



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 3.2: Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro

CNP: M4C1I3.2-2022-962-P-21415

CUP: F74D22003370006

CIG: 9954627213

CAPITOLATO TECNICO ALLEGATO AL DISCIPLINARE DI GARA

DESCRIZIONE FORNITURA

ATTREZZATURA PROFESSIONALE DA CUCINA

Descrizione	Um	Qtà
1) MODULO NEUTRO DIAMANTE DA 40 OLIS MOD.D92/10EN COD.CR0996919 DESCRIZIONE PRODOTTO - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. DIMENSIONI ESTERNE - L400xP900xH870 mm	PZ	1
1b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979	PZ	1
2) CUCINA 6 FUOCHI DIAMANTE OLIS GAS MOD.D96/10CG COD.CR0995139 DESCRIZIONE PRODOTTO - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. - Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore. - Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata. - Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. - Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. - Bacinelle raccogliocce in acciaio inox Potenza Termica Installata kW Gas 32,2 Dimensioni mm 800x900 h.900 CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 0,1 KW CARATTERISTICHE TERMICHE - Potenza termica: 32,20 KW DIMENSIONI ESTERNE - L1200xP900xH870 mm	PZ	1

2b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979	PZ	3
3***) CUOCIPASTA 40LT. DIAMANTE TOUCH OLIS ELETT*TRICO MOD.DT92/10CPE-T4W COD.CR1139369T4W DESCRIZIONE PRODOTTO - Tutte le attrezzature identificate con modello (T4W) sono attrezzature 4.0 Ready, e ti permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. - Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione. - Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di caricorapido o lento. - Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento. - Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. - Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia. - Possibilità di regolazione di 2 timer per il controllo delle cotture. - Un segnale acustico avvisa l'operatore al termine del tempo impostato. - Controllo del livello di potenza mediante schermo touch e regolazione con manopola ergonomica. CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 8,5 KW DIMENSIONI ESTERNE - L400xP900xH870 mm	PZ	1
3b) KIT 2 CESTELLI GN 1/3 E 1 CESTELLO GN 1/3 PER CUOCIPASTA OLIS MOD.9KIT-A PRO COD.CR0999179	PZ	1
3c) CANONE ANNUO ABBONAMENTO A SERVIZI CLOUD OLIS MOD.4.0IOT PRO COD.CR1357499	PZ	3
4) MODULO NEUTRO DIAMANTE DA 40 OLIS MOD.D92/10EN COD.CR0996919 DESCRIZIONE PRODOTTO - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. DIMENSIONI ESTERNE - L400xP900xH870 mm	PZ	1
4b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979	PZ	1
5) MODULO NEUTRO DIAMANTE OLIS MOD.D93/10EN COD.CR0996929 DESCRIZIONE PRODOTTO - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. DIMENSIONI ESTERNE - L600xP900xH870 mm	PZ	1
5b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 60 MOD.DBVP6 COD.CR0996999	PZ	1
6) CUCINA 2 FUOCHI DIAMANTE OLIS GAS MOD.D92/10CG COD.CR0995119 DESCRIZIONE PRODOTTO - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. - Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore. - Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata. - Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. - Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole	PZ	1

