

**ASP CITTA' DI PIACENZA -AUSL DI PIACENZA
COMUNE DI PIACENZA**

Allegato G

ELENCO ESEMPLIFICATIVO DELLE ATTREZZATURE

ATTREZZATURE LA VERZA

SPECIFICA TECNICA	QUANTITÀ
<p>LAVASTOVIGLIE ELETTRICA A NASTRO Versione ad Alta produttività. Capacità produttiva con 2 minuti di contatto (DIN 10510) in seconda velocità: 3050 piatti/ora. Riscaldamento elettrico. Struttura completamente in acciaio inox AISI 304. Passaggio utile di lavaggio mm 620 per 430h. Nastro di trascinamento passo 60 mm. con trascinamento tramite motoriduttore e controllo avanzamento tramite limitatore di coppia. Doppio sistema di filtri inox sulla superficie delle vasche e sull'aspirazione delle pompe. Sistemi di prelavaggio e lavaggio a collettore estraibile. Bracci laterali di serie nei lavaggi con orientazione regolabile. Sistemi di controllo livelli acqua automatici, con sicurezza ed arresto dei sistemi di riscaldamento vasca e pompe, in caso di livelli insufficienti. Telaio portante in acciaio inox AISI 304 sp.2,5 mm con fascia paracolpi. Porte di accesso alle zone di prelavaggio, lavaggio e risciacquo eseguite in doppia parete isolata con materiale coibente e controbilanciate con molle integrate. Maniglie integrate in acciaio inox. Doppio sistema di sicurezza ed aggancio della porta. Guarnizione tergiporta per una pulizia automatica delle porte durante le operazioni di apertura e chiusura. Quadro elettrico di comando a 24 V ca. con grado di protezione IPX4. Display per visualizzare lo stato della macchina e le eventuali anomalie di funzionamento. Macchina costruita in uno stabilimento con sistema di qualità certificata ISO 9001:2008 e certificazione ambientale ISO 14001:2004. Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 43 Dimensioni mm 5700x890 h.2085 COMPLETA DI: ZONA DI PRELAVAGGIO DA 600 MM</p>	<p>1</p>
<p>LAVAGGI ELETTRICI CON RCD DOPPIA PARETE Versione con RCD: risciacquo 85° costante e pompa risciacquo. Dimensioni cestello mm 1320x700. Altezza massima lavaggio mm 650. Con n.4 cicli di lavaggio: 30/15/10/6 cesti/ora. Capacità vasca litri 100, consumo acqua per ciclo litri 8. Costruzione in acciaio inox 18/10. Doppia parete. Porte sdoppiate e controbilanciate con micro di sicurezza apertura porta. RCD (Rinse Control Device) è un sistema avanzato che grazie al boiler atmosferico ed alla pompa aumento</p>	<p>1</p>

<p>pressione permette di mantenere costante la pressione dell'acqua durante il risciacquo, in quanto quest'ultimo non viene effettuato con la sola forza dell'acqua di rete bensì con quella della pompa di risciacquo. RCD evita inoltre la miscelazione dell'acqua di alimentazione all'interno del boiler, mantenendo quindi costante anche la temperatura a 85 °C durante tutto il ciclo di risciacquo. Il sistema contribuisce così anche al risparmio energetico garantendo un risultato igienico nettamente superiore agli standard.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 15 Dimensioni mm 1500x900 h1930</p>	
<p>ABBATTITORE RAPIDO 15 TEGLIE 2/1 -600X400 CON SONDA PRODOTTO</p> <p>Capacità 15 teglie GN 2/1 o 600x400. Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10.</p> <p>Versione con sonda. Cerniera porta dx, capacità n. 30 GN 1/1 - 600x400 mm, passo teglie 68mm. Tastiera capacitiva su porta, con controllo elettronico, produttività da +90°C a +3°C - 70 kg, da +90°C a -18°C - 55 kg - Spessore isolamento 70 mm. Gas R452A- report HACCP con USB.</p> <p>Alimentazione Elettrica V AC400. Potenza Elettrica Installata kW 4.05. Dimensioni mm 840x1250 h1952.</p>	<p>1</p>
<p>PENTOLA GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 150 LT.</p> <p>Pentola a gas riscaldamento diretto realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 inox AISI 304. Fondo recipiente in acciaio inox AISI 316L lucidato, pareti in inox AISI 304. Capacità della vasca 150 Lt. Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate da selettore, erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza da 2 con impugnatura in materiale atermico. Coperchio con apertura a 90°, bilanciato con maniglia a presa frontale e laterale. Riscaldamento diretto con bruciatori in inox AISI 304 esterni al recipiente. Valvola gas di sicurezza sul pannello frontale con accenditore elettrico. Pannelli isolanti di grosso spessore per l'isolamento termico del recipiente. Temperatura controllata da regolatore di energia. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Diametro del recipiente mm 600. Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.</p> <p>Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.2 Potenza Termica Installata kW Gas 24</p>	<p>1</p>

Dimensioni mm 800x900x870h	
<p>PLANETARIA MIXER - cap. vasca 60 Litri Dotazione di serie: vasca, frusta a fili fini, gancio alluminio e spatola alluminio. Riduzione vasca. Estrazione utensile senza togliere la vasca. Bloccaggio automatico vasca. T" - A 3 VELOCITÀ ELETTRICA (MX20/40/60/80) "V" - SOLLEVAMENTO VASCA ELETTRICO (MX40/60/80). Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 1.7 Dimensioni mm 680X1000X1600</p>	1
<p>TURBOMISCELATORE per VASCHE fino a 300 Litri Marcatura CE. Carrello, braccio tuffante e gruppo triturazione in acciaio inox. Carrello dotato di due ruote anteriori fisse e due ruote posteriori girevoli con freno. Motore non commutabile 230 o 400 V, a doppia velocità, con protezione termica. Classe di protezione IP 55. Trasmissione diretta motore-gruppo di triturazione con flessibile speciale ricoperto da guaina termoresistente. Funzionalità braccio tuffante da 30 a 90 cm. Microinterruttore su leva di regolazione altezza braccio tuffante. Quadro comandi a 24V con segnalatore di inversione fase, su carrello. Voltaggi speciali 230/50Hz/3ph disponibile a richiesta - 230/50Hz/1ph non disponibile. Accessori opzionali: griglia triturazione fine e cassetta avvolgicavo in acciaio inox. Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 2 Dimensioni mm 600x910 h1700</p>	1
<p>CUTTER DA TAVOLO trifase - cap. 11,5 lt. Vasca smontabile inox capacità litri 11,5 lt, con coperchio a tenuta di liquidi. Velocità variabile da 300 a 3500 giri/mini. Corpo in pressofusione e basamento in vetroresina verniciato con possibilità montaggio vasca supplementare da litri 3,5. Coltelli lisci inox in dotazione. Apparecchiatura e accessori a norme CE. Alimentazione Elettrica 230V/50/1 Potenza Elettrica Installata kW 2.20 Dimensioni mm 400x545 h.540</p>	1
<p>CUTTER DA TAVOLO monofase - cap. 4,5 lt. Vasca smontabile inox capacità litri 4,5 velocità variabile da 300 a 3500 giri/min. Versione con coperchio a tenuta di liquidi, corpo in pressofusione, kit coltelli lisci inox in dotazione. Comando ad impulsi Apparecchiatura e accessori a norme CE Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio. Alcuni modelli della gamma sono dotati di una variazione della velocità per una maggiore flessibilità di</p>	1

