

Istituto Luigi Configliachi

Via Sette Martiri, 33

35143 - Padova

**CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED
ATTREZZATURE ED ARREDI
A COMPLETAMENTO DELLA NUOVA CUCINA E
SERVIZI GENERALE DELL'ISTITUTO L.
CONFIGLIACHI**

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI LAVORI DI REALIZZAZIONE DI UNA CUCINA
COMPLETA DI ATTREZZATURE E SERVIZI GENERALI E LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PER LA DURATA DI ANNI NOVE.**

GARA N. 4908164 - CIG 50003714AF - CUP F99D10000310007

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Relazione tecnica

Dati del cantiere: Nuova cucina e servizi generali di - Via Sette Martiri n.33
- 35143 Padova

Il presente capitolato contiene le indicazioni in merito all'esecuzione di opere (edili ed impiantistiche) a completamento del centro di cottura, alla fornitura ed installazione di attrezzature e mobili necessari al funzionamento dell'area, nulla escluso ed eccettuato per tutta la durata contrattuale senza alcuna rivalsa verso la Stazione Appaltante. Quanto verrà fornito ed installato nel periodo novennale di contratto dalla Ditta Aggiudicataria diviene proprietà della Stazione Appaltante. Tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di detti beni e di quanto posto in carico alla Ditta Aggiudicataria da parte della Stazione Appaltante sono a carico della Ditta Aggiudicataria.

La Ditta Aggiudicataria deve informare preventivamente la Stazione Appaltante di tutte le forniture al fine di gestire la fase inventariale di carico e scarico della Stazione Appaltante mediante comunicazioni scritte e verbali di collaudo e di inventario congiunti.

Il quadro economico dell'opera oggetto dell'esecuzione dell'appalto di lavori è il seguente:

Importo delle opere per la realizzazione della cucina soggetto a ribasso	€	2.008.982,66
Oneri sicurezza per i lavori, non soggetto a ribasso d'asta	€	60.650,00
Totale importo lavori al netto di I.V.A. a base d'asta	€	2.069.632,66
IVA 10% sui lavori	€	206.963,27
Valore complessivo lavori I.V.A. compresa	€	2.276.595,93

Il quadro economico del servizio di ristorazione è il seguente:

Importo della gestione soggetto a ribasso d'asta per 9 anni	€	15.159.843,00
Oneri sicurezza per la gestione, non soggetto a ribasso d'asta	€	66.600,00
Totale importo servizio al netto di I.V.A. a base d'asta	€	15.226.443,00
IVA 10% sulla gestione	€	1.522.644,30
Valore complessivo del servizio I.V.A. compresa	€	16.749.087,30

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, fin dal primo giorno di servizio, come stabilito dal contratto, a produrre i pasti per gli Ospiti delle residenze nell'attuale cucina della Sede effettuando eventuali nuove installazioni di attrezzature per meglio organizzare l'attività produttiva. Inoltre fin da subito la ditta dovrà provvedere all'acquisizione di adeguati mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti e fornire quanto altro necessario per il buon funzionamento del servizio, come già dettagliatamente indicato nel capitolato del servizio di ristorazione.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

D'ora in avanti verranno elencate le opere che la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare il cui onere economico è compreso nel costo della giornata alimentare stimata, quale soglia massima in € 10,90 oltre ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso ed I.V.A. per l'intera durata contrattuale, come indicato all'art.2 del capitolato dei servizi di ristorazione. Nessuna rivalsa verso la Stazione Appaltante potrà essere presentata da parte della Ditta Aggiudicataria.

1. Opere ed impianti a completamento

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare le opere edili ed impiantistiche a completamento del centro di cottura e servizi generali, come da progetto, meglio indicate nei relativi paragrafi "Descrizione delle lavorazioni a carico del gestore" del capitolato speciale di appalto: opere edili e strutturali, impianti elettrici, impianti termo meccanici".

2. Attrezzature ed arredi a completamento

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire ed installare tutte le attrezzature necessarie per l'allestimento della nuova cucina della sede e servizi generali meglio indicate in planimetria 5b "*Stralcio piano rialzato*", intendendosi con questo ogni macchina, attrezzatura, utensile ed arredi per rendere perfettamente funzionante il centro di cottura e relativi servizi generali. Quanto fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà essere nuovo e non usato e/o rigenerato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà consegnare tutta la documentazione tecnica delle attrezzature, macchine, arredi ed utensili alla Stazione Appaltante al momento dell'effettuazione del verbale di collaudo di installazione degli stessi presso la nuova cucina della sede, ivi comprese copie delle garanzie dei singoli elementi e il verbale stesso.

Di seguito si elencano le forniture minime di base di attrezzature ed arredi ad oggetto di offerta in miglioramento da parte delle ditte concorrenti, suddivise per area, del centro di cottura e servizi accessori, cui segue descrizione dettagliata.