<p>di piccole dimensioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bacinelle raccogliocce in acciaio inox <p>Potenza Termica Installata kW Gas 10,50</p> <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 0,1 KW <p>CARATTERISTICHE TERMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenza termica: 10,50 KW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L400xP900xH870 mm 		
<p>6b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS COTTURA DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979</p>	PZ	1
<p>7) SUPER GRIGLIA M40 DIAMANTE OLIS GAS MOD.D92/10SGGC COD.CR1655979</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli. - Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile. - Cassetto interno per la raccolta dei residui. - 4 Tipi Griglie disponibili: carne, pesce, mista in acciaio inox e versione in ghisa reversibile carne/pesce accessori grill, umidificatore, affumicatore: Sempre disponibili come accessori per tutte le versioni. - Cambio tipologia di cottura anche in utenza Griglia GAS / Pietralavica, con accessori dedicati - Nelle versioni a gas la regolazione della potenza è affidata a un rubinetto modulabile a funzionamento continuo per adattare il calore della piastra in base al tipo di cottura Griglia in inox su vano M40 <p>CARATTERISTICHE TERMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenza termica: 12 KW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L400xP900xH870 mm 	PZ	1
<p>7b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS COTTURA DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979</p>	PZ	1
<p>8) MODULO NEUTRO DIAMANTE DA 40 OLIS MOD.D92/10ENCOD.CR0996919</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L400xP900xH870 mm 	PZ	1
<p>8b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979</p>	PZ	1
<p>9***) FRIGGITRICE ELETTRICA DIAMANTE TOUCH OLIS MOD.DT9222/10FRE-T4W COD.CR1138939T4W</p> <p>***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. - Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. - Rubinetti di scarico olio. - Bacinelle raccogli olio a richiesta. - Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio. - Riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°C. - Possibilità di regolazione di 2 timer per il controllo delle cotture. - Un segnale acustico avvisa l'operatore al termine del tempo. 	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Controllo temperatura mediante schermo touch e regolazione con manopola ergonomica. - Funzione MELTING per impiego di grasso solido o semisolido integrata nel comando touch. - versione predisposta per connettibilità industria 4.0. CARATTERISTICHE ELETTRICHE <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 18 KW DIMENSIONI ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - L400xP900xH870 mm 		
9b) CANONE ANNUO ABBONAMENTO A SERVIZI CLOUD OLIS MOD.4.0 IOT PRO COD.CR1357499	PZ	3
10) MODULO NEUTRO DIAMANTE DA 40 OLIS MOD.D92/10EN COD.CR0996919 DESCRIZIONE PRODOTTO <ul style="list-style-type: none"> - Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX. - Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm. DIMENSIONI ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - L400xP900xH870 mm 	PZ	1
10b) PORTINA BATTENTE PER MODULO COTTURA DIAMANTE OLIS VANO DA 40 MOD.DBVP4 COD.CR0996979	PZ	1
11***) FORNO COMBINATO 7 TEGLIE GN 1/1 GAS PLUS UNOX COD.XEVC-0711- GPRM <ul style="list-style-type: none"> - ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Forno a convezione ventilato a vapore - Capacità 7 teglie GN 1/1 - Passo tra le teglie 67 mm - Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia - Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura - Lavaggio automatico del forno con 4 programmi di lavaggio - Porta brevettata con triplo vetro ed illuminazione a LED - Interfaccia touch 4.0 CARATTERISTICHE ELETTRICHE <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 1,0 kW CARATTERISTICHE TERMICHE <ul style="list-style-type: none"> - Potenza termica: 19,0 kw DIMENSIONI ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - L750xP773xH843 mm 	PZ	1
11b) STAND ALTO UNOX COD.XWVRC-0711-H DESCRIZIONE PRODOTTO <ul style="list-style-type: none"> - Supporto per collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare - Può contenere fino a 7 teglie GN 1/1 - Distanza fra le teglie 60mm DIMENSIONI ESTERNE <ul style="list-style-type: none"> - L732xP546xH752 mm 	PZ	1
11c) KIT PRIMA INSTALLAZIONE +1 D&R UNOX DESCRIZIONE PRODOTTO <ul style="list-style-type: none"> - Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione e sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II - - ADR quantità limitata. 	PZ	1