<p>utilizzo e per un più gran numero di preparazioni possibili.</p> <p>Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe. La velocità di 3 000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini.</p> <p>Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 1.0 Dimensioni mm 226x304 h.460</p>	
<p>CARRELLO PORTATEGLIE - n. 18 GN 1/1</p> <p>Carrello portateglie, portata 18 teglie GN 1/1, guide a "C" con fermo di fine corsa in lamiera di acciaio inox, passo cm 7,5. Struttura in tubo di acciaio inox quadro cm 2,5x2,5, traversi imbullonati. Paracolpi in gomma grigia agli angoli. Ruote piroettanti</p> <p>Dimensioni mm 450x610 h.1800</p>	10
<p>CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CARRELLATA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideale per grandi macellerie, GDO, laboratori • Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione • Dotata di pannello operatore e PLC • Macchina full optional dotata di atmosfera modificata, Soft-Air e dispositivo fissaggio coperchio • Dotata di stampante per etichetta adesiva in cui possono essere indicati: ingredienti, operatore, lotto, data di confezionamento e di scadenza • Ideale per ambienti con diversi operatori <p>Barra saldante: 700+500 mm Pompa: 60 mc/h Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 2 Dimensioni mm 790x725 h 900</p>	1
<p>AFFETTATRICE AUTOMATICA A GRAVITA' – LAMA 300 MM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. • Perno di scorrimento, cromato rettificato. • Boccole di scorrimento in ghisa lappate. • Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. • Coperchio supporto vela smontabile. • Parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta. • Tutte le minuterie acciaio inox. • Sistema di tenuta stagna su puleggia. • 49,5 mm di distanza fra la lama e la testa. • Copertura inferiore. • Alimentata monofase 220V. • Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. • Estrattore lama di serie. • Inclinazione lama 35°. 	1

<ul style="list-style-type: none"> • Pulsantiera ergonomica con pulsanti IP 67. • 3 regolazioni della velocità, • 3 regolazioni della corsa del carrello, • Conteggio delle fette effettuate. • Impostazione delle fette da tagliare con stop automatico della macchina. • Piatto Unico. • Motore di trasmissione completamente stagno. • Trasmissione del moto con cinghia dentata. • Sistema di sgancio carrello per taglio manuale. • Produzione fette al minuto: 37 -70. <p>Accessori opzionali: Piatto Nettuno con sistema di guida prodotto regolabile. Spondina per piatto Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.48 Dimensioni mm 840X850X900H</p>	
<p>MONORIDUTTORI CON GRATTUGIA FISSA Motoriduttore provvisto di mozzo per il montaggio rapido di tutti gli accessori intercambiabili e di una grattugia a rullo montata fissa - La struttura è in acciaio inox satinato e le fiancate in alluminio lucidato - Potenza 1.100 W - motore ad una o due velocità - Può montare tutti gli altri accessori bocca 10 - L'optional "basamento girevole" AMB 001 permette di ruotare agevolmente la macchina per svolgere qualsiasi lavorazione nella posizione più confortevole - Comandi a 24 volt. Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 1.1 Dimensioni mm 610x260x375 lpxh</p>	1
<p>TAGLIAVERDURE DA BANCO TRIFASE Motore asincrono Velocità 375 giri/min e 750 giri/min Tamoggia grande da 4,4 lt Tramoggia cilindrica diam. 59 mm e diam 39 mm, pressino exactitube Coperchio e vasca metallici Blocco motore in acciaio inox Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 0.9 Dimensioni mm 300x360 h640 + KIT DISCHI PER COLLETTIVITA'</p>	1
<p>TAVOLO REFRIGERATO 2 PORTE -2+8°C Costruzione monoscocca in Acciaio Inox interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite Spessore di isolamento di 60 mm, ad alta densità (circa 42 kg/m3), senza HCFC Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico Struttura</p>	1

<p>portateglie a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia Cassetti (opzionali) completamente estraibili grazie alle guide telescopiche Porte autochiudenti con blocco a 100° Cerniere porta inferiori adatte al montaggio su zoccolo in muratura Gruppo refrigerante e controllo elettronico: Unità condensatrice estraibile con sistema a monoblocco Evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato Flusso d'aria convogliato dall'alto, indiretta sul prodotto Trattamento anticorrosione dell'evaporatore in cataforesi Fluido refrigerante TN = R134a / BT = R452A - altri tipi di gas su richiesta Sbrinamento automatico a gas caldo Evaporazione dell'acqua di condensa tramite calore dalla testa del compressore, quindi senza utilizzo di energia elettrica Filtro condensatore completamente asportabile Controllo dell'umidità in 2 step Facilità di accesso ai componenti elettrici ed elettronici Pannello comandi elettronico tipo ALX Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.22 Dimensioni mm 1275x700x950</p>	
<p>CUTTER DA TAVOLO monofase - cap. 4,5 lt. Vasca smontabile inox capacità litri 4,5 velocità variabile da 300 a 3500 giri/min. Versione con coperchio a tenuta di liquidi, corpo in pressofusione, kit coltelli lisci inox in dotazione. Comando ad impulsi Apparecchiatura e accessori a norme CE Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una più grande precisione nel taglio. Alcuni modelli della gamma sono dotati di una variazione della velocità per una maggiore flessibilità di utilizzo e per un più gran numero di preparazioni possibili. Modelli ideati per la realizzazione di triti, ripieni fini, omogeneizzati, mousse, frantumazioni e impasti. Solamente in qualche minuto la qualità del prodotto finito è eccezionale anche per le preparazioni più lunghe. La velocità di 3 000 giri/min è raccomandata per le mousse e i ripieni fini. Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 1.0 Dimensioni mm 226x304 h.460</p>	1
<p>FORNO a GAS a VAPORE DIRETTO, 10 GN 2/1 - 20 GN 1/1 Costruzione in acciaio inox Aisi 304. Camera di cottura stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio, perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad</p>	1

