



## **INVENTARIO E CARATTERISTICHE TECNICHE CENTRO COTTURA COMUNALE IMPIANTI, ARREDI ED ATTREZZATURE**

Si riporta di seguito l'elenco e le specifiche tecniche dei componenti previsti all'interno del centro cottura comunale.

Le dimensioni sono indicative e potranno variare, ma in modo non significativo, tenuto conto dei locali ove saranno installate le attrezzature.

Tutte le apparecchiature e gli impianti sono stati progettati e sono approntati nell'assoluta osservanza di tutte le vigenti norme legislative ed in particolare:

- NORME C.E.I. (Comitato Elettronico Italiano) per gli impianti elettrici;
- NORME ENPI per la prevenzione infortuni;
- D.P.R. n° 547 per la sicurezza meccanica;
- UNI-CIG per apparecchiature a gas;
- NORME HACCP.

Tutti gli impianti e apparecchiature sono forniti di tutte le certificazioni previste dalla vigente normativa.

### ***COTTURA - AREA DI CONFEZIONAMENTO***

#### **Impianti attrezzature arredi zona *cottura - area di confezionamento*:**

- N.2 forni convenzione gas
- N.2 carrelli per struttura scorrevole
- N.1 abbattitore rapido da 144 Kg
- N.1 cella frigorifera
- N.3 carrello di servizio
- N.1 piano di lavoro - lunghezza 220 cm
- N.1 cuocipasta automatico a 2 vasche a gas
- N.1 brasiera automatica a gas
- N.1 supporto centrale con vano tecnico
- N.1 cucina gas top 6 fuochi
- N.1 elemento top neutro
- N.2 pentola a gas riscaldamento diretto
- N.2 brasiera a gas
- N.1 elemento top neutro
- N.1 fry-top a gas cromo liscio e rigato
- N.1 turbomescolatore
- N.1 lavamani a muro
- N.1 piano di lavoro lunghezza 400 cm
- N.4 tavolo armadio
- N.4 carrello armadiato caldo
- N.1 scaffale a 4 ripiani lunghezza 200 cm
- N. 1 carrello inox con vasca maniglia laterale lato a scivolo per scolo pasta
- N. 1 carrello inox con vasca scolo pianale sottostante
- N. 1 carrello inox con vasca bassa scolo diretto 1 sponda con pianale di scolo rimovibile



### **Specifiche tecniche zona cottura - area di confezionamento:**

Forno convenzione gas a vapore diretto Sapiens Reloaded LAINOX SAGV202R

Quantità n. 2

Carrello per forno LAINOX SAGV202R

Quantità n. 2

Abbattitore rapido da 144 Kg

Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Spessore di isolamento 85 mm realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC. Fondo a filo pavimento per l'introduzione dei carrelli in cella. Cella con angoli interni raggiati e pareti protette da barre metalliche paraurti, bacinella raccolta acqua di sbrinamento a smaltimento manuale. Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad acqua posto sopra la macchina. Gas refrigerante R134a Porta autochiudente dotata di guarnizione anche sottoporta. Controllo elettronico automatico programmabile dei cicli di abbattimento e mantenimento della temperatura (+ 3°C. per la conservazione).

Potenza el. (kw): 6,0

Dimensioni: ca. (mm) l.400x l.280x2.470H.

Quantità n. 1

Cella frigorifera (con scaffale interno)

Minicella frigorifera costituita da pannelli modulari e componibili realizzati in lamiera plastificata atossica.

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità spessore 60 mm. Pavimento in lamiera zincata spessore 8/10 rivestito da uno strato plastificato antiabrasione e antisdrucchiolo. Serraggio effettuato con fasteners ad eccentrico ad alta tenuta e doppio aggancio in acciaio zincato posti ad ogni 60-80 cm per le congiunzioni tra pareti verticali e orizzontali e in numero di 2 per congiunzioni tra pareti verticali sia continue che ad angolo. Angoli orizzontali e verticali realizzati con profili quadri in PVC estruso. Porta a tampone completa di chiusura a chiave e sblocco interno. Il gruppo monoblocco tropicalizzato montato su pannello modulare. Gas refrigerante R404a privo di CFC e HCFC. Temperatura regolabile -2/+5°C. con controllo digitale. Illuminazione interna di serie. Cella completa di scaffalatura su 2 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Potenza el. (Kw): 0.8

Dimensioni: ca. (mm.) 1.750 x 1.350 x 2.150 H.

Quantità n. 1

Carrello di servizio

Carrello di servizio a 2 ripiani. Costituito da struttura in tubo tondo da 25 mm in acciaio AISI 304 completamente saldata. Piani di appoggio in acciaio AISI 304 saldati alla struttura e con bordi a doppia piegatura. Portata max. 150 Kg. distribuiti uniformemente. I carrelli sono dotati di 4 ruote pivottanti di cui due munite di freno. Maniglie ottenute dal prolungamento della struttura tubolare.

Dimensioni: ca. (mm) 1.300 x 700 x 970H.

Quantità n. 3

Piano di lavoro - lunghezza 220 cm

Piano di lavoro a sbalzo con spessore pari a 40 mm, realizzato in acciaio 10/10 AISI 304, insonorizzato, con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Il sistema di ancoraggio posteriore a parete privo di particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:



- top neutro con vasca dotata di rubinetto con comando a pedale e sifone;
- vasca lavamani con rubinetto a infrarossi;
- vano armadiato con porte scorrevoli di dimensioni pari a mm. 1200.

Dimensioni del piano: ca. (mm) 2.200x 700 x 900H

Quantità n. 1

Cuocipasta automatico a 2 vasche a gas MARCA FIREX (mancano i coperchi)

Apparecchio cuocipasta dotato di due vasche di cottura separate ed indipendenti nel funzionamento. Con dispositivo di mescolamento fluidodinamico automatico della pasta durante la cottura con regolazione dell'intensità di mescolamento in funzione del tipo di pasta da cuocere. Coperchi bilanciati su ogni vasca di cottura. Regolazione termostatica dell'acqua di cottura a 96-98°. La macchina permette la possibilità di programmare interamente tutte le operazioni del ciclo di cottura mediante programmatore elettronico digitale. Sono presenti dispositivi tali che a temperatura raggiunta sia disinserita automaticamente l'alimentazione del gas di riscaldamento. Capacità di carico in pasta secca pari a circa 20kg. per vasca. L'apparecchio è realizzato completamente (telaio portante compreso) in acciaio inox 18/10 AISI 304, completo di vasche di contenimento e cestelli di cottura in acciaio inox AISI 316 lucidati e spigoli arrotondati per un'agevole pulizia. I cestelli di cottura sono forati sulle pareti laterali e sul fondo.

Il Cuocipasta è dotato di dispositivi di controllo elettronico del livello dell'acqua e di esclusione di riscaldamento in caso di mancanza della stessa, nonché sfioratori di amidi e schiume nelle vasche di contenimento. L'apparecchio consente l'autolavaggio con l'aggiunta di appositi detergenti. A fine cottura i cestelli si sollevano automaticamente in posizione di scolo con possibilità di ribaltamento totale su comando manuale. Il riscaldamento a gas avviene mediante bruciatore a fiamma stabilizzata con accensione elettronica, dotato di valvola di sicurezza e rivelatori di fiamma.

