2 zone indipendenti - Superficie piana. - Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore mm 1,5 - Regolazione della temperatura indipendente per ciascuna zona di cottura; - Dimensioni piastra mm. 400 profondità x700 Larghezza; - Funzionamento delle piastre segnalato da lampade spie. - Dimensioni del mobile - LxPxH (mm) 80x70x85. - Porta per vano cucina in acciaio inox AISI 304 con maniglia stampata 	8

		<ul style="list-style-type: none"> - Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. 	
Cappa di aspirazione per piano cottura comprensivo impianto	17	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox AISI 304. - Dimensioni nette 1400x1400x500 mm - N.6 filtri in acciaio AISI 304 - Portata 12.000 MC/HR - Ventilatori doppia aspirazione a passo variabile - Quadro elettrico trifase - Canalizzazione - Aspiratore cassonato a cinghia 2 velocità - Profili estrusi di alluminio - Pannellatura a parete doppia: esterna in lamiera profilate, interna in lamiera zincata - Coibentazione in poliuretano espanso - Motori elettrici trifase a doppio avvolgimento 4/6 poli - Potenza elettrica 2,2 kw - Espulsione verticale 	2
Lavamani a muro su armadio con erogatore a ginocchio	18	<ul style="list-style-type: none"> - Lavamani su mobile con porta a battente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch brite, antitaglio e anticorrosivo. - Piano di lavoro stampato con vasca saldata con antirombo e alzatina posteriore - Piletta e troppopieno. - Vasca dim. mm 500x400x850 - Porta per vano inferiore con maniglia stampata - Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> • monocomando inclinato • Altezza 1200 mm • Massima pressione di lavoro 5 bar • Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min 	2
Forno combinato full touch elettrico comprensivo di supporto, cappa di condensazione, addolcitore, teglie e struttura portateglie estraibile con carrello	19	<p>Dati tecnici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità 6 x 1/1 GN - Potenza elettrica totale kW 8,25 - Potenza riscaldamento camera kW / kcal 8/ - - Potenza ventilatore Kw 0,2 <p>Costruzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio - Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna. 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente - Vetro interno con apertura a libro - Maniglia con apertura destra e sinistra - Cerniere porta regolabili - Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore - Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. - Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta. - Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. - Doppio allacciamento per ingresso acqua <p>Modalità di cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ics (interactive cooking system) - Sistema automatico di cottura - 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 - Modalità multilivello e jit. - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura. <p>Funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avvio di una cottura automatica - Schermo a colori da 7 pollici lcd capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "touch screen". - Manopola scroller plus con funzione di scroll e di push per confermare le scelte. - Visualizzazione istantanea nella cottura ics del grafico haccp. - Cottura automatica one touch - Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT) ad alta definizione <p>Dotazioni di controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Controllo parallelo temperatura in camera - Condensazione vapori regolata automaticamente. - Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. - Avviamento cotture differito nel tempo programmabile. - 2 velocità di ventilazione - Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. - Possibilità di impostare lo spegnimento del device al termine del programma di lavaggio automatico. <p>Pulizia e manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio automatico - Lavaggio manuale con doccetta esterna completa di raccordi ed attacchi - Filtro grassi 	
<p>Abbattitore rapido per gastronomia completo di teglie</p>	<p style="text-align: center;">20</p>	<p>Costruzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,6 mm. - Porta in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 0,8 mm. - Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10. - Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio. - Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di hcfc. - Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica. - Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica. - Resistenza anticondensa, posta sulla scocca sotto la battuta guarnizione magnetica. Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta. - Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore. - Porte a chiusura automatica con blocco aperto a 100 °. 	<p style="text-align: center;">1</p>

		<p>Funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comandi digitali con display di visualizzazione dei valori impostati e rilevati. - Abbattimento positivo +90 / +3°C. - Surgelazione +90 / -18°C. - Controllo temperatura sonda al cuore. - Riscaldamento sonda spillone. - Ciclo continuo. - Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica. - Protettore Termico A Salvaguardia Del Compressore. - Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta. - Dimensioni nette- LxPxH (mm) 790x700x850 - Capacità teglie 5 - Tipologia teglie GN 1/1 	
<p>Forno elettrico a vapore per pasticceria/panetteria comprensivo di supporto, cappa di condensazione, addolcitore, teglie e struttura porta teglie estraibile con carrello</p>	<p style="text-align: center;">21</p>	<p>Dati tecnici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità 6 - Potenza elettrica totale kW 10,5 - Potenza riscaldamento camera kW / kcal 10 / - - Potenza ventilatore Kw 0,37 <p>Costruzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio - Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna. - Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente - Vetro interno con apertura a libro - Maniglia con apertura destra e sinistra - Cerniere porta regolabili - Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore - Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. - Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico, anche a porta aperta. - Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. - Doppio allacciamento per ingresso acqua 	<p style="text-align: center;">1</p>