<p>11d) KIT SISTEMA FILTRAGGIO ACQUA UNOX XHC003 DESCRIZIONE PRODOTTO - Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).</p>	PZ	1
<p>11e) INSTALLAZIONE COLLAUDO E DEMO UNOX</p>	PZ	1
<p>12***) ABBATTITORE MULTIFUNZIONE THE ONE PRO 10 TEGLIE HIBER MOD. TOP10 COD.BN2ABD120635 DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Capacità 10 teglie GN 1/1 60x40 passo 60 mm - Display TOUCH da 7" in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo - Connettività Bi-Direzionale 4.0 - Wi-Fi integrato - Porta USB per download dei cicli, upgrade del Firmware, upload/download di ricette ecc. - Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinati Scotch-Brite) - Porta in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite) - Ventilatori elettronici di ultima generazione - Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI304 - Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC - Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta - Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta - Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera - DA MULTIFUNZIONE A MACCHINA DI PROCESSO: - 10 funzioni di lavoro base - 190 ricette precaricate - Più di 20 cicli combinati precaricati - Combinazione infinita di funzioni in cicli combinati di lavoro - Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano - Gestione dell'umidità in tutte le fasi del lavoro CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 380V/3+N/50hz - Potenza 4290 W DIMENSIONI ESTERNE - L1030xP790xH1800 mm; Peso: 88 Kg</p>	PZ	1
<p>13***) ARMADIO GASTRONOMIA POSITIVO PREMIERE 2.0 HIBER MOD. PP70TNN COD.BN20ST010635 ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Schermo di controllo FULL TOUCH capacitivo da 4,3" con funzione HACCP, ricettario e programmi dedicati, multilingua, service report - Connettività IOT 4.0: Cambio dei parametri da remoto, diagnostica, scarico dati HACCP e molto altro, via porta Ethernet (standard) o Wifi (opzionale) per IOT - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite, con fianchi schiumati a tutta altezza, per dare robustezza e ridurre il rumore dell'impianto frigo - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm (22 utili nella vers. 1/2 porte) - Temperatura -2+8</p>	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo diHCFC) - Ventilazione innovativa a flusso frontale che crea una barriera d'aria per evitare la dispersione del freddo all'apertura della porta - Uniformità di temperatura all'interno dell'armadio con differenza max di 1°C tra cielo e fondo - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore) - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100° - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 225 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L700xP850xH2080 mm 		
<p>14***) ARMADIO GASTRONOMIA NEGATIVO PREMIERE 2.0 HIBERMOD.PP70BT COD.BN20ST020635</p> <p>***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti i vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Schermo di controllo FULL TOUCH capacitivo da 4,3" con funzione HACCP, ricettario e programmi dedicati, multilingua, service report - Connettività IOT 4.0: Cambio dei parametri da remoto, diagnostica, scarico dati HACCP e molto altro, via porta Ethernet (standard) o Wifi (opzionale) per IOT - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite, con fianchi schiumati a tutta altezza, per dare robustezza e ridurre il rumore dell'impianto frigo - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm (22 utili nella vers. 1/2 porte) - Temperatura -15+25 - Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo diHCFC) - Ventilazione innovativa a flusso frontale che crea una barriera d'aria per evitare la dispersione del freddo all'apertura della porta - Uniformità di temperatura all'interno dell'armadio con differenza max di 1°C tra cielo e fondo - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore) - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100° - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 225 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L700xP850xH2080 mm 	PZ	1
<p>15) TAVOLO ARMADIATO CON SCORREVOLI E CASSETTIERA A SX CON TOP COME PROSSIMO ARTICOLO</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con cassettera 3 cassette - Con due ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli tamburate 	PZ	1

