



CITTÀ DI TRECALE

PROVINCIA DI NOVARA

Piazza Cavour 24 - Tel. 0321 776.389 - Fax 0321 776.388

Codice fiscale: 80005270030 - Partita IVA: 00318800034

Settore

Cultura, Istruzione, Sport e Tempo Libero

Ufficio Istruzione

ALLEGATO N. 1

**AL CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI TRECALE, ROMENTINO E SOZZAGO,
PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE ED
ALLESTIMENTO COMPLETO DI CENTRO COTTURA**

AA.SS. 2016 / 2028

SCHEDA TECNICHE ATTREZZATURE
PER ALLESTIMENTO CENTRO COTTURA PASTI

A posizione	Magazzino
-------------	-----------

01	n. 4 SCAFFALE A 4 RIPIANI Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili. Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano. Dimensioni (LxPxA mm) 1970x550x2000
02	n. 3 SCAFFALE A 4 RIPIANI Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili. Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano. Dimensioni (LxPxA mm) 1770x550x2000
03	n. 1 TAVOLO ARMADIATO Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm). Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x950
04	n. 1 BILANCIA DA BANCO,AUTOMAT. 10KG/5GR Interamente in acciaio inox 18/8; Testa a movimenti tipo ASE, completamente girevole; Bloccaggio rapido; Ammortizzatore per la regolazione dell'oscillazione della lancetta di tipo idraulico e regolabile dall'esterno;
05	n. 2 SCAFFALE A 4 RIPIANI Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili. Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano. Dimensioni (LxPxA mm) 1770x550x2000
06	n. 1 SCAFFALE A 4 RIPIANI Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili. Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano. Dimensioni (LxPxA mm) 1370x550x2000

07	n. 1 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE In acciaio inox AISI 304. Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale. Capacità: 100 litri. Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720
08	n. 1 TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sotto piano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x850
09	n. 1 APRISCATOLE MANUALE IN ACCIAIO Utilizzo consigliato 4 barattoli/minuto; Ingranaggio in acciaio; lama in acciaio inox, reversibile. Non rilascia residui di metallo durante l'apertura; Smontaggio completo di tutti gli elementi senza utilizzo utensili; inserto plastico nella base che elimina l'attrito e migliora le performance e la vita dell' apriscatole; Base avvitabile; Apre barattoli fino a 43 cm. di altezza Dimensioni (LxPxA mm) 115x115x406
10	n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON.300X300 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno. Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200
11	n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON.300X300 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno. Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200
12	n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON.300X300 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno. Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

risultati di lavaggio, con fondo inclinato per migliorare la pulizia. Pannello di comando frontale con regolazione della pressione e della portata dell'acqua di lavaggio.
Carico e scarico acqua comandato da elettrovalvole.
Capacità vasca 200 lt. Carico per ciclo 8 Kg (verdure leggere) / 30 Kg (verdure pesanti). Durata ciclo: 2-3 minuti.
Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x850

08

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
Dimensioni (LxPxA mm) 1800x700x950

09

n 1 GRIGLIATO SIFONE LATERALE E SCARICO ORIZZONTALE

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone laterale e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
Dimensioni (LxPxA mm) 400x950x200

C posizione	Preparazione carni
-------------	--------------------

01

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
Dimensioni (LxPxA mm) 900x700x850

02

n. 1 TRITACARNE REFRIGERATO,-2+4°C,300 KG/H

Costruzione in acciaio inox AISI304; Bocca tipo 22 in acciaio inox AISI304; Montato su 4 piedini; Compressore frigorifero da 0,15 kW; Controllo elettronico; In dotazione coltello e piastra (4,5mm) in acciaio inox e tramoggia refrigerata;
Dimensioni (LxPxA mm) 450x405x850

03

n. 1 CASSETTO GN 1/1

Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate.
Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150

04

n. 1 LAV ARM. 1 VASCA+SGOCCIOLATOIO A DESTRA

Costruito interamente in acciaio. struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca dimensioni mm 500x500 in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
Completo di miscelatore con comando a pedale
Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x950

1200x700x950

05

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dimensioni (LxPxA mm)

1800x700x950

06

n. 1 AFFETTATRICE VERTICALE 350MM

Per uso intensivo nei Supermercati e Gastronomie. Affettatrice verticale a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-24 mm) Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica.