<p>intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente, con vetro interno con apertura a libro.</p> <p>Modalità di cottura: ICS (Interactive Cooking System), manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C. Preriscaldamento fino a 320°C. Possibilità di programmare e memorizzare le ricette.</p> <p>Multilivello: possibilità di cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti. JIT (Just in Time) per sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Autoclima® gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura. Cottura notturna a bassa temperatura e successivo mantenimento. Connettività WI-FI /Ethernet. Monitoraggio HACCP continuo anche da remoto tramite portale Nabook. Diagnosi remota da parte dei Service Center. Monitoraggio consumi da remoto. Schermo Touch Screen a colori da 10 pollici LCD capacitivo ad alta definizione. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Collegamento rapido sonde al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura.</p> <p>Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza. Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento. Alimentazione Elettrica V AC230</p> <p>Potenza Elettrica Installata kW 0.8</p> <p>Potenza Termica Installata kW Gas 42</p> <p>Dimensioni mm 1072x907 h1055</p> <p>+ GENERATORE DI VAPORE PER MODELLO GAS 101</p>	
<p>FORNO a GAS a VAPORE DIRETTO, 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1</p> <p>Costruzione in acciaio inox Aisi 304. Camera di cottura stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio, perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente, con vetro interno con apertura a libro. Modalità di cottura automatica con 95 programmi di cottura testati e memorizzati. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica.</p> <p>Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato. Autoclima®</p>	<p>1</p>

<p>gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura. Display alfanumerici a LED per visualizzazione temperatura, tempo e temperatura al cuore. Manopole con funzione Scroll e Push. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Connessione per dati HACCP. Programma di SERVICE. Sistema EcoVapor per la riduzione dei consumi di acqua e di energia. Illuminazione camera di cottura a led. Intelligent Energy System: il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia in base alla quantità di prodotto, con mantenimento costante della temperatura di cottura. Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza. Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento. Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 1.4 Potenza Termica Installata kW Gas 80 Dimensioni mm 1102x932 h1812</p>	
<p>CUOCITORE AUTOMATICO A VAPORE IN PRESSIONE (Elettrico) Cuocitore automatico a vapore con generatore di vapore. La camera di cottura pressurizzata deve essere dotata di portellone autoclavico con dispositivo di sicurezza per consentire l'immissione del vapore solo a portellone chiuso. La cottura deve avvenire in base della tipologia del cibo a 0,5 bar oppure a 1 bar. Deve essere costruito interamente in acciaio Aisi 304 tra cui: telaio portante, camera di cottura, portellone di chiusura e pannellatura esterna; il generatore di vapore deve essere realizzato in acciaio termico ad alta resistenza. Camera di cottura e generatore di vapore interamente coibentati. Deve essere dotato di dispositivo di apertura automatico del portellone a fine ciclo di cottura. Programmatore elettronico digitale dei tempi di cottura e delle principali funzioni operative. Quadro comandi a bassa tensione (24 V). Termostato di sicurezza. La regolazione del livello acqua nel generatore di vapore deve essere elettronica L'apparecchio deve essere dotato di servosistemi autonomi per l'azionamento delle cilindro valvole. L'apparecchio deve essere predisposto per ricevere un carrello atto all'inserimento del porta teglie in camera di cottura. La macchina deve essere conforme alla direttiva PED ed essere dotata di libretto matricolare con certificato di</p>	<p style="text-align: center;">1</p>

<p>collaudo ed altresì essere rispondente alle norme EN 203-1 EN 60 335-1 EN 60 335 2-46 e fregiarsi della marcatura CE.</p> <p>Capacità di carico: 18 teglie GN 1/1 h 65mm.</p> <p>Alimentazione acqua addolcita Ø1/2"</p> <p>Scarico generale Ø 1"1/2</p> <p>Potenza elettrica: ca. 73 kW</p> <p>Peso a vuoto: ca 675 kg</p> <p>Allacciamento elettrico: 230/400.3.50+N+T</p> <p>Dimensioni ca.: mm 1300x1200x2100 h</p>	
<p>Accessori del cuocitore di cui sopra</p> <p>étagère porta teglie (GN 1/1), da inserire nella camera di cottura con il lato più largo verso la bocca di carico, e carrello per suddetto étagère con 4 ruote piroettanti di cui 2 frenate. Entrambi devono essere costruiti in acciaio Aisi 304.</p>	1
<p>Carrello trasporto in acciaio inox 18/10, dotato di quattro ruote girevoli di cui due con freno e dispositivo di aggancio rapido all'apparecchio.</p> <p>Dimensioni: 830x630x960 mm.</p>	2
<p>Étagère reggi teglie GN 1/1, in acciaio inox 18/10, dotata di guide supporto teglie e maniglia di traino.</p> <p>Dimensioni: 700 x 435 x 750 (h.) mm</p>	2
<p>Contentitore GN 1/1 h. 200 mm forato</p>	12
<p>Contentitore GN 1/1 h. 200 mm non forato</p>	12
<p>Contentitore GN 1/1 h. 100 mm</p>	20
<p>Contentitore GN 1/1 h. 100 mm non forato</p>	20
<p>Contentitore GN 1/1 h. 65 mm forato Cod. 71204032</p>	36
<p>Contentitore GN 1/1 h. 65 mm non forato Cod. 71204044</p>	36
<p>HAMBURGATRICE con nastro trasportatore e raschiatore automatico</p> <p>Hamburgatrice automatica che deve produrre automaticamente polpette, hamburger ecc.</p> <p>Completa di coppa di carico, carenatura motore, quadro comandi e supporto nastro di scarico prodotto in acciaio inox 18/10. Il basamento, la struttura portante, le pale mescolatrici ed il cilindro sagomatore devono essere in anticorrosione idoneo al contatto con gli alimenti. Il coperchio della coppa deve essere dotato di dispositivo di sicurezza mentre il cilindro sagomatore deve essere intercambiabile ed avere la possibilità di regolare lo spessore delle polpette/hamburger.</p>	1