Detto elenco è stato redatto sulla base delle tavole di progetto. Nel dettaglio sono indicate anche le misure di riferimento calcolate sulla base progettuale sia per le attrezzature sia per gli arredi.

PIANO RIALZATO- AREA SCARICO MERCI

Pos.1	SCAFFALI STOCCAGGIO DERRATE	n.3
Pos.2	CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI	n.2
Pos.3	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1

PIANO RIALZATO- CELLE FRIGORIFERE

Pos.1	CELLE FRIGORIFERE PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	n.5
-------	---	-----

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

PIANO RIALZATO- AREA PREPARAZIONE VERDURE

Pos.1	TAGLIAVERDURE	n.1
Pos.2	TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 2 VASCHE	n.1
Pos.3	LAVAVERDURE AUTOMATICO E CESTO RIBALTABILE. KG 20/40	n.1
Pos.4	PELAPATATE DA 25 KG	n.1
Pos.5	CENTRIFUGA-CESTO INOX. DA 12 KG	n.1
Pos.6	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO	n.1
Pos.7	LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE	n.1
Pos.8	POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO	n.1
Pos.9	CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO	n.1
Pos.10	PATTUMIERA CARRELLATA	n.1

PIANO RIALZATO – PREPARAZIONE CARNI

Pos.1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO	n.1
Pos.2	TRITACARNE REFRIGERATO	n.1
Pos.3	AFFETTATRICE PER CARNI	n.2
Pos.4	CEPPO CARNE POLIETILENE	n.1
Pos.5	TAVOLO LAVORAZIONE CARNE CON ALZATINA	n.2
Pos.6	LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE	n.1
Pos.7	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1
Pos.8	PATTUMIERA CARRELLATA	n.1

PIANO RIALZATO – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Pos.1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO	n.1
Pos.2	TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 1 VASCA	n.1
Pos.3	FRIGORIFERO DA 600 LITRI	n.1
Pos.4	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1
Pos.5	LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE	n.1
Pos.6	PATTUMIERA CARRELLATA	n.1

PIANO RIALZATO – PREPARAZIONE PIATTI SURGELATI

Pos.1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO	n.1
Pos.2	TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 1 VASCA	n.1
Pos.3	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1
Pos.4	LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE	n.1
Pos.5	FRIGORIFERO DI SCONGELAMENTO	n.1
Pos.6	PATTUMIERA CARRELLATA	n.1

PIANO RIALZATO – ZONA COTTURA

Pos.1	PENTOLA GAS 100/150 LT	n.3
Pos.2	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI	n.1
Pos.3	ELEMENTO NEUTRO 400 MM	n.2
Pos.4	CUOCIPASTA GAS AUTOM. DA 150 LT	n.1
Pos.5	TAVOLO ARMADIATO CON PORTE SCORREVOLI	n.2
Pos.6	BRASIERA DA 70 LT	n.2
Pos.7	FRY TOP A GAS	n.1
Pos.8	FREEZER DIGITALE 600 LT	n.1
Pos.9	FORNO COMBINATO A GAS 20x1/1GN – top	n.2
Pos.10	CAPPA A COMPENSAZIONE CENTRALE	n.1
Pos.11	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE	n.1
Pos.12	CAPPA A PARETE CON FILTRI A LABIRINTO	n.1
Pos.13	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE	n.1
Pos.14	ARMADIO FRIGORIFERO DA lt.1500	n.1

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Pos.15	KIT STRUTTURA A TRAVE DA CM 240 BIFRONTE	n.1
Pos.16	BILANCIA DA CUCINA	n.1
Pos.17	CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO MIS.320X40	n.1
Pos.18	CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO MIS.160X40	n.1
Pos.19	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1
Pos.20	LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE	n.1
Pos.21	PATTUMIERA CARRELLATA	n.2
Pos.22	ABBATTITORE CARRELLO 180 KG	n.1
Pos.23	GRUPPO REMOTO ARIA PER ABBATTITIRE - CONGELATORE 180KG	n.1

PIANO RIALZATO – SPOGLIATOI

Pos.1	ARMADIETTI SPORCO PULITO	n.10
-------	--------------------------	------

PIANO RIALZATO – ZONA CONFEZIONAMENTO

Pos.1	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON RUOTE	n.1
Pos.2	CARRELLI TERMICI A 3 VASCHE	n.8
Pos.3	CARRELLI TERMICI A 2 VASCHE	n.7
Pos.4	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO:	n.1