Grado di protezione all'acqua IP42.

In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.

Dimensioni (LxPxA mm)

700x630x560

07

n. 2 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE

In acciaio inox AISI 304.

Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale.

Capacità: 100 litri.

Dimensioni (LxPxA mm)

480x480x720

08

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dimensioni (LxPxA mm)

1800x700x950

09

n. 1 AFFETTATRICE LAMA VERT. 300MM

Per uso intensivo nei Supermercati e Gastronomie.

Affettatrice verticale a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-15 mm) Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica.

Grado di protezione all'acqua IP42.

In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.

Dimensioni (LxPxA mm)

650x630x540

10

n. 1 LAV ARM. 1 VASCA+SGOCCIOLATOIO A SINISTRA

Costruito interamente in acciaio. struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca dimensioni mm 500x500 in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

Completo di miscelatore con comando a pedale

Dimensioni (LxPxA mm)

1200x700x950

11

n. 1 SANITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV

Costruito in acciaio inox porta in plexiglass fume' lampada UV microinterruttore di sicurezza

Dimensioni (LxPxA mm)

700x130x615

12	n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 900x700x850
13	n. 1 HAMBURGATRICE Stampo e raschiatore asportabili innesto automatico Produzione 2000 pz/h Dimensioni (LxPxA mm) 620x580x790
14	n. 1 CASSETTO GN 1/1 Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate. Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150
15	n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON.300X300 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno. Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

D posizione	Preparazione piatti freddi /pesce
01	n. 1 LAV ARM. 1 VASCA+SGOCCIOLATOIO A DESTRA Costruito interamente in acciaio. struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca dimensioni mm 500x500 in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm) Completo di miscelatore con comando a pedale Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x950
02	n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte

scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dimensioni (LxPxA mm) 1400x700x950

03

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Dimensioni (LxPxA mm) 1100x700x850

04

n. 1 CASSETTO GN 1/1

Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate.

Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150

05

n. 2 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE

In acciaio inox AISI 304.

Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale.

Capacità: 100 litri.

Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720

06

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Dimensioni (LxPxA mm) 1100x700x850

07

n. 1 CUTTER-MIXER 7 L

Cutter ed emulsionatore da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Vasca in acciaio inox da 7 litri adatta sia per piccole che per grosse quantità. Coperchio trasparente per poter controllare sempre il cibo durante la lavorazione e dotato di foro per consentire l'aggiunta di eventuali prodotti durante la lavorazione senza dover fermare l'apparecchiatura. Raschiatore ergonomico in materiale composito. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Il tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (utilizzo fino a 75% della capacità nominale). Componenti a contatto con il cibo estraibili e lavabili in lavastoviglie. Dispositivi di sicurezza assicurano che la

macchina operi solo con coperchio chiuso e quando tutte le parti sono posizionate correttamente. Macchina a 2 velocità (1500/3000 giri/min.) con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/spengimento e comando ad impulsi.
Dimensioni (LxPxA mm) 256x422x510

08

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
Dimensioni (LxPxA mm) 1400x700x950

09

n. 1 AFFETTATRICE A GRAVITA LAMA 350MM

Per uso normale nella Ristorazione e Alberghi. Affettatrice a gravità a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-15 mm). Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione allacqua IP42.
In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.
Dimensioni (LxPxA mm) 695x560x520

10

n.1 SANITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV

Costruito in acciaio inox porta in plexiglass fume' lampada UV microinterruttore di sicurezza
Dimensioni (LxPxA mm) 700x130x615

11

n. 1 LAV ARM. 1 VASCA+SGOCCIOLATOIO A SINISTRA

Costruito interamente in acciaio. struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca dimensioni mm 500x500 in

AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
 Completo di miscelatore con comando a pedale
 Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x950

12

**n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE
 ORIZZON.300X300**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