Potenziale termica totale: ca. 59 kw.

La macchina risponde alle norme EN 203-1, EN 60 335-1, EN 60 335-2-47 e 64 ed è marcata CE.

Caratteristiche tecniche richieste:

capacità vasche: 200 l/cad.

produzione oraria: 1500 — 2000 porzioni/h.

grado di protezione secondo IEC529: IP 54.

Dimensioni: ca. (mm.) 2000 x 1100 x 1000 H. (1800 ca. con camino).

La macchina è dotata di vasca carrellata in acciaio inox 18/10, a doppia parete coibentata, con capacità di n. 3 contenitori gn 1/1 h. 200 ed equipaggiata con ruote girevoli dotate di freno.

Dimensioni: ca. (mm.) 1050 x 600 x 900 H.

Quantità n. 1

Brasiera automatica a gas

L'apparecchiatura è alimentata a gas ed è atta alla preparazione di ragù, salse, purea, risotti, spezzatini ed in grado di rosolare, bruciare, cuocere, ogni tipo di alimento. La rasiera è completamente automatica e cioè dotata di:

- mescolamento automatico continuo, pulsante e alternato con possibilità di inversione del senso di rotazione;
- ribaltamento oleodinamico, temperatura programmabile tramite termostato elettronico;
- programmatore elettronico digitale dei tempi di cottura e di mescolamento.

L'apparecchio risponde alle norme EN 203/1, EN 60 335/1, EN 60 335/2/39 ed è marcato CE. Inoltre soddisfa le richieste riportate nella direttiva Gas (90/396 CEE) con certificazione rilasciata da organismo competente riconosciuto.

La rasiera è dotata di pentola di cottura, coperchio, bracci mescolatori e pennellatura esterna in acciaio inox, con almeno 18/10 di spessore. Mescolamento a mezzo di bracci dotati di raschiatori e pale di miscelazione orientabili.



Il coperchio possiede dispositivo di sicurezza per impedire il ribaltamento in posizione di chiusura e il mescolamento in posizione aperta. Bruciatori con valvole di sicurezza opportunamente sagomati per un uniforme riscaldamento del fondo vasca.

Quadro comandi in bassa tensione (24 v.)

Capacità della pentola: ca. 200 l.

Capacità di carico: ca. 160 l.

Riscaldamento con bruciatore ad aria aspirata da ca. 37 kw, ad accensione elettronica e rivelatore di fiamma.

Carrello di raccolta prodotto, capacità ca. 80 l. in acciaio inox 18/10 con vasca sollevabile e ribaltabile.

Dimensioni dell'apparecchio: ca. (mm.) 1700 x 1150 x 1000 H.

Quantità n. 1

Supporto centrale con vano tecnico

Supporto per blocco di cottura a sbalzo a due fronti contrapposti, montato su muretto con vano tecnico. Costituito da una struttura tubolare, vano tecnico centrale per gli allacciamenti delle macchine e pannelli di copertura in acciaio AISI 304. Piastre d'acciaio sulla base della struttura da fissare tramite 4 ancoraggi ad espansione sul pavimento o su un basamento di calcestruzzo appositamente preparato. Può supportare, tramite apposite traverse di sostegno, tutte le apparecchiature di cottura.

Dimensioni: ca. (mm) 3.600 x 230 x 670 H.

Quantità n. 1

Cucina gas top 6 fuochi MARCA "MARI"

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzione testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.

Allacciamento semplificato. Montaggio sui supporti a sbalzo tramite sistema ad innesti rapidi. Bruciatori in ghisa, con valvola di sicurezza e termocoppia e fiamma pilota protetta, intercambiabili in utenza. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata e bacinelle di raccolta liquidi in acciaio smaltato. Potenza gas (kw):32,l

Dimensioni: ca. (mm) 1.200 x 900 x 230 H

Quantità n. 1

Elemento top neutro

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzione testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.

Montaggio sui supporti a sbalzo tramite un sistema ad innesti rapidi.

Dimensioni: ca. (mm) 800 x 900 x 230 H.

Quantità n. 1

Pentola a gas riscaldamento diretto PENTOLE ROTONDE MARCA "ANGELO PO"/"MARENO"

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzione testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.

Allacciamento semplificato. Montaggio sui supporti a sbalzo tramite un sistema ad innesti rapidi. Vasca rotonda con bordo arrotondato. Scarico vasca mediante rubinettone frontale con maniglia atermica. Riscaldamento a gas diretto tramite bruciatore a combustione ottimizzata con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Capacità: 145 l.

Potenza gas (kw): 24,0

Dimensioni: ci (mm) 800 x 900 x 700 H



Quantità n. 2

#### Brasiera a gas

Brasiera top con piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 18/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzioni testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni. Montaggio sui supporti a sbalzo tramite un sistema ad innesti rapidi. Vasca con angoli arrotondati in acciaio AISI 304. Fondo vasca in acciaio AISI 304. Coperchio a doppia parete utilizzabile come piano di appoggio.

Riscaldamento a gas a doppia regolazione tramite bruciatori in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con controllo di fiamma a ionizzazione. Termostato di regolazione temperatura 120/300° C Termostato di sicurezza.

Rubinetto per acqua in acciaio cromato di serie.

Capacità:100 l.

Potenza el. (kw): 0,0

Potenza gas (kw): 24,0

Dimensioni: ci (mm): 1.200 x 900 x 230 H

Quantità n. 2

#### Elemento top neutro

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzione testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.

Montaggio sui supporti a sbalzo tramite un sistema ad innesti rapidi.

Dimensioni: ca. (mm) 400 x 900 x 230 H.

Quantità n. 1

#### Fry-top a gas cromo liscio e rigato

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 spessore 15/10. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio AISI 304 finitura Scotch-Brite. Giunzione testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.

Allacciamento semplificato. Montaggio sui supporti a sbalzo tramite un sistema ad innesti rapidi. Piastra di cottura in acciaio combinato con uno strato di cromo lucido duro 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Riscaldamento a gas tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, a 3 rami con due linee di fiamma.

Ogni 1/2 modulo sarà dotato di un bruciatore comandato da un rubinetto. Accensione piezoelettrica. Tenno stati di sicurezza con indicazione della temperatura impostata.