<p>Pale mescolatrici, coppa di carico, nastro espulsore e cilindro devono essere smontabili per la pulizia.</p> <p>Deve essere dotata di dispositivi automatici per la pulizia del cilindro e del nastro.</p> <p>Nastro di scarico prodotto in gomma idonea al contatto con gli alimenti. Quadro comandi con grado di protezione IP65 con pulsanti di marcia, arresto ed emergenza.</p> <p>Dotazione di cilindro sagomatore Ø 100 mm.</p> <p>Carenatura asolata e rimovibile per la protezione della zona di lavoro dotata di micro di sicurezza.</p> <p>L'apparecchio deve essere conforme alle norme EN 60335-1 e EN 60335-2-64 ed essere dotato di marcatura CE.</p> <p>Si richiede:</p> <p>Capacità coppa di carico: ca.22 l.</p> <p>Potenza: ca. 0,4 kW.</p> <p>Produttività: ca. 2400 pezzi Ø 100 mm. ca. 4800 pezzi Ø 40 mm.</p> <p>Dimensioni: ca. mm. 900 x 650 x 600 h.</p>	
<p>Accessori a richiesta dell'hamburgatrice:</p> <p>Cilindro sagomatore a due fori, per polpette diam. 40 mm</p>	<p>1</p>
<p>Cilindro sagomatore 2 fori per polpette diam.40 mm</p>	<p>1</p>
<p>CARRELLI TERMOREFRIGERATI</p> <p>Carrello termorefrigerato per la distribuzione dei vassoi personalizzati dotato di una parte calda e di una parte refrigerata entrambe ventilate.</p> <p>Realizzazione del telaio in acciaio inox Aisi 304, coperchio e pannello in materiale plastico termoformato resistente agli urti. Isolamento della camera ad alta densità – base in alluminio estruso contornata da paraurti in resina dura.</p> <p>Due maniglie ergonomiche – 4 ruote diam. 160 mm. a doppio cuscinetto (EN 12532) anti traccia di cui due fisse e due girevoli con freno.</p> <p>Camere realizzate con angoli levigati, per facilitare la pulizia. Guarnizioni rimovibili senza l'uso di utensili.</p> <p>Barriera divisoria caldo/freddo costituita da elementi divisori singolarmente sostituibili e ad alta densità di isolamento.</p> <p>n. 2 porte rivestite in materiale plastico ABS isolate con schiuma e intelaiate con cornice in</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p>Capacità (n. 24 vassoi) h. carrello 142/147 cm.</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p>Capacità (n. 30 vassoi) h. carrello 166/171 cm.</p>

<p>alluminio. Apertura porte a 270° e serrature porte in materiale antimicrobico.</p> <p>Pannello di controllo elettronico completamente programmabile con visualizzazione temperature, avvio/spengimento ciclo ed eventuale tracciabilità mediante data logger</p> <p>Refrigerazione con refrigerante R452a e con vaschetta raccogli condensa a pedale.</p> <p>Sistema di ventilazione indiretto di tipo laminare.</p> <p>Alimentazione 400 V trifase con Neutro e assorbimento max di 6,2 KW</p> <p>Dimensioni planimetriche 78,2 cm. x 102,5 cm.</p>	
<p>Porcellane</p> <p>Bolo (coppetta) in porcellana bianca diam. 14 cm. capacità indicativa 0,5 l. per contenimento verdure</p>	500
<p>Plastiche</p>	500

ATTREZZATURE MENSA DIPENDENTI (AUSL)	
SPECIFICA TECNICA	QUANTITÀ
<p>ELEMENTO NEUTRO TOP DA 400 MM Elemento neutro top senza cassetto realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10. Piano di lavoro privo di fori camino. Predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso. Dimensioni mm 400x900x250h COMPLETO DI: BASE VANO – MOD NBV94 N° 1 PORTINE – MOD NXBVP4</p>	1
<p>FRIGGITRICE ELETTRICA DUE VASCHE 15+15 LT. Friggitrice elettrica a due vasche realizzate in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10 privo di fori camino. Vasche di cottura stampate in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.15+15. Vasche dotate di ampio invaso anteriore per la espansione dell' olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento ottenuto con resistenza corazzata in acciaio inossidabile AISI 304, posizionata internamente alla vasca e ruotabile di oltre 90° per favorire la pulizia della vasca stessa. L'attivazione del riscaldamento è segnalata dall'accensione di una lampada spia di colore arancione, collocata sul pannello comandi. Temperatura dell' olio in vasca controllata tramite termostato meccanico, con regolazione da 100 a 185 °C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 24 Dimensioni mm 800x900x870h</p>	2
<p>ELEMENTO NEUTRO TOP DA 400 MM Elemento neutro top senza cassetto realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10. Piano di lavoro privo di fori camino. Predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso. Dimensioni mm 400x900x250h COMPLETO DI: BASE VANO – MOD NBV94 N° 1 PORTINE – MOD NXBVP4</p>	1
<p>PIANO DI COTTURA TOP 4 PIASTRE ELETTRICHE Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10, predisposto</p>	1

<p>per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piano con vaso per la raccolta dei liquidi. Piastre di riscaldamento quadrate 300x300 mm, in ghisa, n° 4 con potenza di 4 kW ciascuna, fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia arancione collocata sul pannello comandi. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Grado di protezione IPX5.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 16 Dimensioni mm 800x900x250h COMPLETO DI: BASE VANO – MOD NBV98 N° 2 PORTINE – MOD NXBVP4</p>	
<p>PIANO DI COTTURA TOP 2 PIASTRE ELETTRICHE</p> <p>Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piano con vaso per la raccolta dei liquidi. Piastre di riscaldamento quadrate 300x300 mm, in ghisa, n° 2 con potenza di 4 kW ciascuna, fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia arancione collocata sul pannello comandi. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Grado di protezione IPX5.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 8 Dimensioni mm 400x900x250h COMPLETO DI: BASE VANO – MOD NBV94 N° 1 PORTINE – MOD NXBVP4</p>	1
<p>FORNO ELETTRICO a VAPORE DIRETTO, 10 GN 1/1</p> <p>Capacità 10 GN 1/1. Costruzione in acciaio inox Aisi 304. Camera di cottura stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio, perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente, con vetro interno con apertura a libro. Modalità di cottura automatica con 95 programmi di cottura testati e memorizzati. Possibilità di memorizzare 99</p>	1