- Con alzatina posteriore DIMENSIONI ESTERNE - L1800xP600xH850/950 mm		
15b) TOP INOX TAMBURATO cm 173x75x4,3 h CON ALZATINA H10 POSTERIORE	PZ	1
16***) TAVOLO REFRIGERATO AURA PLUS 2.0 660 NEGATIVO 4 PORTE HIBER MOD.AA26640BTS-290 COD.BN26KK521216676 ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Costruzione monoscocca in Acciaio inox AISI 304 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 portateghe a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia - Cassetti (opzionali) completamente estraibili grazie alle guide telescopiche, con sistema di sgancio rapido per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco a 100° - Cerniere porta inferiori adatte al montaggio su zoccolo in muratura - Gruppo refrigerante e controllo elettronico: - Evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato - Flusso d'aria convogliato per massima efficienza - Supporto porta-teghe in acciaio inox AISI 304 - Fluido refrigerante R290 - 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 - TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati, MULTILINGUA, SERVICE REPORT CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 320 W DIMENSIONI ESTERNE - L2190xP690xH810 mm	PZ	1
16b) KIT CONNESSIONE IOT HARDWARE LAN INDUSTRY 4.0 MOD.IOT_KIT	PZ	1
16c) TOP INOX TAMBURATO SAGOMATO cm 219x75x4,3 h CON ALZATINA H10 POSTERIORE	PZ	1
17***) FORNO COMBINATO 6 TEGLIE 60x40 BAKERTOP PLUS UNOXCOD.XEBC-06EU-EPRM ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Forno a convezione ventilato a vapore - Capacità 6 teglie 60x40 - Passo tra le teglie 80 mm - Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordiarrotondati	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura - Lavaggio automatico del forno con 4 programmi di lavaggio - Porta brevettata con triplo vetro ed illuminazione a LED - Kit connessione Wifi <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 14 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L860xP967xH842 mm ; Peso: 102 Kg 		
<p>17b) CAPPA VENTLESS A CONDENSAZIONE UNOX COD.XEBHC-HCEUCAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORI PER FORNO UNOX DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diametro uscita fumi: 121 mm - Portata minima: 310 m3/H - Portata massima: 390 m3/H <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 100W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L860xP1145xH240 mm 	PZ	1
<p>17c) KIT PRIMA INSTALLAZIONE +1 D&R UNOXDESCRIZIONE PRODOTTO</p> <p>Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione esovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II</p> <ul style="list-style-type: none"> - ADR quantitàlimitata. 	PZ	1
<p>17d) KIT SISTEMA FILTRAGGIO ACQUA UNOX XHC003DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanzeche contribuiscono alla formazione di calcare. <p>Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare aseconda dalla durezza dell'acqua).</p>	PZ	1
<p>17e) INSTALLAZIONE COLLAUDO E DEMO UNOX</p>	PZ	1
<p>17f) BASAMENTO CELLA LIEVITAZIONE PORTA TEGLIE 60x40 UNOX COD.XEBPC-12EU-B CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORI PER FORNO UNOXDESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità 12 600x400 - Distanza teglie 75 mm - Peso 40 kg - Temperatura max. 50 °C <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 2,3kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L860xP978xH798 mm 	PZ	1
<p>18***) TAVOLO REFRIGERATO AURA PLUS 2.0 660 POSITIVO 4 PORTE HIBER MOD.AA26640TNNS-290 COD.BN26KK021216676 ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Costruzione monoscocca in Acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch 	PZ	1