Dimensioni: ca.(mm) 800 x 900 x 230 H

Quantità n. 1

#### Turbomescolatore

Apparecchio idoneo ad omogeneizzare, emulsionare, passare e preparare purea di verdure, ecc. direttamente nella pentola di cottura con capacità fino a 500 litri. L'apparecchio è interamente costruito in acciaio inox 18/10 AISI 304, con struttura portante carrellata su ruote. Dotato di dispositivo di bloccaggio del braccio tuffante in posizione di lavoro e di sistemi di sicurezza che ne impediscano il funzionamento in situazioni pericolose per gli operatori, di facile pulizia e manutenzione per la perfetta igiene. La turbina di frantumazione prevede una doppia tenuta sull'albero motore. Le superfici a contatto con il prodotto sono lucidate a specchio, con basamento satinato e gruppo motore protetto con verniciatura. L'apparecchio è corredato da una griglia a lame idonea per la preparazione di patate e passati di verdura e una griglia per la preparazione di emulsioni e omogeneizzati. Motore con protezione termica. Quadro comandi in bassa tensione con cavo di alimentazione



di lunghezza sufficiente a consentire agevoli spostamenti. Doppia velocità di lavoro: 900/1400 rpm. L'apparecchio è costruito secondo le norme EN 60 335-1, EN 60 335-2-64 e marcato CE.

Potenza ca 2.5 kw.

Peso 100kg.

Dimensioni: ca. (mm.) 550 x 1000 x 1700 H.

Quantità n.1

#### Lavamani a muro

Costruito interamente in acciaio inox 18/10. Piano e vasca stampati in un unico pezzo. Vasca insonorizzata con spigoli arrotondati e invaso. Gruppo erogatore acqua diametro 1/2" con comando a ginocchio e piletta di scarico da 1"1/2 forniti di serie. Alzatina posteriore paraspruzzi altezza 100 mm, spessore 13 mm.

Il lavamani è completo di distributore di carta, distributore di sapone, parete attrezzata e sifone singolo da 1,5".

Dimensioni: ca.(mm) 500 x 500 x 340 H.

Quantità n. 1

#### Piano di lavoro lunghezza 400 cm

Piano di lavoro a sbalzo con spessore pari a 40 mm, realizzato in acciaio 10/10 AISI 304, insonorizzato, con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Il sistema di ancoraggio posteriore a parete è privo di particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:

- top neutro con cassetto;
- 2 vani armadiati riscaldabili con regolazione termostatica della temperatura, dim. mm 1200+1200.

Dimensioni del piano di lavoro: ca. (mm) 4.000 x 700 x 900 H.

Quantità n. 1

#### Tavolo armadio

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 40 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze. Due porte insonorizzate scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile facilmente estraibili senza l'uso di attrezzi. Maniglie ergonomiche in ABS. Suola in acciaio AISI 304 da 10/10 con rinforzi in acciaio inox da 15/10, piedini in acciaio AISI 304 alti 200 mm regolabili in altezza (60 mm). Fianchi tamburati.

Completi di ruote pivotanti di cui due munite di freno.

Dimensioni: ca. (mm) 1.600 x 700 x 900 H.

Quantità n. 4

#### Carrello armadiato caldo Marca" PRISMA"

Realizzato in acciaio inox AISI 304, con sistema di riscaldamento ventilato e tre vani riscaldabili in modo indipendente. Rivelazione visiva della temperatura per ogni singolo vano tramite termometro analogico.

Capacità 12 GN 2/l h.65

Dimensioni: ca. (mm) 740 x 950 x 1.760 H.

Quantità n. 4

#### Scaffale a 4 ripiani lunghezza 200 cm

Realizzato in lega leggera inossidabile ad alta resistenza ossidata anodicamente 20 micron. Regolazione in altezza dei ripiani ogni cm 15. Ripiani in plastica. Montaggio con agganci rapidi (senza bulloni). Giunzione ad angolo dei ripiani senza montanti intermedi. Piedini regolabili in altezza. Portata con carico uniformemente distribuito fino a Kg 120 per piano.



Dimensioni: ca. (mm) 1.970x 360 x 2.000 H.

Quantità n. 2 (NR. 1 SITO NELLA ZONA PREPARAZIONE PIATTI FREDDI  
(NR. 1 SITO NELLA CELLA NR. 3)

### **LAVAGGIO GASTRONORM E PENTOLAME**

#### **Impianti attrezzature arredi zona lavaggio gastronorm e pentolame:**

- N.1 tavolo servizio lavaoggetti
- N.1 lavaoggetti elettrica passante
- N.1 tavolo di prelavaggio con vasca
- N.1 tavolo di lavoro con vasca di ammollo
- N.1 carrello di servizio con maniglia a 2 ripiani

#### **Specifiche tecniche zona lavaggio gastronorm e pentolame:**

##### **Tavolo servizio lavaoggetti**

Tavolo su gambe realizzato con piano di lavoro in acciaio inox 10/10 AISI 304 insonorizzato. Con pieghe salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato con pannello in materiale idrofugo. Gambe in acciaio inox con piedini regolabili in altezza anch'essi in acciaio inox. Alzatina posteriore altezza 100 mm. Completo di ripiano inferiore.

Dimensioni: ca (mm) 1.400 x 712 x 843 H

Quantità n. 1

##### **Lavaoggetti elettrica passante (Pos.24) MARCA "COMENDA"**

L'apparecchiatura costruita completamente in acciaio AISI 304. Piedini in acciaio AISI 304 alti 200 mm regolabili in altezza. Vasca stampata in AISI 316 a spigoli arrotondati. Capotta con doppia coibentazione e sollevamento automatico. Ampia luce di carico per il lavaggio di utensili, teglie, bacinelle, contenitori e pentole fino a un diametro di 600 mm. Circuiti di lavaggio e risciacquo separati. Caricamento e riscaldamento dell'acqua automatici con dispositivi di controllo e visualizzazione della temperatura di lavaggio e di risciacquo. Regolatore di pressione per la regolazione dell'intensità dei getti. Risciacquo freddo o caldo a 80/90°C., con boiler atmosferico da 12 litri.

Riscaldamento a vapore. Cesto in acciaio inox e telaio supporto teglie e vassoi in dotazione.

Potenza el. (kw): 18,0

Dimensioni: ca. (mm) 1.430 x 890 x 1.700 H.

Quantità n. 1

##### **Tavolo di prelavaggio con vasca**

Tavolo su gambe realizzato con piano di lavoro in acciaio inox 10/IO AISI 304 insonorizzato. Con pieghe salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato con pannello in materiale idrofugo. Gambe in acciaio inox con piedini regolabili in altezza anch'essi in acciaio inox. Alzatina posteriore altezza 100 mm. Vasca in acciaio inox con angoli interni arrotondati dotata di tubo troppo pieno e piletta di scarico e supporto per il lavaggio pentole in acciaio inox.

Completo di gruppo doccia di prelavaggio a muro e piastra supporto gruppo doccia. Completo di ripiano inferiore.

Dimensioni: ca. (mm) 1.400 x 710 x 840 H.

Quantità n. 1



#### Tavolo di lavoro con vasca di ammollo

Tavolo su gambe realizzato con piano di lavoro in acciaio inox 10/10 AISI 304 insonorizzato. Con pieghe salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato con pannello in materiale idrofugo. Gambe in acciaio inox con piedini regolabili in altezza anch'essi in acciaio inox. Alzatina posteriore altezza 100 mm. Completo di vasca in acciaio inox per ammollo pentole dotato di gruppo rubinetteria con doccia, tubo troppo pieno e piletta di scarico. Completo di ripiano inferiore. Il tavolo è sagomato in modo da avere larghezza da 700 mm in corrispondenza della vasca e larghezza da 500 mm nella restante parte.