<p>programmi di cottura in sequenza automatica. Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato. Autoclima® gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura. Display alfanumerici a LED per visualizzazione temperatura, tempo e temperatura al cuore. Manopole con funzione Scroll e Push. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Connessione per dati HACCP. Programma di SERVICE. Sistema EcoVapor per la riduzione dei consumi di acqua e di energia. Illuminazione camera di cottura a led. Intelligent Energy System: il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia in base alla quantità di prodotto, con mantenimento costante della temperatura di cottura.</p> <p>Sistema di riscaldamento tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox Incoloy 800.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 18.7 Dimensioni mm 852x797 h1055</p> <p>COMPLETO DI: GENERATORE DI VAPORE PER MODELLO ELETTRICO – MOD. OB101E</p>	
<p>FORNO ELETTRICO a VAPORE DIRETTO, 6 GN 1/1 Capacità 6 GN 1/1. Costruzione in acciaio inox Aisi 304. Camera di cottura stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio, perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente, con vetro interno con apertura a libro. Modalità di cottura automatica con 95 programmi di cottura testati e memorizzati. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica. Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato. Autoclima® gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura. Display alfanumerici a LED per visualizzazione temperatura, tempo e temperatura al cuore. Manopole con funzione Scroll e Push. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Connessione per dati HACCP. Programma di SERVICE.</p>	<p style="text-align: center;">1</p>

<p>Sistema EcoVapor per la riduzione dei consumi di acqua e di energia. Illuminazione camera di cottura a led. Intelligent Energy System: il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia in base alla quantità di prodotto, con mantenimento costante della temperatura di cottura. Sistema di riscaldamento tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox Incoloy 800.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 11.6 Dimensioni mm 852x797 h775 COMPLETO DI: GENERATORE DI VAPORE PER MODELLO ELETTRICO – MOD. OB061E</p>	
<p>FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA INCLINATA LISCIA Fry-top elettrico modello top due zone di cottura con piastra inclinata liscia in acciaio inox Aisi 430, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 C°. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 745x700 mm. Raschietto per piastra liscia in dotazione. Grado di protezione IPX5. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 15 Dimensioni mm 800x900x250h COMPLETO DI_ BASE VANO MOD NBV98 N° 2 PORTEMOD NXBVP4</p>	1
<p>CUOCIPASTA ELETTRICO DUE VASCHE L.42+42 Cuocipasta elettrico due vasche realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano superiore di 2 mm. di spessore, stampato con vaso antirabocciamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasche stampate realizzate in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce</p>	1

<p>l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per ottimizzare il rendimento, ribaltabili per favorire la pulizia della vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Capacità delle vasche 42+42 Lt. Dimensioni delle vasche mm 305x510x285h. Scarico acqua mediante rubinetti posti all'interno della base, accessibili dalle portine frontali. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.</p> <p>Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 17 Dimensioni mm 800x900x870h COMPLETO DI: N° 6 CESTI DA 1/3 – MOD XPCC13</p>	
<p>ELEMENTO NEUTRO TOP DA 400 MM</p> <p>Elemento neutro top senza cassetto realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10. Piano di lavoro privo di fori camino. Predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso.</p> <p>Dimensioni mm 400x900x250h COMPLETO DI: BASE VANO – MOD NBV94 N° 1 PORTINE – MOD NXBVP4</p>	1
<p>BRASIERA ELETTRICA DA 80L CON FONDO VASCA IN DUPLEX</p> <p>Brasiera rovesciabile elettrica realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento motorizzato, realizzata in acciaio inox capacità litri 80, di forma rettangolare con spigoli raggianti per una migliore pulizia, fondo in Duplex spessore 10 mm. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304, con bilanciamento a molle. Carico automatico dell'acqua in vasca attivato da comando elettrico. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato, collegata al coperchio. Riscaldamento mediante resistenze corazzate inglobate in una fusione di alluminio a contatto con la base della vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C . Termostato di sicurezza. Lampada spia di colore arancione che segnalata il funzionamento della macchina. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Il prodotto è</p>	1

<p>conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA. Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 9 Dimensioni mm 800x900x870h</p>	
<p>CARRELLO ARMADIATO CALDO per BANCHETTI, 20 GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione in acciaio inox. • Pareti interne stampate in monoblocco con ricavo di guide sagomate ad angoli arrotondati per favorire la pulizia e l'igiene. Certificazione NF. • Perfetto isolamento (da 60 a 80 mm di schiuma poliuretana priva di CFC). • Pannello di comando tattile, ad altezza ergonomica, posto sulla porta, costituito da: <ul style="list-style-type: none"> - avvio/arresto generale. - 4 programmi già impostati in modalità "Easy" (*). - Modalità "Chef": regolazioni manuali più precise ed esigenti. • Accensione differita programmabile. • Autodiagnosi con allarmi e messaggi visivi. • Tracciabilità delle temperature dei cicli di mantenimento. • Vaschetta per il recupero dell'acqua di condensa posta sotto al carrello (capacità 2 litri), rimovibile. Svuotare regolarmente. • Maniglie ergonomiche per la movimentazione; apertura/chiusura rapida della porta. • Termostato di sicurezza integrato. • Pulizia a getto (IP25). • Porta con chiusura a chiave di serie. • Possibilità di inversione del senso di apertura della porta. • 4 ruote girevoli. • Collegamento tramite cordone spiralato di 2 mt. con spina. • Una turbina assicura la rapidità e la regolarità del riscaldamento. Spegnimento automatico di sicurezza all'apertura della porta. • Circuito d'aria rimovibile senza attrezzi. • Per il mantenimento in temperatura dei piatti: utilizzare griglie e cloches in acciaio inox per garantire un'alta qualità delle preparazioni calde preservandone la giusta umidità. • Gli armadi per banchetti «Satellite» sono concepiti per l'utilizzo sia in legume caldo sia in legume freddo. L'utilizzo in legume freddo prevede l'introduzione di piastre refrigeranti GN1/1 a -12°C preventivamente e congelate. Per il GN20 si consiglia una piastra GN1/1 nella parte superiore. 	<p>1</p>