13

**n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE
 ORIZZON.300X300**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

E posizione	Cottura
-------------	---------

01

n. 1 TURBO MIXER-ZUPPE-2 VEL. 400/3/50

Costruito interamente in acciaio inox. Modello montato su un carrello dotato di ruote. Regolabile in altezza: si adatta alla forma di ogni recipiente, sia esso cilindrico, rettangolare o semisferico. Dotato di turbina per zuppe che imprime un moto accelerato al flusso dei liquidi garantendo così una macinatura più fine. Dispositivo di sicurezza a macchina spenta e anello di protezione frantumatore. Facile da pulire: il frantumatore può essere facilmente smontato nei diversi componenti, tubo, asta e motore. 2 velocità: 850/1700 giri/min. Pannello di controllo digitale piatto IP65 a basso voltaggio.
 Dimensioni (LxPxA mm) 689x1600x1278

02

**n.2 PENTOLA GAS RISCALDAMENTO DIRETTO
 150 LT**

Per uso con gas naturale. Bruciatori robusti in acciaio inox con dispositivo antispengimento flame failure e fiamma pilota protetta. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. . Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
 Dimensioni (LxPxA mm) 800x900x850

03

n.1 CAPP A PARETE INOX 304 CON FILTRI+LUCI

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO attraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.

Dimensioni (LxPxA mm) 2800x1100x500

04

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x850

05

n. 1 CASSETTO GN 1/1

Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate.

Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150

06

n. 2 FORNO COMBI A GAS 20 TEGLIE 2/1 GN

Forno a convezione vapore con schermo touch-screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue) e con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Controllo reale dell'umidità Con i cicli di aria calda si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla preriscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate delle funzioni di risparmio energetico, quali : salta l'asciugatura (riduzione consumo energia elettrica),riduci il consumo acqua ,salta il brillantante (risparmio acqua e brillantante).Tre modalità di cottura: Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB per essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda spillone a sei sensori (la

temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 2/1, passo 63mm.

Dimensioni (LxPxA mm) 1243x1107x1795

07

n.1 CAPP A PARETE INOX 304 CON FILTRI+LUCI

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO attraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.

Dimensioni (LxPxA mm) 3200x1300x500

08

n. 2 CARRELLO CON STRUTTURA PER TEGLIE

1

Costruito in acciaio inox capacità 20 teglie 2/1 Gn passo mm 63

Dimensioni (LxPxA mm) 692x987x1700

09

n. 1 CELLA 163X123 -2+2°C UNITA MONOBLOCCO

Volume utile: 4,1 m3.

Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC.

Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio).

Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo.

Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza.

Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata.

Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta.

Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno.

Illuminazione interna.

Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43° C.

Gas refrigerante R404a.

Sbrinamento con gas caldo.

Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti.

Dimensioni (LxPxA mm) 1750x1350x2150

10

n. 1 ABBATT/CONG ROLL-IN 180KG 20 GN2/1 LW

Capacità 20 GN 2/1 o teglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 180 kg ; congelamento 170 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a destra .Unita refrigerante remota. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella:+90 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).
Dimensioni (LxPxA mm) 1400x1260x2473

11

n. 1 CUOCIPASTA AUTOMATICO GAS 190 L

Rivestimento esterno e struttura portante in acciaio AISI 304. Due vasche di cottura con angoli arrotondati in acciaio AISI 316 dotata di sfioratore. Cestelli di cottura in acciaio AISI 316, elevabili e ribaltabili automaticamente a fine cottura con capacità di carico 20 Kg. Caricamento e reintegro automatico dell'acqua. Rubinettoni di scarico posto sul fronte e dotato di maniglia isolante. Coperchio coibentato dotato di maniglione in acciaio inox 18/10 montato su cerniere e molle per il controbilanciamento. Pannello comandi dotato di protezione in plexiglas trasparente e temporizzatore per programmare i tempi di cottura. Grado di protezione all'acqua IPX5. Riscaldamento a gas con camera di combustione in acciaio AISI 309 e accensione automatica tramite accenditore elettronico. Elettrovalvola gas interfacciata con sonda di controllo che esclude la possibilità di fiamma in assenza di acqua in vasca, con riaccensione automatica al segnale di raggiunto livello minimo. Capacità vasca 190 litri.
Dimensioni (LxPxA mm) 1200x900x850