Dimensioni: a. (mm) 2.200 x 700/500 x 900 H.

Quantità n. 1

#### Carrello di servizio con maniglia a 2 ripiani

Struttura in tubo tondo da 25 mm in acciaio AISI 304 completamente saldata. Piani di appoggio in acciaio AISI 304 saldati alla struttura e con bordi a doppia piegatura. Portata max. 150 Kg. distribuiti uniformemente. Dotati di 4 ruote piroettanti (2 con freno) da 125 mm di diametro. Maniglie ottenute dal prolungamento della struttura tubolare.

Dimensioni: ca. (mm) 1.300 x 700 x 970 H.

Quantità n. 1

### **DEPOSITO GASTRONORM E PENTOLAME**

#### **Impianti attrezzature arredi zona *deposito gastronorm e pentolame*:**

N.3 armadi carrellati per contenitori GN

N.2 scaffale a 4 ripiani lunghezza 150 cm

#### **Specifiche tecniche zona *deposito gastronorm e pentolame*:**

Armadi carrellati per contenitori GN

Realizzati in acciaio inox AISI 304. Dotati di n. 3 ripiani di appoggio forati e bacinella raccolta acqua di scolo. Cremagliera per regolazione altezza montaggio ripiani. Portine scorrevoli a coulisse. Quattro ruote di grande diametro due delle quali dotate di freno. Maniglione direzionale.

Dimensioni: ca. (mm) 1.200 x 600 x 1.650H.

Quantità n. 3 (NR. 1 SITO NELLA ZONA DEPOSITO PULITI

NR. 2 SITI NELLA ZONA COTTURA)

Scaffale a 4 ripiani lunghezza 150 cm

Scaffale a 4 ripiani lisci, interamente in acciaio inox. I due ripiani intermedi sono posizionati a varie altezze.

Portata di ogni ripiano 250 kg/mq uniformemente distribuiti. Altezza regolabile +/- 10 mm.

Dimensioni: ca. (mm) 1.510 x 570 x 1.800 H.

Quantità n. 2

### **DEPOSITO MATERIALE DI PULIZIA**

#### **Impianti attrezzature arredi zona *deposito materiale di pulizia*:**

N.1 scaffale 3 ripiani lunghezza 120 cm





### **Specifiche tecniche zona *deposito materiale di pulizia*:**

Scaffale 3 ripiani lunghezza 120 cm

Realizzato in lega leggera inossidabile ad alta resistenza ossidata anodicamente 20 micron. Regolazione in altezza dei ripiani ogni cm 15. Ripiani in plastica. Montaggio con agganci rapidi (senza bulloni). Giunzione ad angolo dei ripiani senza montanti intermedi. Piedini regolabili in altezza. La portata con carico uniformemente distribuito fino (NR. 3 RIPIANI COPERTI E NR. 1 SCOPERTO) a Kg 120 per piano.

Dimensioni: ca. (mm) 1.200 x 560 x 1.700 H.

Quantità n. 1

### **CUCINA DIETETICA**

#### **Impianti attrezzature arredi zona *cucina dietetica*:**

N.1 pensile ad una anta

N.1 mobile con vasca

N.1 cucina gas 4 fuochi e forno

N.1 cappa

#### **Specifiche tecniche zona *cucina dietetica*:**

Pensile ad una anta

Pensile ad una anta a battente. Tamponamenti laterali inferiori e superiori in lamiera di acciaio AISI 304 da 10/10, ripiano intermedio in acciaio AISI 304. Struttura realizzata interamente in acciaio AISI 304.

Dimensioni: ca. (mm) 600 x 490 x 600 H.

Quantità n. 1

Mobile con vasca

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 40 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm). Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Vasca da 400 x 400 x 200 mm stampata e dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 1 1/2" posizionata a sinistra, insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. I rubinetti sono comandati a pedale con possibilità di bloccaggio durante le fasi di lavoro. La parte inferiore del mobile è attrezzata con cassettiera a tre cassetti, armadio con porta a battente e ripiano intermedio e vano a giorno.

Dimensioni: ca. (mm) 1.900 x 700 x 1.000 H.

Quantità n.1

Cucina gas 4 fuochi e forno

Piano di lavoro stampato in un unico pezzo satinato Scotch-Brite e struttura completamente in acciaio AISI 304. Camino posteriore basso e manopole incassate. Grado di protezione IPX4. Piedi in acciaio AISI 304 regolabili in altezza fumo a 200 mm. Bruciatori a fiamma stabilizzata fissati a tenuta sul piano completi di spartifiamma in ghisa. Griglie supporto pentole monofuoco in ghisa smaltata. Accensione automatica dei fuochi con una unica manopola, sistema di sicurezza a termocoppia. Forno a gas con camera e suola costruite in lamiera d'acciaio smaltata a fuoco. Riscaldamento mediante bruciatore a fiamma stabilizzata posto sotto la suola. Regolazione termostatica della temperatura da 140 a 300° C. Accensione elettrica e valvola di sicurezza a termocoppia. Una griglia cromata GN 2/1 in dotazione.

Dimensioni: ca. (mm) 700 x 700 x 850 H.



Quantità n. 1

### ***CORRIDOIO DI ACCESSO ALLA ZONA COTTURA***

N.2 armadio stoviglie con porte scorrevoli

Armadio stoviglie con porte scorrevoli

Struttura completamente in acciaio AISI 304 saldata divisa in due zone da un ripiano centrale fisso. Ogni sezione è dotata di un ripiano intermedio posizionabile a tre diverse altezze e due porte insonorizzate scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile facilmente estraibili senza l'uso di attrezzi, maniglie ergonomiche in ABS. Suola in acciaio AISI 304 da 10/10 con rinforzi in acciaio inox 15/10, schienale in due pezzi e fianchi tamburati in acciaio AISI 304. Piedini in acciaio AISI 304 alti 200 mm regolabili in altezza (60 mm).

Dimensioni: ca. (mm) 2.000 x 700 x 1.540 H.

Quantità n. 2

### ***PREPARAZIONE VERDURE***

**Impianti attrezzature arredi zona *preparazione verdure*:**

N.1 piano di lavoro lunghezza 160 cm

N.1 pattumiera carrellata

N.1 taglia verdure elettrico

N.1 lavatrice per verdure

N.1 piano di lavoro lunghezza 320 cm

**Specifiche tecniche zona *preparazione verdure*:**

Piano di lavoro lunghezza 160 cm

Piano di lavoro a sbalzo con spessore pari a 40 mm, realizzato in acciaio 10/10 AISI 304, insonorizzato, con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Il sistema di ancoraggio posteriore a parete è privo di particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da top neutro con cassetto.

Dimensioni: ca. (mm) 1600 x 709 x 900 H.