<p>Dimensioni mm 790x870x1810h 230V - 1,4 Kw</p>	
<p>ARMADIO ABBATTITORE RAPIDO 12xGN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 ruote girevoli. • Collegamento tramite cordone spiralato di 2 mt. con spina. • Una turbina assicura la rapidità e la regolarità del riscaldamento. Spegnimento automatico di sicurezza all'apertura della porta. • Circuito d'aria rimovibile senza attrezzi. • Per il mantenimento in temperatura dei piatti: utilizzare griglie e cloches in acciaio inox per garantire un'alta qualità delle preparazioni calde preservandone la giusta umidità. • Gli armadi per banchetti «Satellite» sono concepiti per l'utilizzo sia in legume caldo sia in legume freddo. L'utilizzo in legume freddo prevede l'introduzione di piastre refrigeranti GN1/1 a -12°C preventivamente e congelate. Per il GN20 si consiglia una piastra GN1/1 nella parte superiore. • Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido Guide a doppio passo (GN-EN) in acciaio inox, removibili e dotate di sistema antiribaltamento • Montanti reggi guide laterali, con forature a passo 18 mm • Display TOUCH da 5" in alta definizione • Processi identificabili tramite pittogrammi e testi • Connessione USB per upload e download dati e ricette • Protettore termico a riarmo automatico a salvaguardia del compressore <p>Dimensioni mm 790x870x1810h 230V - 1,4 Kw</p>	<p>1</p>
<p>TAVOLO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, versione con alzatina posteriore, ripiani di fondo con rinforzo centrale, piedini regolabili con vite, escursione mm.40. Dimensioni mm 1600x700 h.850</p>	<p>1</p>
<p>TAGLIAVERDURE DA BANCO MONOFASE Motore asincrono Potenza 500 W - 230 V Velocità 500 giri/min Tramoggia mezzaluna, volume di carico 1,56 lt, tramoggia cilindrica diam 58 mm Coperchio materiale composito e vasca in inox Blocco motore metallico Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.5 Dimensioni mm 320x304 h.590 COMPLETO DI:</p>	<p>1</p>

KIT DISCHI PER COLLETTIVITA' – COD. 60.1906	
<p>LAVAOGGETTI ELETTRONICA con RCD DOPPIA PARETE N.4 cicli di lavaggio: 30/15/10/6 cesti/ora. Altezza massima lavaggio mm 850 Dimensioni cestello mm 550x660 Costruzione in acciaio inox 18/10. Versione con RCD: risciacquo 85° costante e pompa risciacquo. Doppia parete. Porte sdoppiate e controbilanciate con micro di sicurezza apertura porta. RCD l'RCD (Rinse Control Device) è un sistema avanzato che grazie al boiler atmosferico ed alla pompa aumento pressione permette di mantenere costante la pressione dell'acqua durante il risciacquo, in quanto quest'ultimo non viene effettuato con la sola forza dell'acqua di rete bensì con quella della pompa di risciacquo. L'RCD evita inoltre la miscelazione dell'acqua di alimentazione all'interno del boiler, mantenendo quindi costante anche la temperatura a 85 °C durante tutto il ciclo di risciacquo. Il sistema contribuisce così anche al risparmio energetico garantendo un risultato igienico nettamente superiore agli standard Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 7.5 Dimensioni mm 700x810 h.1850</p>	1
<p>LAVASTOVIGLIE ELETTRICA a TRAINO Avanzamento da destra a sinistra. Produzione oraria 70/95 cestelli. Capacità vasca 80 litri. Altezza utile di lavaggio 430 mm. Consumo acqua 220 litri/ora. Telaio vasca e pannellatura in acciaio inox AISI 304. Porte di ispezione con molle di bilanciamento integrate. Collettori di lavaggio superiori ed inferiori in acciaio inox ispezionabili. Vasche con spigoli arrotondati. Pompe verticali auto svuotanti. Guarnizione per la pulizia costante dell'interno porta. Filtri a tutta vasca in acciaio inox e filtro sull'aspirazione della pompa. Pannello comandi elettronico in bassa tensione con visualizzatore digitale delle temperature. Porte con doppia parete. Funzionamento del risciacquo solo al passaggio del cestello. Alimentazione elettrica trifase 19,04 kW con alimentazione acqua a 55°C Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 19.04 Dimensioni mm 1150x795 h1460 COMPLETO DI: ASCIUGATURAMOD AS600</p>	1

ATTREZZATURE ASP	
SPECIFICA TECNICA	QUANTITÀ
<p>LAVASTOVIGLIE ELETTRICA a TRAINO LAVASTOVIGLIE a TRAINO ELETTRICA Avanzamento da destra a sinistra. Produzione oraria 70/95 cestelli. Capacità vasca 80 litri. Altezza utile di lavaggio 430 mm. Consumo acqua 220 litri/ora. Telaio vasca e pannellatura in acciaio inox AISI 304. Porte di ispezione con molle di bilanciamento integrate. Collettori di lavaggio superiori ed inferiori in acciaio inox ispezionabili. Vasche con spigoli arrotondati. Pompe verticali auto svuotanti. Guarnizione per la pulizia costante dell'interno porta. Filtri a tutta vasca in acciaio inox e filtro sull'aspirazione della pompa. Pannello comandi elettronico in bassa tensione con visualizzatore digitale delle temperature. Porte con doppia parete. Funzionamento del risciacquo solo al passaggio del cestello. Alimentazione elettrica trifase 19,04 kW con alimentazione acqua a 55°C Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 19.04 Dimensioni mm 1150x795 h1460 COMPLETA DI ASCIUGATURA MOD AS600</p>	1
<p>CAPPA SMART CUBICA a PARETE Costruita in acciaio inox AISI 304, spessore e 8/10, con finitura superficiale Scotch Brite e pellicola protettiva. Assemblata mediante saldatura e ribordatura di tutti gli spigoli interni. Filtri inerziali in dotazione del tipo a labirinto in acciaio inox, dim. 400x400 mm. Canalina di raccolta condensa su tutto il perimetro e tappo di scarico. Dimensioni mm 900x1200 h450</p>	2
<p>ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Lt -25-15°C 2 porte Versione con 2 porte. Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI, esterno satinato Scotch Brite. Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HCFC) sp. 85 mm. Cruscotto apribile per facilitare manutenzione del condensatore. Porte pannellate con presa di apertura su tutta l'altezza. Cella con angoli arrotondati. Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. Sonda pulizia condensatore. Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella. Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi Ventilatori</p>	2