<p>Brite</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 portateglie a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia - Cassetti (opzionali) completamente estraibili grazie alle guide telescopiche, con sistema di sgancio rapido per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco a 100° - Cerniere porta inferiori adatte al montaggio su zoccolo in muratura - Gruppo refrigerante e controllo elettronico: - Evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato - Flusso d'aria convogliato per massima efficienza - Supporto porta-teglie in acciaio inox AISI 304 - Fluido refrigerante R290 - 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 - TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati, MULTILINGUA, SERVICE REPORT <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 320 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L2190xP690xH810 mm 		
<p>18b) KIT CONNESSIONE IOT HARDWARE LAN INDUSTRY 4.0 MOD.IOT_KIT</p>	PZ	1
<p>18c) TOP INOX TAMBURATO cm 219x75x4,3 h CON ALZATINA H10 POSTERIORE</p>	PZ	1
<p>19) PENSILE CHIUSO CON PORTE SCORREVOLI MOD.CAP/20</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struttura completamente in acciaio inox - Porte scorrevoli singola parete - Ripiano intermedio regolabile con omega di rinforzo - Staffa per fissaggio a muro <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L2000xP400xH660 mm 	PZ	1
<p>20***) FORNO COMBINATO SPEED X COMBI E SPEED UNOX ELETTRICO COD.XEPA-0523-EXRN</p> <p>***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti i vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Struttura in acciaio inossidabile Porta a lancio interamente in acciaio inossidabile con pannello di controllo da 16" capacitivo ultra luminoso integrato - Capacità COMBI 5 o 10 teglie GN 2/3 (COMBI) - Capacità SPEED 1 teglia GN 2/3 (SPEED) - Camera di cottura in acciaio inox AISI 316L per la massima resistenza alla corrosione - 2 ventole sovrapposte a inversione di marcia e resistenze lineari simmetriche ad alta densità di potenza - Immissione microonde nella camera di cottura in direzione perpendicolare alla teglia con effetto stirring - ROTOR.Klean™: sistema di lavaggio automatico 	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Contenitore detergente DET&Rinse™ integrato - RO.Care: sistema di filtraggio integrato a resine che elimina dall'acqua le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare: fino a 1300L di acqua filtrata con una cartuccia. - Sensore integrato di misurazione della durezza dell'acqua che segnala l'esaurimento del filtro - Digital.ID™ sistema operativo - Microfono integrato che abilita funzione di voice control e chiamata - Connessione internet Wi-Fi integrata Download dati HACCP <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 9,5 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L535xP740xH811 mm ; Peso: 107 Kg 		
<p>20b***) CONSERVATORE EVEREO 10 TEGLIE UNOX ELETTRICO COD.XEEC-1011-EPR</p> <p>***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti i vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati - Doppio vetro Illuminazione camera di cottura attraverso luci LED integrate nella porta - Supporti teglia forati con sistema antiribaltamento - Freno motore all'apertura porta per contenere le dispersioni energetiche - Termostato di sicurezza <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 2,9 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L750xP628xH915 mm ; Peso: 82 Kg 	PZ	1
<p>20c) CAPPA VENTLESS A CONDENSAZIONE UNOX COD.XEPHA-HC23 CAPPA CON CONDENSATORE DI VAPORI PER FORNO UNOX</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cappa a condensazione di vapore. - Elimina parzialmente i vapori e gli odori dai fumi di cottura. - Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. - Diametro uscita fumi: 121 mm - Portata minima: 200 m3/H - Portata massima: 350 m3/H <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 230V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 100W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L535xP740xH220 mm 	PZ	1
<p>20d) KIT PRIMA INSTALLAZIONE SOVRAPPOSIZIONE FORNO + EVEREO +1 D&R UNOX COD.XEEQC-0011-E</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <p>Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione sovrapposizione di due forni elettrici e due bottiglie di detergente DET&Rinse™ PLUS (1 litro l'una) UN 1814, 8, II</p> <ul style="list-style-type: none"> - ADR quantità limitata. 	PZ	1
<p>20e) KIT SISTEMA FILTRAGGIO ACQUA UNOX XHC003</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. 	PZ	1

Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).		
20f) INSTALLAZIONE COLLAUDO E DEMO UNOX	PZ	1
21) TAVOLO ARMADIATO RISCALDATO CON ANTE SCORREVOLI DA ENTRAMBI I LATI TAVR/18 DESCRIZIONE PRODOTTO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con due ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli tamburate CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 2 kW DIMENSIONI ESTERNE - L1800xP700xH850/950 mm	PZ	1
21b) SUPPORTO PIATTI PER TAVOLI, 2 RIPIANI CON LAMPADE ALOGENE RISCALDANTI COD.PSR2/18 DESCRIZIONE PRODOTTO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Pass di lavoro a piani - Con due ripiani - Da appoggio e fissaggio su tavolo - Con 2 lampade alogene da 800w cad. CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 1,6 kW DIMENSIONI ESTERNE - L1800xP700xH850/950 mm	PZ	1
21c) KIT 4 RUOTE CON FRENO 125mm IN ACCIAIO INOX PER TAVOLI ARMADIATI COD.KRFI/TAV	PZ	1
22) ARMADIO CONTENITIVO CON ANTE SCORREVOLI UNA BASE + 3 RIPIANI COD.MP/10 DESCRIZIONE PRODOTTO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con 3 ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli DIMENSIONI ESTERNE - L1000xP700xH2000 mm	PZ	1
23) LAVATOIO ARMADIATO UNA VASCA LAVAOGGETTI COD.VMM/18 A DESCRIZIONE PRODOTTO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Vasche in acciaio inox AISI 316 - Con 1 ripiano interno - Armadiato - Con ante scorrevoli DIMENSIONI ESTERNE - L1800xP700xH850 mm	PZ	1
23b) LEVA CLINICA COD.FRS/2 DESCRIZIONE PRODOTTO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Leva clinica	PZ	1
24) TAVOLO ARMADIATO CON SCORREVOLI COD.TAVX/20A	PZ	1