Quantità n. 1

Armadietto di sterilizzazione coltelli

Realizzato in acciaio inox con portina in plexiglass. Tubo germicida a vapore di mercurio che emette radiazioni UV. Micro sulla porta che interrompe l'alimentazione all'apertura. Predisposto per il fissaggio a parete.

Dimensioni: ca. (mm.) 500 x 140 x 500 H.

Quantità n. 1 (SITO NELLA ZONA PREPARAZIONE CARNI)

Pattumiera carrellata

Realizzata con bidone in acciaio inox 18/10 montato su ruote con apertura a pedale e capacità di circa 60 litri.



Dimensioni: ca. (mm.) 450 x 450 x 640 H.

Quantità n. 1

#### Tagliaverdure elettrico MARCA "T.R.S./DITO"

L'apparecchio dovrà essere idoneo a tagliare, affettare, grattugiare, cubettare, ecc, pomodori, patate, carote, cipolle, rape, ecc. È realizzato con struttura in alluminio anodizzato ed albero motore in acciaio inox 18/10 e trasmissione ad ingranaggi. Il motore (da ca. 0,75 kw) è dotato di protezione termica e freno. Grado di protezione minimo: IP44.

Opportuni dispositivi di sicurezza garantiscono, assieme alla conformazione della macchina, la massima sicurezza per l'operatore. La macchina è dotata di tramoggia con spingitore cilindrico con pestello e corredata dei dischi di taglio in alluminio od in acetal con lame in acciaio inox trattato, necessari per le varie funzioni richieste. L'apparecchio è conforme alle norme EN 60 204-1 e marcato CE.

La produttività è di ca. 150/250 kg/h.

Dimensioni: ca. (mm.) 550 x 350 x 750H.

Quantità n. 1

#### Lavatrice per verdure MARCA "ZANUSSI"

L'apparecchio è costruito con vasca lucida e controvasca satinata, in acciaio inox 18/10, dotato di protezione per l'elettropompa e quadro comandi in fibra di vetro e resina. Il ribaltamento avviene mediante pistone oleodinamico.

Il sistema di lavaggio prevede la completa immersione della verdura o della frutta in acqua con moto vorticoso idrodinamico. Regolando opportunamente la forza dell'acqua potrà essere lavata in tutte le parti più nascoste, anche tra fogli e foglia. L'intercapedine con acqua calma consente la decantazione delle impurità espulse dalla forza centrifuga per conservare l'acqua pulita nella zona di lavaggio. La macchina è autolavante. Lo scarico del terriccio e di ogni altra impurità avviene continuamente, regolando il ricambio dell'acqua. La macchina non è dotata di filtri.

La possibilità di ribaltare la vasca di lavaggio consente uno scarico molto rapido del prodotto rendendo tutte le operazioni di lavaggio pressoché automatiche. La macchina è dotata di carrello per trasporto della verdura, realizzato in acciaio inox 18/10 ed equipaggiato con 4 ruote pivotanti e cestello estraibile in rete di acciaio plastificato. L'apparecchio è costruito in conformità alle norme EN 60 335-1 e EN 60 335-2-34 e marcato CE. La produttività è di ca. 9 kg. per la verdura leggera e di ca. 35 kg. per la verdura pesante. La capacità della vasca è di ca. 300 litri.

Dimensioni: ca. (mm.) 1150 x 1100 x 1100 H.

Quantità n. 1

#### Piano di lavoro lunghezza 320 cm

Piano di lavoro a sbalzo con spessore pari a 40 mm, realizzato in acciaio 10/10 AISI 304, insonorizzato, con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Il sistema di ancoraggio posteriore a parete è privo di particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:

- top neutro con vasca dotata di rubinetto con comando a pedale e sifone;
- piano di lavorazione verdura dotato di vasca con rubinetto e sifone, 2 taglieri e foro centrale per l'eliminazione scarti.

Dimensioni: ca. (mm) 3.200 x 700 x 900 H.

Quantità n. 1

## **PREPARAZIONE CARNI**



### **Impianti attrezzature arredi zona *preparazione carni*:**

N.1 tavolo refrigerato a 3 vani  
N.1 ceppo polietilene spessore 5 cm  
N.1 tagliere in polietilene  
N.1 pattumiera carrellata  
N.2 carrello per 17 GN 2/1  
N.1 piano di lavoro lunghezza 280 cm  
N.1 tritacarne "Omega"  
N.1 affettatrice verticale "Omas mod V37L matric. 015271  
N.1 armadietto di sterilizzazione coltelli

### **Specifiche tecniche zona *preparazione carni*:**

Tavolo refrigerato a 3 vani

La struttura è in acciaio AISI 304 lucido all'interno e satinato all'esterno. Piedini da 2" in acciaio AISI 304 regolabili in altezza (- 15/+80 mm). Piano di lavoro da 40 mm con fissaggio ad incastro. Spessore di isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Gruppo refrigerante a tampone con unità motocondensante tropicalizzata montata su cassetto estraibile. Gas refrigerante R134a, privo di CFC e HCFC. Sbrinamento programmato tramite temporizzatore e dispositivo di smaltimento acqua. Vani refrigerati con portine battenti autochiudenti e reversibili equipaggiati di guide e supporti guide con passo 55 mm (10 posizioni) in acciaio AISI 304.

Cassetto neutro h = 100 mm posto sopra il gruppo refrigerante. Funzionamento ventilato, temperatura regolabile - 2/+8° C.

Potenza el. (kw): 0,5

Dimensioni: ca. (mm) 1.830 x 700 x 850 H.

Quantità n. 1

Ceppo polietilene spessore 5cm

Ceppo in polietilene con supporto in acciaio inox.

Dimensioni (mm): 700 x 500 x 900 H.

Quantità n. 1

Tagliere in polietilene

Tagliere in polietilene con fermo spessore 2,5 cm.

Dimensioni: ca. (mm) 600 x 400 x 25 H.

Quantità n. 1

Pattumiera carrellata

Realizzata con bidone in acciaio inox 18/10 montato su ruote con apertura a pedale e capacità di circa 60 litri.

Dimensioni: ca. (mm.): 460 x 450 x 640 H

Quantità n. 1

Carrello per 17 gn 2/1

La struttura è in tubo quadro interamente in acciaio AISI 304 da 25 mm. completamente saldata. Guide a "C" dotate di piega ferma-carico, passo minimo 75 mm. Il carrello è dotato di 4 ruote pivottanti (2 con freno), portata max.



160 Kg. distribuiti uniformemente. Il carrello contiene 17 GN 2/1.

Dimensioni: ca. (mm) 650 x 730 x 1.600 H.

Quantità n.2

Piano di lavoro lunghezza 280 cm

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 40 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Sistema di ancoraggio posteriore a parete senza particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:

- top neutro con cassetto;
- vasca dotata di rubinetto con comando a pedale e sifone;
- vasca lavamani con rubinetto dotato di comando a infrarossi e vasca sterilizzazione coltelli;
- vano armadiato con porte scorrevoli - Dim. mm 1200.

Dimensioni: ca. (mm): 2.800 x 700 x 900 H.