PIANO RIALZATO – ZONA LAVAGGIO

Pos.1	LAVASTOVIGLIE ELETTRICA A CESTO TRAINATO COMPLETA DI CAPPASPIRANTE	n.1
Pos.2	LAVASTOVIGLIE CAPPOTTINA COMPLETO DI TAVOLO ENTRATA/USCITA CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE E CAPPASPIRANTE	n.1
Pos.3	LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA 1080X540 MM	n.1
Pos.4	CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO MIS.235X40	n.2
Pos.5	CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO MIS.160X40	n.2
Pos.6	POZZETTO GRIGLIATO A PAVIMENTO	n.1
Pos.7	ARMADIO PORTASTOVIGLIE-CESTELLI PORTE COULISSE	n.2
Pos.8	PRESSA CENTRIF.DISIDRATAZIONE RIFIUTI	n.1
Pos.9	PATTUMIERA CARRELLATA	n.3

DEPOSITO ALIMENTARI

Pos.1	SCAFFALI STOCCAGGIO DERRATE	n.10
Pos.2	CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI	n.2
Pos.3	TRANSPALLET	n.1
Pos.4	CARRELLO PIANALE	n.1

AREA UFFICIO

Pos.1	SCRIVANIA DA UFFICIO CON 2 CASSETTI	n.1
Pos.2	ARMADIO DA UFFICIO 2 ANTE SCORREVOLI 4 RIPIANI	n.3
Pos.3	SEDIA GIREVOLE PER UFFICIO CON RUOTE	n.1

3. Attrezzature ed automezzi per la movimentazione

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di tutti i mezzi necessari alla movimentazione e veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle residenze della sede e della residenza bredda e ritorno.

Pos.1	AUTOCARRO FURGONATO PER IL TRASPORTO DEI CARRELLI TERMICI	n.2
-------	---	-----

4. Cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di tutta la cartellonistica di sicurezza necessaria per rendere idonee ed a norma le aree di tipo segnaletico, luminoso ed antincendio.

5. Installazione apparecchiature di cucina

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura e posa in opera di tutte le apparecchiature accessorie e di quanto necessario per il perfetto funzionamento delle macchine di cucina e di reparto. Quanto fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà essere nuovo e non usato e/o rigenerato.

6. Installazione di contatori di consumo

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura ed installazione di contatori di consumo di gas, energia elettrica ed acqua delle aree assegnate al servizio di ristorazione. L'installazione dei contatori di consumo e le utenze stesse saranno a carico della Ditta Aggiudicataria per tutto il periodo contrattuale. Pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a stipulare i relativi contratti di fornitura.

7. Attrezzature per le cucine di reparto delle residenze

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, installazione e manutenzione ordinaria e straordinarie delle attrezzature per le cucine di reparto, già indicate nel capitolato tecnico dei servizi di ristorazione. Quanto fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà essere nuovo e non usato e/o rigenerato.

8. Nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, dopo la verifica delle attrezzature presenti nell'attuale cucina e magazzini derrate, da effettuarsi in sede di sopralluogo di gara, ad inserire tutti quegli arredi e quelle attrezzature che riterrà necessarie per il buon funzionamento del centro di cottura attuale fino alla messa in uso del nuovo centro di cottura. Quanto fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà essere nuovo e non usato e/o rigenerato.

Oltre alle attrezzature indicate nell'inventario della cucina centrale della Sede sono attualmente presenti tutte quelle attrezzature necessarie al funzionamento ordinario della cucina quali pentole, padelle, casseruole, gastronomi in acciaio e in policarbonato, mestoli vari e coltelleria in genere. La Ditta Aggiudicataria prenderà in carico quanto presente e provvederà all'acquisto di quanto altro necessario per la durata contrattuale, il tutto compreso nel costo della giornata alimentare, nulla escluso ed eccettuato.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

E' consentito, ove la Ditta Aggiudicataria lo ritenesse opportuno, inserire talune attrezzature in uso nell'attuale cucina, nel nuovo centro di cottura.

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE ATTREZZATURE

2. Attrezzature ed arredi a completamento

Le misure di seguito indicate sono di riferimento indicativo sulla base delle tavole progettuali.

PIANO RIALZATO- AREA SCARICO MERCI

Pos.1 SCAFFALI STOCCAGGIO DERRATE

Scaffali a più ripiani realizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari, con struttura interamente in acciaio inox AISI 304
Dimensioni: 140x50x180 cm

Pos.2 CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI

Costruito con montanti tubolari e ripiani in acciaio inox aisi 304 fornito di 4 ruote piroettanti, 2 delle quali con freno. costruzione semplice e robusta i ripiani dovranno essere saldati ai montanti. Portata max. kg 500.
Dimensioni: 100x50x95 cm

Pos.3 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore min. mm.2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto. Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati. Dim. Ca Cm. 35x35, in opera

PIANO RIALZATO- CELLE FRIGORIFERE

Pos.1 CELLE FRIGORIFERE PER LA CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI, COSTITUITE DA:

Pannelli isotermici tipo sandwich costituiti da n° 2 lamiera profilate con interposta schiuma poliuretana espansa rigida, con spessori minimi di 8 cm. per le temperature normali e minimo 10 cm. per le basse temperature.