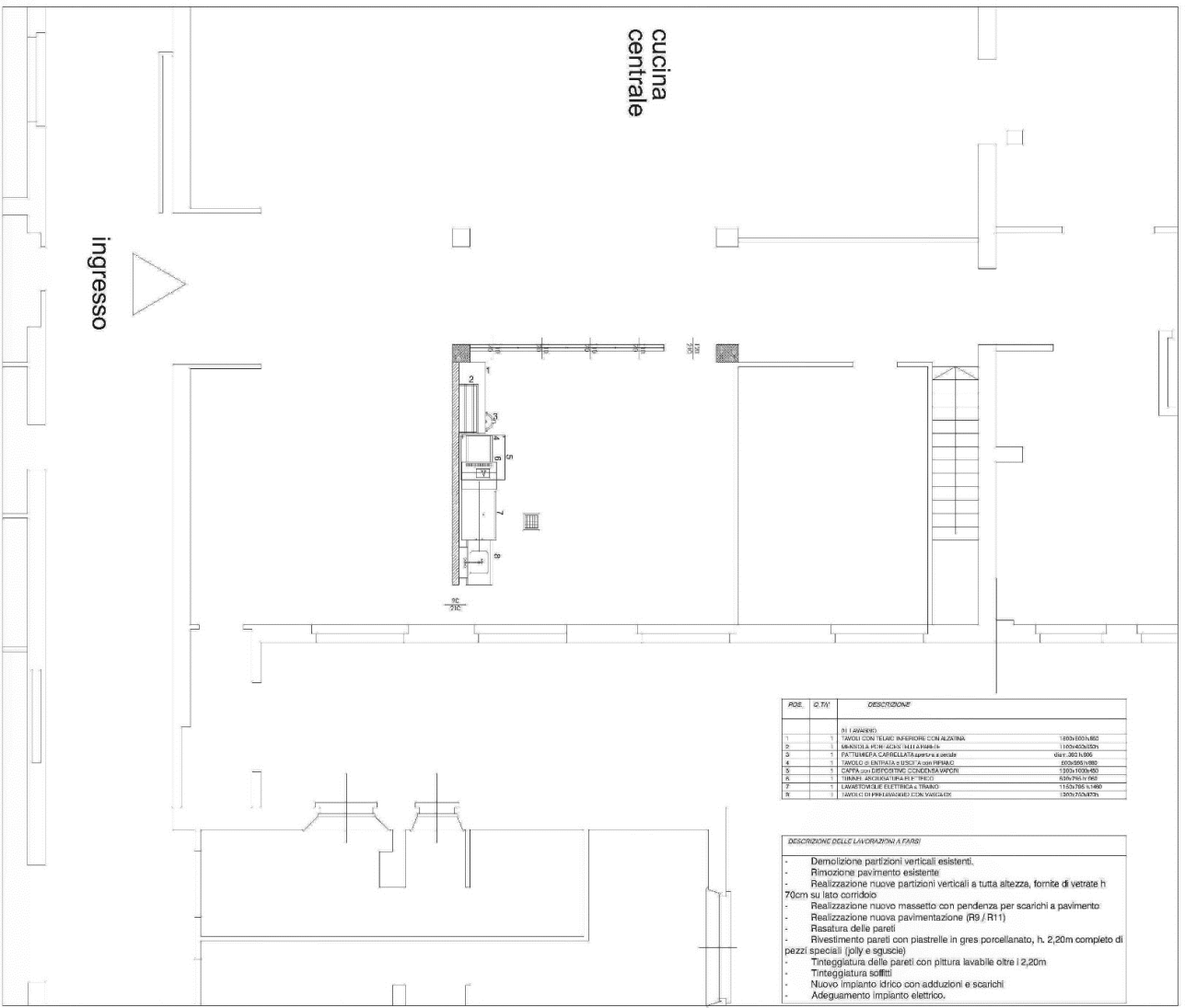
<p>evaporatore e condensatore a controllo elettronico. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione dell'aria. Gas ecologico R290. Dispositivo automatico di sbrinamento a gas caldo. Sistema di evaporazione acqua di condensa senza apporto energia elettrica. Gruppi frigoriferi ad alta affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (classe "5" 43°C). Pannello di comando SEMITOUCH con controllo con gestione, UR%, ricettario e programmi dedicati. Dotazione: n.3 griglie plastificate GN2/1, luce LED e serratura.</p> <p>Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.91 Dimensioni mm 1400x850 h2080</p>	
<p>PENTOLA FISSA ELETTRICA INDIRECTA Litri 100 PENTOLA FISSA CILINDRICA costruzione in acciaio inox Aisi 304 18/10 riscaldamento indiretto elettrico capacità litri 100 pannello di comando elettronico con possibilità di "sonda campione" ideali per cotture in acqua e per pastorizzare alimenti e vasetti alimentazione elettrica trifase kW 16 Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 16 Dimensioni mm 1020x850 h900</p>	2
<p>BRASIERA GAS DA 80L CON FONDO VASCA IN DUPLEX Brasiera rovesciabile a gas realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 80, di forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia, fondo in Duplex spessore 10 mm. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304, con bilanciamento a molle. Carico automatico dell'acqua in vasca attivato da pulsante. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato, collegata al coperchio. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata posti sotto la vasca, valvola gas di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore pilota con accenditore elettrico azionato dal pulsante di comando della valvola gas. Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia di colore arancione che segnalata il funzionamento della macchina. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Il prodotto è conforme al</p>	1

<p>regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA. Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.2</p>	
<p>FORNO a GAS a VAPORE DIRETTO, 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1 Capacità 20 GN 2/1 - 40 GN 1/1. Costruzione in acciaio inox Aisi 304. Camera di cottura stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio, perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente, con vetro interno con apertura a libro. Modalità di cottura automatica con 95 programmi di cottura testati e memorizzati. Possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica. Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C. Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato. Autoclima® gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Fast-Dry Boosted® Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura. Display alfanumerici a LED per visualizzazione temperatura, tempo e temperatura al cuore. Manopole con funzione Scroll e Push. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Connessione per dati HACCP. Programma di SERVICE. Sistema EcoVapor per la riduzione dei consumi di acqua e di energia. Illuminazione camera di cottura a led. Intelligent Energy System: il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia in base alla quantità di prodotto, con mantenimento costante della temperatura di cottura. Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza. Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento. Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 1.4 Potenza Termica Installata kW Gas 80 Dimensioni mm 1102x932 h1812</p>	<p>1</p>
<p>ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Lt -2+8°C 2 porte Versione con 2 porte. Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI, esterno satinato Scotch Brite. Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC) sp. 85 mm.</p>	<p>1</p>