Quantità n. 1

Tritacarne MOD. TC 22-89

Tritacarne con attacco tipo 22. Corpo dell'apparecchio del tipo a "pipa", completamente esterno per facilitare lo smontaggio e la pulizia dello stesso. Costruito interamente in acciaio inox, dotato di serie di un piastra e di un coltello inox. Comandi in bassa tensione 24V, inversione del senso di marcia ad impulsi. Produttività 300 kg/h.

Potenza el. (kw): 1,1

Dimensioni: ca. (mm) 770 x 260 x 370 H.

Quantità n. 1

Affettatrice verticale

Struttura in speciale lega di alluminio con trattamento superficiale di anodizzazione. Trasmissione con cinghia poly-V e tendicinghia automatico. Corpo affilatoio incorporato. Lama concava in acciaio temprato e rettificato del diametro di 370 mm. Motore ventilato. Scorrimento del carrello su bronzine autolubrificanti e cuscinetto a sfera.

Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto. Chiusura sottostante della base con "carter" in materiale autoestinguente. Manopola regolazione spessore fetta da 0 a 30 mm. Dispositivo di sicurezza a bassa tensione che impedisce la rotazione della lama in mancanza del coprilama ed evita gli avviamenti accidentali della macchina dopo un' interruzione dell'alimentazione elettrica.

Potenza el. (kw): 0,4

Dimensioni: ca. (mm) 700 x 630 x 570 H

Quantità n. 1

## **PREPARAZIONE PIATTI FREDDI**

### **Impianti attrezzature arredi zona *preparazione piatti freddi*:**

N.2 carrello per 17 GN 2/1

N.1 piano di lavoro lunghezza 200 cm

N.1 tavolo refrigerato a 3 vani

N.1 piano di lavoro lunghezza 280 cm

N.1 tagliere in polietilene

N.1 motoriduttore con attacco da tavolo

N.1 pattumiera carrellata



N. 1 tavolo inox quadrato con piano matric. 6972

**Specifiche tecniche zona *preparazione piatti freddi*:**

Carrello per 17 gn 2/1

La struttura è in tubo quadro interamente in acciaio AISI 304 da 25 mm. completamente saldato. Guide a "C" dotate di piega ferma-carico, passo minimo 75 mm. Il carrello è dotato di 4 ruote pivotanti (2 con freno), portata max. 160 Kg. distribuiti uniformemente. Il carrello contiene 17 GN 2/1.

Dimensioni: ca. (mm) 650 x 730 x 1.600 H.

Quantità n.2

Piano di lavoro lunghezza 200 cm

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 40 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Sistema di ancoraggio posteriore a parete senza particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:

- top neutro.

Dimensioni: ca. (mm): 2.000 x 700 x 900 H.

Quantità n. 1

Tavolo refrigerato a 3 vani

Predisposto per l'inserimento sotto ad un piano di lavoro a sbalzo. Struttura in acciaio AISI 304 lucido all'interno e satinato all'esterno. Piedini da 2" in acciaio AISI 304 regolabili in altezza (-15/+80 mm.). Spessore di isolamento 50 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Gruppo refrigerante a tampone con unità motocondensante tropicalizzata montata su cassetto estraibile. Gas refrigerante R134a, privo di CFC e HCFC. Sbrinamento programmabile tramite temporizzatore e dispositivo di smaltimento acqua. Vani refrigerati con portine battenti autochiudenti e reversibili equipaggiati di guide e supporti guide con passo 55 mm (10 posizioni) in acciaio AISI 304.

Cassetto neutro h = 100 mm posto sopra il gruppo refrigerante. Funzionamento ventilato, temperatura regolabile - 2/+8° C.

Potenza el. (kw): 0,5

Dimensioni: ca. (mm) 1.830 x 700 x 850 H.

Quantità n. 1

Piano di lavoro lunghezza 280 cm

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 40 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Sistema di ancoraggio posteriore a parete senza particolari predisposizioni murarie.

Il piano è composto da:

- top neutro con cassetto;

- vasca lavamani con rubinetto dotato di comando a infrarossi e vasca sterilizzazione coltelli.

Dimensioni: ca. (mm) 2.800 x 700 x 900 H.

Quantità n. 1

Tagliere in polietilene

Tagliere in polietilene con fermo spessore 2,5 cm.

Dimensioni: ca. (mm) 600 x 400 x 25 H.

Quantità n. 1



#### Motoriduttore con attacco da tavolo

Struttura in acciaio AISI 304 da banco. Motore da 1.1 kw di tipo chiuso, autoventilato, dotato di protezione termica contro i sovraccarichi. Gruppo riduttore ad ingranaggi elicoidali in bagno d'olio. Attacco conico per l'inserimento degli accessori tipo 22 dotato di dispositivo di bloccaggio e microinterruttore di sicurezza.

Doppia velocità di rotazione e comandi a 24 v.

L'apparecchio è corredato di grattugia per formaggio e pane con attacco tipo 22, corpo in inox anodizzato, rullo in acciaio inox AISI 304, ruotante su bronzine sinterizzate autolubrificanti con una capacità di ca. 25 kg/h.

Potenza el. (kw): 1,1

Dimensioni: ca. (mm) 370 x 260 x 410 H.

Quantità n. 1

#### Pattumiera carrellata

Realizzata con bidone in acciaio inox 18/10 montato su ruote con apertura a pedale e capacità di circa 60 litri.

Dimensioni: ca. (mm.): 450 x 450 x 640 H.

Quantità n. 1

#### Celle frigorifere

Celle frigorifere idonee alla conservazione di prodotti freschi e congelati, realizzate con pannelli modulari, sia per le pareti che per i soffitti, di lamiera zincata plastificata con film protettivo di colore bianco. Tutto il materiale è dotato di certificazione di non tossicità per utilizzo in campo alimentare. L'isolamento è in poliuretano iniettato, densità 38/42 kg/mc di tipo autoestinguente a norme ISO3582 e privo di CFC. Lo spessore dei pannelli è di 10 cm. sia per le celle con temperature di utilizzo pari a  $-2/+4^{\circ}\text{C}$ ., sia per le celle a bassa temperatura (celle surgelati).

L'assemblaggio dei pannelli è stato compiuto mediante ganci ad eccentrico in nylon annegati nel poliuretano termoincollati al profilo perimetrale di contenimento in P.V.C. ad incastro, posizionati ad ogni 60-80 cm. per le congiunzioni tra pareti verticali e orizzontali e in numero di 2 per congiunzioni tra pareti verticali sia continue che ad angolo. I ganci in nylon consentono di poter smontare e rimontare i pannelli anche dopo parecchi anni dall'installazione delle celle. La tenuta fra pannello e pannello è effetto di doppia guarnizione espansa autoadesiva tale da diminuire le dispersioni. L'angolo interno è arrotondato a largo raggio (min. 3 cm.) ed ottenuto con apposita operazione di stampaggio e schiumatura sotto pressa direttamente nella lamiera dei pannelli parete, soffitto e pavimento. Il pavimento è in acciaio inox 18/10 AISI 304 o zincato, bugnato antiscivolo. Il gruppo frigorifero è del tipo per funzionamento all'esterno, con posizionamento sulla copertura dell'edificio previa esecuzione di base di appoggio adatta alla copertura inclinata.