12

n. 1 CUOCIPASTA AUTOMATICO GAS 2X190 L

Rivestimento esterno e struttura portante in acciaio AISI 304. Due vasche di cottura con angoli arrotondati in acciaio AISI 316 dotata di sfioratore. Cestelli di cottura in acciaio AISI 316, elevabili e ribaltabili automaticamente a fine cottura con capacità di carico 2 x 20 Kg. Caricamento e reintegro automatico dell'acqua.

Rubinettoni di scarico posto sul fronte e dotato di maniglia isolante. Coperchio coibentato dotato di maniglione in acciaio inox 18/10 montato su cerniere e molle per il controbilanciamento.
 Pannello comandi dotato di protezione in plexiglas trasparente e temporizzatore per programmare i tempi di cottura.
 Grado di protezione all'acqua IPX5.
 Riscaldamento a gas con camera di combustione in acciaio AISI 309 e accensione automatica tramite accenditore elettronico.
 Elettrovalvola gas interfacciata con sonda di controllo che esclude la possibilità di fiamma in assenza di acqua in vasca, con riaccensione automatica al segnale di raggiunto livello minimo.
 Capacità vasca 2 x 190 litri.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1600x1280x850

13

n. 2 TAVOLO ARMADIATO PASSANTE

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
 Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x950

14

n. 1 CARRELLO PER CUOCIPASTA

Interamente in acciaio inox 304 AISI. Tramoggia, maniglia, guide contenitore e 4 ruote. Capacità di carico: 2 contenitori 1/1GN, altezza massima 200 mm (non inclusi).
 Dimensioni (LxPxA mm) 740x800x770

15

**n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE
ORIZZON.300X300**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

16

n. 1 GRIGLIATO+-SIFONE

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone laterale e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
 Dimensioni (LxPxA mm) 400x2300

- 17** **n. 1 GRIGLIATO+-SIFONE**
Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone laterale e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
Dimensioni (LxPxA mm) 400x1850
- 18** **n. 1 GRIGLIATO+-SIFONE**
Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone laterale e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno.
Dimensioni (LxPxA mm) 400x950

F posizione	Cottura carni/pesce
-------------	---------------------

- 01** **n. 1 BRASIERA A GAS CON MESCOLATORE 150 LT**
Costruzione completamente in acciaio inox 304 AISI.
Spessore struttura portante 30/10, pareti vasca 20/10 , fondo termodiffusore 20 mm.
Coperchio autoportante e bilanciato fissato su cerniere in acciaio inox.
Sistema di mescolamento continuo a velocità regolabile con possibilità di inversione del moto azionato da centralina oleodinamica.
Mescolatore dotato di pale in acciaio armonico e teflon.
Ribaltamento e ritorno della vasca mediante sistema oleodinamico con dispositivo di sicurezza.
Comandi incavati nel cruscotto.
Riscaldamento a gas mediante speciali bruciatori.
Temperatura di funzionamento 120/220 °C.
Capacità vasca: 180 lt. nominali, 150 lt. effettivi.
Dimensioni (LxPxA mm) 1450x1250x1095
- 02** **n 1 BRASIERA GAS FONDO DUOMAT, AUTOM.100 LT**
Per uso con gas naturale Bruciatori in acciaio cromato con dispositivo antispegnimento flame failure. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostiti, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollevamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
Dimensioni (LxPxA mm) 1000x900x850
- 03** **n. 1 CUCINA GAS 4 FUOCHI (GHISA) 800 MM**
Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in

acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità
BASE chiusa con portine
Dimensioni (LxPxA mm) 800x900x850

04

n.1 CAPP A CENTRALE INOX 304 CON FILTRI+LUCI

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO attraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.
Dimensioni (LxPxA mm) 4000x3000x500

05

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x850

06

n. 1 FORNO COMBI A GAS CAPACITA' 20GN 1/1

Forno a convezione vapore con schermo touch-screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue) e con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Controllo reale dell'umidità con sensore Lambda con risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Con i cicli di aria calda si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate delle funzioni di risparmio energetico, quali : salta l'asciugatura (riduzione consumo energia elettrica),riduci il consumo acqua ,salta il brillantante (risparmio acqua e brillantante).Tre modalita di cottura: Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-LTC, Lievitazione,

Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB per essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone a sei sensori (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 63mm.