<p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con due ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli tamburate - Con alzatina posteriore <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L2000xP700xH850/950 mm 		
<p>25) TAVOLO ARMADIATO CON SCORREVOLI E CASSETTIERA A SX COD.TAPX/16A</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con cassetiera 3 cassetti GN1/1 - Con due ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli tamburate - Con alzatina posteriore <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L1600xP600xH850/950 mm 	PZ	1
<p>26) TAVOLO ARMADIATO CON SCORREVOLI COD.TAVX/20A</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con due ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli tamburate - Con alzatina posteriore <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L2000xP700xH850/950 mm 	PZ	1
<p>27) PENSILE CHIUSO CON PORTE SCORREVOLI MOD.CAP/18</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Struttura completamente in acciaio inox - Porte scorrevoli singola parete - Ripiano intermedio regolabile con omega di rinforzo - Staffa per fissaggio a muro <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L1800xP400xH660 mm 	PZ	1
<p>28***) LAVAOGGETTI COLGED TOP TECH MOD.32-23D.6 COD.LP623CDDD ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0***</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <p>Costruzione smartclean</p> <ul style="list-style-type: none"> - La costruzione generale è a doppia parete integrale con la porta isolata termicamente. - Scarico parziale con pompa, boiler atmosferico con pompa di risciacquo e dosatore detergente peristaltico - Capacità 30 cesti/ora - Cesto est. 70x70 int. 67x67 - Girante ugelli in acciaio inox 316 - La vasca ha il fondo stampato ed è dotata di un filtro integrale inox di superficie a tutta larghezza che, data la sua grande area di passaggio, evita possibili intasamenti. - Le guide cesto sono stampate e arrotondate. - La camera di lavaggio è priva di tubazioni interne, di spigoli taglienti e di punti di accumulo dello sporco. <p>Interfaccia utente smartscreen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Di facile utilizzo, integra quattro tasti soft touch ed un display LCD policromatico di grandi dimensioni che ne permette la visione anche a distanza essendo infatti l'intero schermo, e non il 	PZ	1

<p>solo tasto, a cambiare colore a seconda dello stato della macchina e l'avanzamento del ciclo di lavaggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oltre ai parametri di funzionamento come le temperature di vasca e boiler o il numero di cicli effettuati, vengono visualizzate con testi in chiaro e icone le indicazioni fornite dal sistema di diagnosi automatica. - È possibile regolare le temperature di vasca e boiler e i dosaggi di detergente e brillantante. - Sporco leggero fresco 120' / lavaggio 55°C / risciacquo 80°C - Uso generale 240 sec. / lavaggio 60°C / risciacquo 82°C - Sporco pesante 360 sec. / lavaggio 65°C / risciacquo 85°C - Uso intensivo 1 480 sec. / lavaggio 65°C / risciacquo 85°C - Uso intensivo 2 600 sec. / lavaggio 65°C / risciacquo 85°C - Lavaggio continuo 720 sec. / lavaggio 60°C / risciacquo 82°C - Sangue e amido 300 sec. / lavaggio 45°C / risciacquo 80°C - Pentole e Utensili 300 sec. / lavaggio 65°C / risciacquo 85°C - Pentole e Utensili 420 sec./ lavaggio 65°C / risciacquo 85°C - Capacità vasca lt 68 - Capacità boiler lt 12 - Resistenza vasca W 8.000 - Resistenza boiler W 8.000 <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 18,7 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L850xP850/1398xH1930/2225 mm ; Peso: 209 Kg. 		
<p>28b) KIT HARDWARE CARAVEL 4.0</p>	<p>PZ</p>	<p>1</p>
<p>29) LAVATOIO ARMADIATO UNA VASCA LAVAOGGETTI COD.VMM/18A</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Vasche in acciaio inox AISI 316 - Con 1 ripiano interno - Armadiato - Con ante scorrevoli <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L1800xP700xH850 mm 	<p>PZ</p>	<p>1</p>
<p>29b) DOCCIONE BIFORO CON LEVA CLINICA COD.DE/2</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con molla e leva clinica 	<p>PZ</p>	<p>1</p>
<p>30) ARMADIO CONTENITIVO CON ANTE SCORREBOLI UNA BASE + 3 RIPIANI COD.MP/20</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Con 3 ripiani interni - Armadiato - Con ante scorrevoli <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L2000xP700xH2000 mm 	<p>PZ</p>	<p>1</p>