Le celle, in particolare, hanno le seguenti caratteristiche:

##### *Anticella*

L'anticella è realizzata con pannelli di spessore 10 cm., porta da ca. 70 x 185 cm. con guarnizione di chiusura su tampone porta, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $+2/+4^{\circ}\text{C}$ . potenza 1,2 HP, alimentazione Volt 220/1/50.

Dimensioni interne ca. (mm.): 2000 x 2200 x 2100 H.

Quantità n. 1

##### *Cella latticini*

La cella latticini è realizzata con pannelli di spessore 10 cm., porta da ca. 70 x 185 cm. con guarnizioni di chiusura su tampone porta, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $-2/+2^{\circ}\text{C}$ . potenza 1,2 HP, alimentazione Volt 220/1/50. È completa di scaffalatura su 3 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Dimensioni interne ca. (mm.): 1900x2000x2100 H.

Quantità n. 1



#### *Cella carni rosse*

La cella carni rosse è realizzata con pannelli di spessore 10 cm., porta da ca. 70x185 cm. con guarnizione di chiusura su tampone porta, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $-2+2^{\circ}\text{C}$ . potenza 1,5 HP, alimentazione Volt 380/3/50+n+t. È completa di scaffalatura su 3 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Dimensioni interne ca. (mm.): 3000x2000x2100 H.

Quantità n. 1

#### *Cella carni bianche*

La cella carni bianche è realizzata con pannelli di spessore 10 cm, porta da ca. 70x185 cm con guarnizione di chiusura su tampone porta, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $-2+2^{\circ}\text{C}$ . potenza 1,5 HP, alimentazione Volt 380/3/50+n+t. È completa di scaffalatura su 2 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Dimensioni interne ca. (mm): 3000x2000x2 100 H.

Quantità n. 1

#### *Cella surgelati*

La cella surgelati è realizzata con pannelli di spessore 10 cm, porta da ca. 70x 185 cm con sistema di chiusura ad alta tenuta formato da doppia guarnizione una su pannello e una su tampone cella con resistenza anticondensa, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $-20/22^{\circ}\text{C}$ . potenza 2,2 HP, alimentazione Volt 380/3/50+n+t. È completa di scaffalatura su 3 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Dimensioni interne ca. (mm): 1900x2000x2100 H.

Quantità n. 1

*Cella verdure* La cella verdure è realizzata con pannelli di spessore 10 cm, porta da ca. 70 x 185 cm con guarnizione di chiusura su tampone porta, completa di luce interna, quadro con microprocessore, termoregolazione digitale, allarmi di alta e bassa temperatura. Temperatura di esercizio  $+2+4^{\circ}\text{C}$ . potenza 1,5 HP, alimentazione Volt 380/3/50+n+t. È completa di scaffalatura su 2 lati in alluminio anodizzato con 4 ripiani in materiale atossico di facile lavaggio.

Dimensioni interne ca. (mm): 2000x4200x2100 H.

Quantità n. 1

### **DISPENSA**

#### **Impianti attrezzature arredi zona *dispensa*:**

N.3 scaffale a 4 ripiani lunghezza 150 cm.

N.3 scaffale a 4 ripiani lunghezza 190 cm

#### **Specifiche tecniche zona *dispensa*:**

Scaffale a 4 ripiani lunghezza 150 cm

Scaffale a 4 ripiani lisci, interamente in acciaio inox. I due ripiani intermedi possono essere posizionati a varie altezze. Portata di ogni ripiano 250 kg/mq uniformemente distribuiti.





Altezza regolabile +/- 10 mm.

Dimensioni: ca. (mm) 1.510 x 570 x 1.800 H.

Quantità n. 3

Scaffale a 4 ripiani lunghezza 190 cm

Scaffale a 4 ripiani lisci, interamente in acciaio inox. I due ripiani intermedi possono essere posizionati a varie altezze. Portata di ogni ripiano 250 kg/mq uniformemente distribuiti. Altezza regolabile +/- 10 mm.

Dimensioni: ca. (mm) 1.910 x 570 x 1.800 H.

Quantità n. 3

## **INGRESSO**

### **Impianti attrezzature arredi zona *ingresso*:**

N.2 carrello di servizio con pianale basso

### **Specifiche tecniche zona *ingresso*:**

Carrello di servizio con pianale basso

Struttura in tubo tondo da 25 mm in acciaio AISI 304 completamente saldata. Piano di appoggio in acciaio AISI 304 saldato alla struttura e con bordi a doppia piegatura. Portata max. 150 Kg. Distribuiti uniformemente. Dotato di 4 ruote pivotanti (2 con freno) da 125 mm di diametro.

Dimensioni: ca. (mm) 970 x 600 x 900 H.

Quantità n. 2

## **CELLE FRIGORIFERE**

### **Impianti attrezzature arredi *celle frigorifere*:**

N.1 anticella

N.1 cella prodotti confezionati n. 4 3 scaffali

N.1 cella carni n. 2 2 scaffali

N.1 cella stoccaggio prodotti intermedi n. 3 2 scaffali

N.1 cella surgelati n. 5 2 scaffali

N.1 cella verdure n. 1 4 scaffali

## **SPOGLIATOI**

### **Impianti attrezzature arredi zona *spogliatoi*:**

N.9 armadietti spogliatoi

### **Specifiche tecniche zona *spogliatoi*:**

Armadietti spogliatoi



Armadio realizzato in lamiera metallica a doppio scomparto, verniciatura a fuoco, completo di ripiano, portagruce, anello porta asciugamano, porta ombrello con vaschetta, feritoie di aerazione. Gli armadietti dovranno risultare alzati da terra mediante piedini o, meglio ancora, ancorati alla parete in posizione rialzata.

Dimensioni: ca. (mm) 680 x 350 x 1.800 H.

Quantità n. 9 (SITI NR. 6 NEL LOCALE SPOGLIATOIO DONNE E NR. 3 NEL LOCALE SPOGLIATOIO UOMINI) ENTRAMBE I LOCALI SONO DOTATI DI NR. 2 PORTAROTOLI NR.2 -DOSATORI PER MANI -NR.2 PORTAIGIENICA A MURO - NR. 2 COPRIASSE

## ***IMPIANTO DI ASPIRAZIONE***

### **Impianti attrezzature arredi zona impianto di aspirazione:**

N.1 cappa a parete forni  
N.1 cappa a parete  
N.1 cappa centrale  
N.1 cappa a parete  
N.1 cappa a parete lavanderia  
N.1 cappa a parete della cucina dietetica  
N.1 unità di estrazione  
N.1 unità di immissione  
Canalizzazioni per estrazione  
Canalizzazioni per immissione

### **Specifiche tecniche zona impianto di aspirazione:**

Le cappe sono realizzate con monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura satinata scotch-brite, completamente saldate e ricordate anche nelle parti interne. La parte superiore è realizzata con pannelli rinforzati e intercambiabili. Filtri a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304 lucidato ad alta brillantezza. Corpo immissione aria esterna coibentato con materiale isolante sp. 12 mm in classe 1. Le cappe sono dotate di illuminazione integrata con protezione in plexiglass ghiacciato. Canalina perimetrale e bacinella raccogli condensa.