Dimensioni (LxPxA mm) 993x957x1795

07

n.1 CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa.

Da utilizzare sopra apparecchiature con produzione di vapore,.

Dimensioni (LxPxA mm) 1200x1200x400

08

n. 1 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE

In acciaio inox AISI 304.

Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale.

Capacità: 100 litri.

Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720

09

n. 1 BILANCIA DA BANCO,AUTOMAT. 10KG/5GR

Interamente in acciaio inox 18/8; Testa a movimenti tipo ASE, completamente girevole; Bloccaggio rapido;

Ammortizzatore per la regolazione dell'oscillazione della lancetta di tipo idraulico e regolabile dall'esterno;

10

n. 3 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dimensioni (LxPxA mm) 2000x700x950

02

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dimensioni (LxPxA mm)	1200x700x950
-----------------------	--------------

1200x700x950

03

n. 1 LAV ARM. 2 VASCHE

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca (mm 400x500) in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
Completo di miscelatore con comando a pedale

Dimensioni (LxPxA mm) 1000x700x950

1000x700x950

04

n. 1 CASSETTIERA MANTENITORE CALDA SU RUOTE

Capacità 3 x GN 1/1 (150h)

Costruita in acciaio inox AISI 304 Riscaldamento statico a tenuta stagna Camera con tutti gli angoli arrotondati Guide porta-bacinelle GN 1/1 estraibili Controllo elettronico della temperatura 2 sfiiati evacuazione umidità regolabili: sulla porta e sulla parete di fondo camera
Dimensioni 660x620x710h

Dimensioni 660x620x710h

05

n. 1 BAGNOMARIA ELETTRICO 800 MM

Mantiene il cibo alla temperatura ideale per essere poi servito, tramite l'utilizzo di acqua calda in vasca. Temperatura acqua controllata da termostato (massima temperatura di 90°C). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Base neutra chiusa con 2 portine Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.

Dimensioni (LxPxA mm)

800x700x250

06

n. 1 CUCINA GAS 4 FUOCHI 800 MM

Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di

fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Base neutra chiusa con 2 portine Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.
Dimensioni (LxPxA mm) 800x700x250

07

n. 1 FORNO GAS 6 GN 1/1 LW

Forno, gas, per 6 griglie GN 1/1, con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantante. Completo di telaio inox supporto teglie
Dimensioni (LxPxA mm) 898x915x808

08

n.1 CAPPA A PARETE INOX 304 CON FILTRI+LUCI

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO attraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.
Dimensioni (LxPxA mm) 2800x1100x500

09

n. 1 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE

In acciaio inox AISI 304.
Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale.
Capacità: 100 litri.
Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720

10

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in

acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
 Dimensioni (LxPxA mm) 1800x700x950

11

n. 1 TERMOSIGILLATRICE

Termosigillatrice manuali
 Costruite in acciaio inox piastra in alluminio teflonata
 Controllo elettronico della temperatura della piastra (0-200° C)
 Stampo mm 180x180
 Dimensioni (LxPxA mm) 515x555x385

12

n. 1 TAVOLO REFRIGERATO+ALZATINA 2 VANI

Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro rimovibile (spessore 50 mm) in acciaio inox AISI 304. Porte reversibili e autochiudenti in posizioni con angolatura inferiore a 90° (con stop a 95°); apertura max. 180°, dotata di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Gambe regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclopentano (spessore 50 mm). Pannello di comando digitale. Temperatura operativa -2/+10°C. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Fornito con 2 griglie in Rilsan 1/1GN.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1238x700x950