PICCOLA ATTREZZATURA DA CUCINA

Descrizione	Um	Qtà
SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC SIRMAN COD.69440002 ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0 DESCRIZIONE PRODOTTO - Fianchi e cestello in acciaio inox AISI 304 con antenna - Le versioni NFC sono dotate di antenna integrata per la lettura immediata delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" - Pratico e ampio display touch 5", IP 67 - 10 programmi immediati a bordo macchina e infiniti programmi tramite APP - Pratica maniglia per trasporto - La connessione Wi-Fi permette, tramite APP gratuita dedicata, di controllare la cottura anche da casa. - L'APP consente anche la gestione di diversi apparecchi, ricette private e pubbliche con 4 livelli, log di cottura HACCP, stampa di etichette adesive, settaggio di allarmi sonori, funzione Multitimer, lettura e configurazione delle sonde al cuore SWP "Softcooker Wireless Probe" e molto altro ancora. CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 230V/1+N/50hz - Potenza elettrica: 2kw DIMENSIONI ESTERNE - L138xP203xH377 mm	PZ	1
FILTRI CAPPE ESISTENTI	PZ	16
ZOCCOLATURE OLIS ACCIAIO INOX L90 MOD.ZF11_90 COD.CR1011759	PZ	4
ZOCCOLATURE OLIS ACCIAIO INOX L270 MOD.ZF11_270 COD.CR1011799	PZ	4

MONTAGGIO/INSTALLAZIONE E FORMAZIONE SULL'UTILIZZO ATTREZZATURE COMPRESO.

CELLE REFRIGERATE E ARMADI

CELLA BT

Descrizione	Um	Qtà
CELLA FRIGORIFERA BT DESCRIZIONE PRODOTTO - Spessore: 100 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Pavimento: Con pavimento - Tipo pavimento: Carrabile - Finitura interna pavimento: Grigio plastificato - Metri cubi: 6.06 - Parete dx: Divisorio fisso sp.10 163 x 203h DIMENSIONI Dim.Est: L2030xP1830xH2230 Dim.Int: L1830xP1630xH2030	PZ	1
VALVOLA DI COMPENSAZIONE PER CELLE BT	PZ	1
PORTA BATTENTE	PZ	1
DESCRIZIONE PRODOTTO		

- Spessore: 100 mm - Lato cerniere: Sx - Larghezza vano passaggio: 800 - Altezza vano passaggio: 1800 - Spessore battente: 105 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Maniglia: Standard con chiave - Resistenza: Si - Temperatura: Bt DIMENSIONI L1000xP100xH2000 mm		
TENDA A STRISCIE PER LUCE PORTA	PZ	1
RAMPA INTERNA PER PORTA L800xP120xH150	PZ	1
SCAFFALATURE CELLA BT DESCRIZIONE PRODOTTO - Altezza scaffale: 1550 mm - P. caffale: 375 mm - P. scaffale retro: 375 mm - P. scaffale dx: 375 mm - P. scaffale sx: 375 mm - Numero ripiani: 4 - Forma scaffale: 3 lati: retro - dx - sx - L. scaffale retro (mm): 1020 - L. scaffale dx (mm): 1595 - L. scaffale sx (mm): 1595	PZ	1
IMPIANTO SPLIT BT S/TUBAZ S/FREON 230/1/50HZ. H PE PER MC 10.2 TA +32°C TC -20°C STL012G011 R45 2A	PZ	1