		<p>Modalità di cottura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ics (interactive cooking system) - Sistema automatico di cottura - 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 - Modalità multilivello e jit. - Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura. - Sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura. <p>Funzionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avvio di una cottura automatica - Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "touch screen. - Manopola scroller plus con funzione di scroll e di push per confermare le scelte. - Visualizzazione istantanea nella cottura ics del grafico HACCP. - Cottura automatica one touch - Schermo a colori da 7 pollici (LCD – TFT) ad alta definizione <p>Dotazioni di controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) - Controllo parallelo temperatura in camera - Condensazione vapori regolata automaticamente. - Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente. - Avviamento cotture differito nel tempo programmabile. - 2 velocità di VENTILAZIONE - Connessione usb per scaricare i dati haccp, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. - Possibilità di impostare lo spegnimento del device al termine del programma di lavaggio automatico. <p>Pulizia e manutenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavaggio automatico LCS con serbatoio integrato e dosaggio automatico 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Lavaggio manuale con doccetta esterna completa di raccordi ed attacchi - Filtro grassi 	
Armadio lievitatore per panetteria/pasticceria con comandi a controllo elettronico completo di teglie	22	Costruzione <ul style="list-style-type: none"> - Camera in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia - Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna - Isolamento termico della camera, spessore 35 mm - Guarnizione su facciata armadio in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento - Portine in vetro temprato - Capacità 12 teglie - Dimensioni esterne 930 x 865 x 855 h 	1
Armadio refrigerato ventilato a doppia temperatura - 2°/+8°C e -18°/-22°C, capacità 225 + 225 litri.	23	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio INOX AISI 304, - Pannelli esterni di fondo e quello posteriore in acciaio zincato. - Piedini regolabili in acciaio INOX AISI 304. - Celle indipendenti con termostato digitale - Capacità di raffreddamento: <ul style="list-style-type: none"> ▪ parte superiore da - 2° C a + 8° C ▪ parte inferiore da - 18° C e i - 22 ° C. - Capacita parte inferiore e parte superiore + 225 - N.2 porte cieche non reversibili con impugnature ergonomiche e guarnizione magnetica - Dimensioni esterne L 680 mm x P 860 mm x H 1970 mm 	1
Impastatrice planetaria professionale	24	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in ghisa e acciaio verniciato antigraffio - Utensili in acciaio inox AISI 304 - Motore ventilato - Cambio a 3 velocità - Trasmissione a cinghia ed ingranaggi - Microinterruttore di sicurezza su vasca - Protezione grigliata - Comandi frontali - Pulsante di arresto a fungo - Timer 0-30 minuti - Potenza 1300 W - Voltaggio Trifase - 400 V - Vasca in Acciaio INOX AISI 304 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - Capacità vasca 20 litri - Dimensioni vasca Ø 380 mm x H 370 mm - In dotazione: Vasca, uncino, spatola e frusta. 	
Impastatrice planetaria braccia tuffanti,	25	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura esterna in acciaio verniciato - 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) - Ruote - Capacità 63 litri - Potenza motore 1,5 KW - Vasca in acciaio inox Rotante e fissa - Timer per regolare i tempi di lavorazione. 	1
Forno elettrico per 4 pizze del diametro di 30/34 cm, 1 camera a controllo digitale completo di supporto aperto e cappa	26	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione elettrica - Dimensione esterne L 110 cm x P 100 cm x H 40 cm - Potenza 7,30 KW - Temperatura d'esercizio Massimo 450° C - Camere 1 - Pannello di controllo digitale - Struttura forno Acciaio INOX e lamiera preverniciata - Platea in mattoni refrattari 	1
Lavatoio 1 vasca comprensivo di sifone e gruppo doccia	27	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox AISI 304 - Piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. - Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di involucro perimetrale ed angoli saldati. - 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 13 mm. - Una vasca da 500x500xh250 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". - Gocciolatoio stampato posizionato sulla partedestra. - Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> • Combinazione rubinetto monocomando inclinato • Altezza 1200 mm • Massima pressione di lavoro 5 bar • Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min 	1