Sono presenti le seguenti cappe:

Cappa a parete

Cappa a parete a flusso compensato posizionata al di sopra dei forni.

Dimensioni: ca. (mm) 2400x1500x500 H.

Quantità n. 1

Cappa a parete

Cappa a parete a flusso compensato posizionata al di sopra del cuocipasta e della brasiera

Dimensioni: ca. (mm) 4000x1500x500 H.

Quantità n. 1

Cappa centrale

Cappa centrale a flusso compensato posizionata al di sopra del piano cottura

Dimensioni: ca. (mm) 4000x2600x500 H.

Quantità n. 1

Cappa a parete



Cappa a parete tradizionale specifica per l'aspirazione di vapore, posizionata sopra la lavaoggetti, completa di canalizzazione del vapore e di manicotto di scarico della condensa.

Dimensioni: ca. (mm) 2000x1200x400 H.

Quantità n. 1

Cappa a parete

Cappa a parete a flusso compensato posizionata nella cucina dietetica

Dimensioni: ca. (mm) 700x700x500 H.

Quantità n. 1

Unità di estrazione

L'unità di estrazione a 2 velocità è costituita da un ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Telaio in profili di alluminio con pannelli in acciaio inox AISI 304 isolati termoacusticamente e facilmente asportabili. Basamento dotato di ammortizzatori e giunti antivibranti. Motore elettrico (380 V 3F 50 Hz 4/6 poli) chiuso a ventilazione esterna con sistema di accoppiamento al ventilatore formato da pulegge e cinghia. Grado di protezione IP 54.

L'unità è dotata di tettuccio in lamiera inox.

Portata ca. 23.000 mc/h alla massima velocità.

Quantità n. 1

Unità di immissione

L'unità di immissione a 2 velocità è costituita da un ventilatore centrifugo a doppia aspirazione. Telaio in profili di alluminio con pannelli in acciaio inox AISI 304 isolati termoacusticamente e facilmente asportabili. Basamento dotato di ammortizzatori e giunti antivibranti. Motore elettrico (380 V 3F 50 Hz 4/6 poli) chiuso a ventilazione esterna con sistema di accoppiamento al ventilatore formato da pulegge e cinghia. Grado di protezione I.P. 54.

L'unità dovrà essere dotata di tettuccio in lamiera inox.

Portata ca. 15.000 mc/h alla massima velocità.

Quantità n. 1

Canalizzazioni per estrazione

Sono realizzate in lamiera di acciaio inox di adeguata sezione, complete di raccordi, curve, giunzioni e flange.

Canalizzazioni per immissione

Sono realizzate in acciaio inox con coibentazione interna spessore 10 mm, di adeguata sezione, complete di raccordi, curve, giunzioni e flange.

## **VASCHE A PAVIMENTO**

### **Impianti attrezzature arredi zona vasche a pavimento:**

N.1 piletta a pavimento con griglia

### **Specifiche tecniche zona vasche a pavimento:**

Piletta a pavimento con griglia

Piletta a pavimento con griglia nel nuovo locale cucina dietetica. La piletta è interamente in acciaio inox AISI 304, la struttura è completamente saldata. Bordo di appoggio per il grigliato rinforzato. Fondo inclinato. Cestello filtro.



Scarico laterale sifonato. Grigliato inox a maglia quadra 25x25.  
Dimensioni: ca. (mm) 400x400x165 H.  
Quantità n. 1

## **ZANZARIERE**

### **Specifiche tecniche zanzariere:**

Tutte le finestre sono dotate di zanzariere in filo di alluminio a maglia quadra di dimensioni correnti, montate su telai in alluminio anodizzato di colore simile ai serramenti e posati con la massima cura.

Le dimensioni dei serramenti sono le seguenti:

- finestre zona cottura 4 x 2,30 x 1,50;
- finestra lavaggio GN e pentolame 1 x 1,10 x 1,50;
- finestre deposito GN e pentolame 2 x 1,10 x 1,50;
- finestra ufficio 1 x 1,10 x 1,50.

## **OPERE MURARIE E OPERE SPECIALI**

### **Elenco opere murarie e opere speciali:**

Box per isolamento bollitore caldaia  
Cucina Dietetica  
Pensilina esterna

### **Specifiche tecniche opere murarie e opere speciali:**

Box per isolamento bollitore caldaia. I locali sono provvisti di un box per isolare, dal resto della zona cottura, il bollitore esistente per la produzione dell'acqua calda, realizzato in pareti di laterogesso spessore 12 cm. L'accesso al locale avviene attraverso una porta in alluminio con caratteristiche identiche ai serramenti esistenti e pennellature cieche. Le pareti, alte fino al controsoffitto (ca. 4,00 mt.) sono rivestite su entrambi i lati e per tutta l'altezza da piastrelle in ceramica identiche per colore, qualità e dimensione al rivestimento esistente. Le dimensioni sono di circa 2,00 m. di lunghezza per 1,00 m. di larghezza.

Cucina Dietetica

I locali sono provvisti di un locale dedicato alla cucina dietetica. Le pareti sono in laterogesso spessore 12 cm, rivestite su entrambi i lati e per tutta altezza da piastrelle in ceramica identiche per colore, qualità e dimensione al rivestimento esistente. I serramenti hanno caratteristiche identiche a quelli esistenti. E' stato previsto l'allacciamento degli scarichi del lavello e della piletta a pavimento mediante collegamento con l'attuale rete fognante e successivo ripristino della pavimentazione mediante piastrelle identiche per colore, qualità e dimensione al pavimento esistente. E' prevista l'aerazione del locale allacciata allo stesso impianto a servizio dei locali di preparazione. E' predisposta tutta la parte di impianti per il funzionamento delle apparecchiature previste, e cioè, impianto elettrico (illuminazione e forza), impianto di adduzione gas, impianto di adduzione acqua calda e fredda.

Pensilina esterna

Pensilina esterna a protezione delle zone di ingresso e carico e scarico con mensole triangolari in profilo di ferro a IPE 160 e fissate, mediante piastre e contropiastre con bulloni passanti attraverso la struttura in vista



dell'edificio. Le mensole sono tirantate all'estremità da cavi in acciaio fissati anch'essi alla struttura in c.a. dell'edificio. Al disopra delle mensole sono posati degli arcarecci in profili di ferro scatolato da 90x90x4 sopra ai quali sono posate e fissate con viti in acciaio complete di rondelle, guarnizioni e cappellotti, delle lastre ondulate di polycarbonato traslucido. La pensilina ha una larghezza totale di circa 16 m e una profondità di 2,40 m e è posta a circa 4,50 m da terra al fine di non ostacolare l'eventuale circolazione di mezzi pesanti.