13

n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE ORIZZON.300X300

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

H posizione	Ritiro stoviglie
-------------	------------------

01

n. 1 ARMADIO PER RITIRO STOVIGLIE

Costruito in acciaio AISI 304. Montanti interni, ripiani intermedi e controporte in acciaio. Maniglie per porte scorrevoli ricavate dalla piegatura delle porte. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Chiusura con porte a coulisse
 Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x2000

02

n. 3 ARMADIO PER RITIRO STOVIGLIE

Costruito in acciaio AISI 304. Montanti interni, ripiani intermedi e controporte in acciaio. Maniglie per porte scorrevoli ricavate dalla piegatura delle porte. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Chiusura con porte a coulisse

Dimensioni (LxPxA mm) 1800x700x2000

03

n. 1 ARMADIO PER RITIRO STOVIGLIE

Costruito in acciaio AISI 304. Montanti interni, ripiani intermedi e controporte in acciaio. Maniglie per porte scorrevoli ricavate dalla piegatura delle porte. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Chiusura con porte a coulisse

Dimensioni (LxPxA mm) 1400x700x2000

04

n. 1 CELLA T N -2+2°C

Volume utile: 8,4 m3.

Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio). Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdruciolio.

Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza. Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta.

Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno.

Illuminazione interna. Unità refrigerante monoblocco

dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di

43° C. Gas refrigerante R404a. Sbrinamento con gas caldo.

Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso,

interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti

Dimensioni (LxPxA mm) 2150x2150x2150

05

n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE**ORIZZON.300X300**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di

copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.

Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

I posizione	Confezionamento spedizione
01	n. 1 MANTENITORE CALDO Capacita 16 teglie 2/1 GN e 32 1/1 GN Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati Paracolpi perimetrali in plastica Isolamento termico della camera Guarnizione su facciata e porte in gomma silicone resistente al calore ad all'invecchiamento, Paratie portateglie estraibili per facilitare le operazioni Di pulizia Riscaldamento statico tramite resistenza a bassi consumi, che avvolge tutta la camera Porte con chiusura a scatto Quattro ruote di cui due con freno Maniglie ergonomiche di spinta e guida Pannelli di controllo elettronico Temperatura di esercizio 30°-120°C Termostato di sicurezza camera Dimensioni (LxPxA mm) 770x855x1740
02	n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 1000x700x850
03	n. 1 CASSETTO GN 1/1 400MM Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate. Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150
04	n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm). Dimensioni (LxPxA mm) 1400x700x950
05	n. 1 TAVOLO A GIORNO AD ANGOLO Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a

spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
Dimensioni (LxPxA mm) 750x750x850

06

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x950

07

n. 1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio.. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
Dimensioni (LxPxA mm) 2000x700x950

08

n. 1 TAVOLO A GIORNO AD ANGOLO

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
Dimensioni (LxPxA mm) 750x750x850

09

n. 1 LAV. ARM 1 VASCA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Vasca in AISI 304 (mm 500x500) con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm) Completo di miscelatore a pedale
Dimensioni (LxPxA mm) 700x700x1000

15 **n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE**
ORIZZON.300X300
 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con
 sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di
 copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

16 **n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE**
ORIZZON.300X300
 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con
 sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di
 copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

L posizione	Deposito contenitori
-------------	----------------------

N.B. Qualora per lo stoccaggio e la movimentazione dei contenitori multirazione venissero utilizzati specifici carrelli, parte degli scaffali, successivamente indicati (L posizione, 01, 02), potrà non essere installata.

01 **n. 5 SCAFFALE A 4 RIPIANI**
 Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani.
 Altezze dei ripiani intermedi regolabili.
 Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per
 ripiano.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1970x550x2000

02 **n. 1 SCAFFALE A 4 RIPIANI**
 Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani.
 Altezze dei ripiani intermedi regolabili.
 Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per
 ripiano.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1170x550x2000

03 **n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE**
ORIZZON.300X300
 Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con
 sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di
 copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

M posizione	Lavaggio
-------------	----------

01 **n. 1 LAVAOGG.AUT.CARICAM. FRONT+LAT** **1**
1433MM-
 Pannelli laterali e frontali, filtri vasca e bracci per il lavaggio
 e il risciacquo, vasca di lavaggio in acciaio AISI 304.