CELLA TN 1

Descrizione	Um	Qtà
CELLA FRIGORIFERA TN DESCRIZIONE PRODOTTO - Spessore: 100 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Pavimento: Con pavimento - Tipo pavimento: Carrabile - Finitura interna pavimento: Grigio plastificato - Metri cubi: 4.73 - Parete dx: Divisorio fisso sp.10 163 x 203h DIMENSIONI Dim.Est: L1530xP1830xH2230 Dim.Int: L1430xP1630xH2030	PZ	1
PORTA BATTENTE DESCRIZIONE PRODOTTO - Spessore: 100 mm - Lato cerniere: Sx - Larghezza vano passaggio: 800 - Altezza vano passaggio: 1800 - Spessore battente: 105 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata	PZ	1

- Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Maniglia: Standard con chiave - Resistenza: Si - Temperatura: Bt DIMENSIONI L1000xP100xH2000 mm		
RAMPA INTERNA PER PORTA L800xP120xH150	PZ	1
SCAFFALATURA CELLA TN 1 DESCRIZIONE PRODOTTO - Altezza scaffale: 1550 mm - P. scaffale: 375 mm - P. scaffale retro: 375 mm - P. scaffale sx: 375 mm - Numero ripiani: 4 - Forma scaffale: 2 lati: retro - sx - L. scaffale retro (mm): 970 - L. scaffale sx (mm): 1595	PZ	1
IMPIANTO SPLIT TN S/TUBAZ S/FREON 230/1/50HZ. H P1/2E PER MC 7.1 TA +32°C TC 0°C STM006G001 R45 2A	PZ	1

CELLA TN 2

Descrizione	Um	Qtà
CELLA FRIGORIFERA TN DESCRIZIONE PRODOTTO - Spessore: 100 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Pavimento: Con pavimento - Tipo pavimento: Carrabile - Finitura interna pavimento: Grigio plastificato - Metri cubi: 4.73 DIMENSIONI Dim.Est: L1530xP1830xH2230 Dim.Int: L1430xP1630xH2030	PZ	1
PORTA BATTENTE DESCRIZIONE PRODOTTO - Spessore: 100 mm - Lato cerniere: Sx - Larghezza vano passaggio: 800 - Altezza vano passaggio: 1800 - Spessore battente: 105 mm - Finitura interna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Finitura esterna: Lamiera bianca zincopreverniciata - Maniglia: Standard con chiave - Resistenza: Si - Temperatura: Bt DIMENSIONI L1000xP100xH2000 mm	PZ	1
RAMPA INTERNA PER PORTA L800xP120xH150	PZ	1
SCAFFALATURA CELLA TN 2 DESCRIZIONE PRODOTTO - Altezza scaffale: 1550 mm	PZ	1

- P. scaffale: 375 mm - P. scaffale retro: 375 mm - P. scaffale sx: 375 mm - Numero ripiani: 4 - Forma scaffale: 2 lati: retro - sx - L. scaffale retro (mm): 970 - L. scaffale sx (mm): 1595		
IMPIANTO SPLIT TN S/TUBAZ S/FREON 230/1/50HZ. H P1/2E PER MC 7.1 TA +32°C TC 0°C STM006G001 R45 2A	PZ	1

ARMADIO REFRIGERATO

Descrizione	Um	Qtà
ARMADIO REFRIGERATO MENU 700 LT TN POSITIVO TOUCH HIBER GUIDE STAMPATE DESCRIZIONE PRODOTTO - Temperatura di esercizio -2/+8° C con sbrinamento gas caldo - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI interno ed esterno - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm - Spessore di isolamento 85 mm ad alta densità circa 42 kg/m3 - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi - Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1 - Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione aria Gas ecologico R290 - Sistema di evaporazione acqua di condensa Senza apporto energia elettrica CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 0,30 Kw DIMENSIONI ESTERNE - L700xP850xH2080 mm, peso 117 Kg	PZ	2

INTERVENTI TECNICI

Descrizione	Um	Qtà
INTERVENTO TECNICO SU CELLE DESCRIZIONE - Smontaggio celle vecchie - Smontaggio scansie vecchie - Smaltimento celle vecchie - Smaltimento scansie vecchie - Montaggio celle nuove - Vuoto gas motori celle vecchie e scollegamento - Ripristino delle linee gas - Collegamento e riempimento gas celle nuove - Montaggio scansie nuove - Collaudo e installazione	PZ	1

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Roberto Franca)

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*