Lavapentole comprensivo di sifone e gruppo doccia	28	<ul style="list-style-type: none"> - Lavatoio pentole in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 10/10. - Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. - 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 13 mm. - Una vasca da 1000x700x300 mm dotata di tubo troppopieno, filtro e piletta di scarico da 2" - Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> • Combinazione rubinetto monocomando inclinato • Altezza 1200 mm • Massima pressione di lavoro 5 bar - Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min 	1
Tavolo con alzatina comprensivo di ripiano	29	<ul style="list-style-type: none"> - Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. - Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sotto piano rinforzato in pannello idrofugo. - 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. - Dimensioni (LxPxA mm)1000x700x900 	1
Tavolo prelavaggio con vasca e gruppo doccia	30	<ul style="list-style-type: none"> - Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. - Paraspruzzi 300h mm. - 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. - Direzione cestello: Da sinistra a destra. - Dimensioni (LxPxA mm)1200x745x1170 - Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> • Combinazione rubinetto monocomando inclinato • Altezza 1200 mm • Massima pressione di lavoro 5 bar 	1
Lavastoviglie a capottina	31	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox AISI 304; - Sollevamento manuale della capotta. - Capotta a doppia parete coibentata. 	1

		<ul style="list-style-type: none"> - Dosatore brillantante - Dispositivo di decalcificazione - Contenitore per posate e cesto per piatti - Dimensioni mm. 1800x600x910 - Consumo acqua (lt./ciclo) 2 - Sistema di filtraggio dell'acqua - Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. 	
Tavolo di servizio per lavastoviglie con ripiano inferiore	32	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox 304 AISI. - N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. - Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra - Dimensioni mm. 1800x600x910 - Ripiano inferiore dimensioni mm. 1675x510x950 	
Lavabicchieri elettromeccanica	33	<ul style="list-style-type: none"> - Lavabicchieri in acciaio inox AISI 304 - Cesto quadrato di dimensione 35 x 35 cm - Dimensioni esterne L 42,5 cm x P 45,5 cm x H 66,6 cm - Alimentazione elettrica 1x230 V / 50 Hz - Potenza massima assorbita 2920 W - Capacità vasca 11 lt - Portata pompa lavaggio lt. 180/min - Potenza pompa lavaggio 0,22 Kw - Dosatore brillantante e dosatore detersivo incorporato 	1
Lavamani a muro su armadio con erogatore a ginocchio	34	<ul style="list-style-type: none"> - Lavamani su mobile con porta a battente in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura scotch brite, antitaglio e anticorrosivo. - Piano di lavoro stampato con vasca saldata con antirombo e alzatina posteriore - Piletta e troppopieno. - Vasca dim. 500x400x850 - Porta per vano inferiore con maniglia - Gruppo doccia con <ul style="list-style-type: none"> • monocomando inclinato • Altezza 1200 mm • Massima pressione di lavoro 5 bar • Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min 	2
Tavolo con alzatina con ripiano inferiore	35	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 10/10. - Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. 	2

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 13 mm. - Dimensioni mm.1000x700x900 - Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 	
Tavolo armadiato	36	<ul style="list-style-type: none"> - Tavolo armadiato in acciaio inox AISI 304 - n. 2 ante scorrevoli - Ripiano intermedio e ripiano di fondo - Top con alzatina posteriore - Dimensioni esterne - LXPXH (CM)1000x700x810 	1
Asciugatore automatico posate	37	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in acciaio INOX AISI 304 - Vasca interna in acciaio inox AISI 304 - 4 ruote piroettanti - 2 piedi regolabili in altezza; - Carica frontale - Capacità produttiva 2.500 pezzi all'ora 	1
Affettatrice verticale	38	<ul style="list-style-type: none"> - Macchina per affettare salumi, carne, formaggi ecc - Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato (fusione in conchiglia) - Anello fisso protezione lama - Paralama estraibile - Completa di vela. - Pomello regolazione vela con scala graduata - Affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama - Piatto carne - Potenza 0,26 kW (0,35 HP) - Alimentazione disponibile monofase o trifase - Lama 300 mm - Spessore taglio 0÷15 mm - Taglio utile 260x190h mm - Dimensioni piano d'appoggio 550x370 mm - Dimensioni d'ingombro 700x510x430h mm. 	1
Tritacarne - grattugia	39	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura in alluminio lucidato - Tramoggia rotonda in acciaio inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox - Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - Bocca ingresso carne ø 52 mm - Riduttore con ingranaggi a bagno d'olio 	1

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

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