Doppia parete, isolata, capottina con apertura e chiusura automatiche, con microinterruttore di sicurezza. 4 cicli di lavaggio e 1 ciclo di autopulizia.
 Boiler atmosferico (10,5 kw) 18 litri di capacità, con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 84°C, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0,5 bar). Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione.
 Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni di risciacquo indipendentemente dalla pressione dell'acqua nella rete (min. 0,5 bar).
 Termometro. Controllo elettronico con display digitale.
 Predisposizione per connessione ad un distributore automatico di detergente.
 Caricamento frontale oppure passante utilizzando tavoli per carico e scarico oggetti.
 Dimensioni interne: mm1270x610x620h. Capacità di carico: n. 6 Gn 1/1.
 Fornita con: n. 1 cesto in acciaio inox e n. 2 strutture per bacinelle e vassoi.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1433x890x1760

02

n.1 CAPPA PARETE INOX per lavastoviglie

1

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304.
 Da utilizzare sopra apparecchiature con produzione di vapore
 Deflettore interno per condensa vapore acqueo
 Dimensioni (LxPxA mm) 2000x1200x400

03

n. 1 LAVAPENTOLE 1 VASCA 1200 MM

1

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1100x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
 Completo di sifone e troppo pieno . Doccione
 Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x850

04

n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
 Dimensioni (LxPxA mm) 2000x700x850

05	n. 1 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE In acciaio inox AISI 304. Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale. Capacità: 100 litri. Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720	1
06	n. 1 AVVOLGITORE CON LANCIA 15M Avvolgitore a parete con lancia acqua e rientro automatico del tubo. Tubo in gomma EPDM alimentare con regolazione del rompigetto. Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dimensioni (LxPxA mm) 470x520x550	1
07	n. 1 VASCA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE In acciaio inox AISI 304. Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale. Capacità: 100 litri. Dimensioni (LxPxA mm) 480x480x720	
08	n. 1 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE ALZATINA Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 2000x700x850	
09	n. 1 TAVOLO PRELAVAGGIO D>S 1200 Per lavastoviglie a cesto trascinato. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 600x500x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Direzione cestello: da destra a sinistra. Completo di doccione Fornitore : Zanussi Dimensioni (LxPxA mm) 1200x735x1170	
10	n. 1 LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO ELETTRICA Pannelli posteriore, laterali, filtri e bracci di lavaggio e di risciacquo in acciaio AISI 304. Vasca di lavaggio stampata (100 litri) per una pulizia più agevole. Tubi lavaggio in acciaio inox. Costruzione a doppia parete e porta controbilanciata. Boiler a pressione incorporato. Pompa di lavaggio con scarico automatico. Funzione automatica di attivazione/disattivazione al passaggio del cesto. Sistema di	1

risparmio energetico (ESD).Lavaggio e singolo risciacquo in un modulo compatto. 2 velocità variabili in utenza. Riscaldamento elettrico. Pannello di controllo elettronico con controllo autodiagnostico e predisposizione per sistema HACCP. Direzione di alimentazione da destra verso sinistra. Capacità oraria: prima velocità: 2520 piatti/140 cestelli; seconda velocità: 1620 piatti/90 cestelli
 Dimensioni (LxPxA mm) 1125x884x1771
CON TUNNEL DI ASCIUGATURA
 Zona di asciugatura. Pannelli frontali, laterali e superiori in acciaio AISI 304.Garantisce stoviglie completamente asciutte grazie alla temperatura elevata (50°-60°C) e alla bassa umidità. L'aria secca, proveniente dall' esterno, riduce l'umidità interna incrementando l'efficienza in termini di asciugatura. Riscaldamento elettrico per mezzo di resistenze corazzate e ventola. Sistema di movimentazione tramite slitta dentata collegata alla lavastoviglie. Circolazione dell' aria: 600 m³/h. Direzione di alimentazione: da destra verso sinistra
 Dimensioni (LxPxA mm) 600x884x1771