<p>Cruscotto apribile per facilitare manutenzione del condensatore. Porte pannellate con presa di apertura su tutta l'altezza. Cella con angoli arrotondati. Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. Sonda pulizia condensatore. Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella. Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi. Ventilatori evaporatore e condensatore a controllo elettronico. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione dell'aria. Gas ecologico R290. Dispositivo automatico di sbrinamento a gas caldo. Sistema di evaporazione acqua di condensa senza apporto energia elettrica. Gruppi frigoriferi ad alta affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (classe "5" 43°C). Pannello di comando SEMITOUCH con controllo con gestione, UR%, ricettario e programmi dedicati. Dotazione: n.3 griglie plastificate GN2/1, luce LED e serratura.</p> <p>Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.47 Dimensioni mm 1400x850 h2080</p>	
<p>ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Lt -2+8°C 1 porta + 2 1/2 porte</p> <p>Versione con 1 porta più 2 mezze porte. Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI, esterno satinato Scotch Brite. Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC) sp. 85 mm. Cruscotto apribile per facilitare manutenzione del condensatore. Porta pannellata con presa di apertura su tutta l'altezza. Cella con angoli arrotondati. Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. Sonda pulizia condensatore. Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella. Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi. Ventilatori evaporatore e condensatore a controllo elettronico. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione dell'aria. Gas ecologico R290. Dispositivo automatico di sbrinamento a gas caldo. Sistema di evaporazione acqua di condensa senza apporto energia elettrica. Gruppi frigoriferi ad alta affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (classe "5" 43°C). Pannello di comando SEMITOUCH con</p>	<p style="text-align: center;">1</p>

<p>controllo con gestione, UR%, ricettario e programmi dedicati. Dotazione: n.3 griglie plastificate GN2/1, luce LED e serratura. Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.47 Dimensioni mm 1400x850 h2080</p>	
<p>CARRELLO ARMADIATO CALDO per BANCHETTI, 40 GN 1/1 Per banchetti. Capacità 40 GN 1/1 H.65 o 20 GN 2/1 H.65. Distanza tra le guide: 71 mm. Capacità di carico totale 300 kg. Realizzazione in acciaio inox. Pareti interne stampate in monoblocco con ricavo di guide sagomate ad angoli arrotondati. Perfetto isolamento (da 60 a 80 mm di schiuma poliuretanaica priva di CFC). Pannello di comando tattile, posto sulla porta, costituito da interruttore avvio/arresto. N.4 programmi già impostati in modalità "Easy"(*). Modalità "Chef". Accensione differita programmabile. Autodiagnosi con allarmi e messaggi visivi. Tracciabilità delle temperature dei cicli di mantenimento Pilotaggio dell'umidificazione tramite «boost» automatico. Vaschetta per il recupero dell'acqua di condensa posta sotto al carrello (capacità 2 litri), rimovibile. Maniglie ergonomiche per la movimentazione; apertura/chiusura rapida della porta. Termostato di sicurezza integrato. Pulizia a getto (IP25). Porta con chiusura a chiave di serie. Possibilità di inversione del senso di apertura della porta. Collegamento tramite cordone spiralato di 2 mt. con spina. Una turbina assicura la rapidità e la regolarità del riscaldamento. Spegnimento automatico di sicurezza all'apertura della porta. Circuito d'aria rimovibile senza attrezzi. Regolazione temperatura: da +40 a+85°C. N.4 ruote girevoli in acciaio inox Ø 160 mm, 2 con freno Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 1.75 Dimensioni mm 791x959 h.1876</p>	<p>2</p>
<p>CARRELLO MULTIPORZIONE NOMAD Concezione modulare per un servizio in legame caldo. Convezione termica per una migliore omogeneità delle temperature. Pannello comandi con touch screen, moderno e semplice, con programmi integrati per facilitare le operazioni. Concezione modulare dei piani di lavoro con diverse possibilità funzionali delle superfici, a seconda del servizio. Top dotato di lampade riscaldanti a infra-rossi per una migliore gestione delle temperature durante la preparazione dei piatti caldi e illuminazione della superficie di lavoro.</p>	<p>12</p>

<p>Scomparti di stoccaggio con interni inox e guide stampate in monoblocco. Protezione anti-tosse in vetro temperato. Mensola ribaltabile per appoggio piatti. Ruote Ø 125 mm in acciaio inox, 1 fissa, 4 girevoli di cui 2 freno. Disponibili, su richiesta, con Ø 160 mm o motorizzate. Dati tecnici dim: 1327x795x651 mm</p>	
LAVORI ZONA LAVAGGIO ASP	
<p>Demolizione partizioni verticali esistenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rimozione pavimento esistente • Realizzazione nuove partizioni verticali a tutta altezza, fornite di vetrate h 70cm su lato corridoio • Realizzazione nuovo massetto con pendenza per scarichi a pavimento • Realizzazione nuova pavimentazione (R9 / R11) - Rasatura delle pareti • Rivestimento pareti con piastrelle in gres porcellanato, h. 2,20m completo di pezzi speciali (jolly e sguscie) • Tinteggiatura delle pareti con pittura lavabile oltre i 2,20m - Tinteggiatura soffitti • Nuovo impianto idrico con adduzioni e scarichi • Adeguamento impianto elettrico. Vedi piantina allegata 	



POS.	Q.TA'	DESCRIZIONE
		SI I ZAVANO
1	1	TAVOLI CON TELAIO INFERIORE CON ALZATRA
2	1	FRANGIGLASSI PER SCARICHI IN CANTINA
3	1	PASTIGLIA CARREGGIATA aperta a canale
4	1	TAVOLO DI ENTRATA IN COTTONE
5	1	CAPPA CON DISTRIBUZIONE CONDENSABILI
6	1	FRANGIGLASSI PER SCARICHI
7	1	LAVASTOVIGLIE ELETTRICA TRIANGO
8	1	TAVOLO DI APPESAMENTO CON VASIGLASSI

- DESCRIZIONE DELLE LAVORAZIONI A FARSI**
- Demolizione partizioni verticali esistenti.
 - Rimozione pavimento esistente
 - Realizzazione nuove partizioni verticali a tutta altezza, fornite di vetrate h 70cm su lato corridoio
 - Realizzazione nuovo massetto con pendenza per scarichi a pavimento
 - Realizzazione nuova pavimentazione (R9/R11)
 - Ripristino delle pareti
 - Rivestimento pareti con piastrelle in gres porcellanato, h. 2,20m completo di pezzi speciali (jolly e sgusce)
 - Tinteggiatura delle pareti con pittura lavabile oltre i 2,20m
 - Tinteggiatura soffitti
 - Nuovo impianto idrico con adduzioni e scarichi
 - Adeguamento impianto elettrico.