11

n. 1 CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI
 Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304.
 Saldatura continua delle giunzioni.
 Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati sulla parte frontale della cappa), pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa.
 Deflettore convogliamento fumi sulla parte posteriore.
 Da utilizzare sopra apparecchiature con produzione di vapore, es.
 forni, cuocipasta, lavastoviglie, lavapentole, etc.
 Dimensioni (LxPxA mm) 2000x1200x400

12

n. 1 RULLIERA FISSA SM.A RULLI CORTI, 1600 MM
 Costruita in acciaio inox 304 AISI. con fondo inclinato e scarico. Rulli in plastica. Gambe a sezione quadrata tubolari 40x40 mm su piedini regolabili. Progettato per cestelli di lavastoviglie 500x500 mm. Consegna in kit di montaggio.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1600x620x910

13

N. 1 CELLA T N -2+2°C
 Volume utile: 8,4 m3.
 Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio). Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo. Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza. Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata Porta

incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta.
 Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno.
 Illuminazione interna. Unità refrigerante monoblocco
 dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di
 43° C. Gas refrigerante R404a. Sbrinamento con gas caldo.
 Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso,
 interruttore illuminazione interna, controllore digitale con
 visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e
 guasti
 Dimensioni (LxPxA mm) 2150x2150x2150

14

**n. 1 ARMADIO PER RITIRO VASSOI
 MONOPORZIONE**

Costruito in acciaio AISI 304. Montanti interni, ripiani
 intermedi e controporte in acciaio. Maniglie per porte
 scorrevoli ricavate dalla piegatura delle porte. Gambe quadre
 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
 Chiusura con porte a coulisse
 Dimensioni (LxPxA mm) 2000x700x2000

15

**n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE
 ORIZZON.400X950**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con
 sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di
 copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 400x950x200

N posizione	Dep Materiale di pulizia
-------------	--------------------------

01

n. 1 SCAFFALE A 4 RIPIANI

Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani.
 Altezze dei ripiani intermedi regolabili.
 Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per
 ripiano.
 Dimensioni (LxPxA mm) 1170x550x2000

02

**n. 1 PILETTA+GRIGLIATO-SIFONE
 ORIZZON.300X300**

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con
 sifone e tubo di scarico orizzontale dia.70 mm. Top di
 copertura grigliato. Staffe di sostegno. Facile installazione.
 Dimensioni (LxPxA mm) 300x300x200

O	REFRIGERAZIONE
----------	-----------------------

GRUPPO CELLE

Cella frutta e verdura- Cella carni rosse/bianche-Cella surgelati/scongelamento- Cella salumi e formaggi

Isolamento pannelli 60 mm per celle TN mm 100 per cella BT e scongelamento in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio). Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo. Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza. Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta. Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno. Illuminazione interna. Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43° C. Gas refrigerante R404a. Sbrinamento con gas caldo. Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti

Competi di scaffalatura su 2 lati in alluminio anodizzato

Dimensioni : Come da lay out allegato

=====

FORNITURA, POSIZIONAMENTO, ALLACCIAMENTO E COLLAUDO DI TUTTE LE ATTREZZATURE IN ELENCO

RIEPILOGO ECONOMICO ZONE		EURO
A	MAGAZZINO	8.287,91
B	PREPARAZIONE VERDURE	19.637,38
C	PRAPARAZIONE CARNI	14.879,19
D	PREPARAZIONE PIATTI FREDDIPESCE	7.903,84
E	COTTURA	119.868,24
F	COTTURA CARNI/PESCE	64.373,12
G	COTTURA DIETE	20.506,19
H	RITIRO STOVIGLIE	11.258,15
I	CONFEZIONAMENTO SPEDIZIONE	11.544,64
L	DEPOSITO CONTENITORI	2.821,80
M	LAVAGGIO	62.838,97
N	DEP MATERIALE DI PULIZIA	512,25
O	GRUPPO CELLE	35.569,00

RIEPILOGO ECONOMICO PRODOTTI	EURO
Totale Prodotti	380.000,68