I pannelli, rigidamente nervati sui lati longitudinali, dovranno consentire alle estremità un perfetto serraggio tra loro.

Le lamiere dovranno essere plastificate in pvc color bianco su supporto in acciaio INOX AISI 304 sp. mm 0,6/8, classe di reazione al fuoco Normativa Europea SBI EUROCLASSE BS3 /d0, schiuma poliuretana con densità 40 kg/m3.

Le celle dovranno essere dotate di scaffalature in alluminio anodizzato 20 micron, formata da elementi modulari per un montaggio rapido, altezza mm 1500 profondità mm 400, lunghezza ripiani da mm 700-a-1500, con bulloneria in acciaio inox, ripiani i PVC, Portata ripiani da Kg 250 a 3000. Portata per singola spalla Kg 1000.

Le Porte girevoli saranno ad una anta, per applicazioni a 0°C, dimensioni nette min. 1000x2200(h) mm, con controtelaio in lamiera inox Aisi 304 sp.10/10 mm, tampone costituito da

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

telaio in alluminio anodizzato e superfici in lamiera plastificata, coibentato con poliuretano espanso, completa di sistema di apertura di sicurezza interno/esterno, profili bordatura passaggio in acciaio inox.

Valvola di compensazione per celle T.N. $\text{Æ}80$ mm

Unità frigorifera split con compressore ermetico, condensazione ad aria, evaporatori con sbrinamento elettrico automatico. Fluido refrigerante: R 404a. L'unità dovrà essere fornita completa di quadro elettrico a bordo cella con termostato digitale, tubazioni in rame, isolamento per le tubazioni fredde, giunzioni e supporti, collegamenti elettrici.

Profilo di fissaggio pannelli parete su pavimento in PVC alimentare atossico, arrotondato secondo normative CEE, completo di tasselli e sigillatura.

Profilo di finitura a soffitto/parete, composto da una anima in alluminio e da un profilo in PVC alimentare atossico, arrotondato secondo normative CEE.

PIANO RIALZATO- AREA PREPARAZIONE VERDURE

Pos.1 TAGLIAVERDURE

Realizzato in acciaio inox con tramoggia atta a lavorare verdure voluminose e alimentatore cilindrico per lavorare verdure lunghe e fragili.

Dotata di un riavvio automatico della macchina mediante una levetta per l'estrema facilità durante ogni fase di lavoro e la rapidità d'esecuzione.

Completa di tutti gli accessori, come dischi che permettono di realizzare qualsiasi tipo di taglio di frutta o di verdura come le fettine, i tagli ondulati, grattugie, bastoncini e lamelle, cubetti o patatine fritte, ed essere dotata di un accessorio per il purè, con griglia purè e pala ed un apposito disco espulsore, una tramoggia di alimentazione.

Tutti i pezzi a contatto con gli alimenti dovranno essere facilmente smontabili per un'igiene perfetta. Motore asincrono per un uso intensivo.

Adatta per una produzione di min. 250 kg/h

Pos.2 TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 2 VASCHE

Costruito interamente in acciaio inox AISI304. Struttura interna saldata in acciaio inox. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.

Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile.

Vasca in acciaio AISI 304 con troppopieno e scarico.

Dotato di piedini ad altezza regolabile

Completo di:

N.2 taglieri in politene frontali e foro di cernita;

Rubinetti C/leva e canna corta da $\frac{3}{4}$ ";

sifone di scarico

dim. Tavolo 260x70

Pos. 3 LAVAVERDURE AUTOMATICO E CESTO RIBALTABILE. KG 20/40

Struttura completamente in acciaio AISI 304, montata su piedini regolabili in altezza.

Vasca di lavaggio, pannellature esterne e piano di appoggio in acciaio AISI 304.

Ripiano di lavoro in materiale atossico per uso alimentare.

Componenti interni interamente in acciaio AISI 304 e/o materiale non ossidabile.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Vasca di lavaggio sagomata per ottenere un efficace vortice dell' acqua per ottenere così i migliori risultati di lavaggio, con fondo inclinato per migliorare la pulizia. Capacità vasca 300 lt. Sistema di sollevamento del cesto automatico a fine ciclo a doppio pulsante e avvisatore acustico.

Pannello di comando frontale con regolazione della pressione e della portata dell'acqua di lavaggio. Carico e scarico acqua comandato automaticamente da elettrovalvole in modo da garantire il lavaggio in acqua sempre pulita.

Durata ciclo: 2-3 minuti.

Grado di protezione all'acqua IPX55,

Pos.4 PELAPATATE DA 25 KG

Cilindro in acciaio inox inclinato in avanti di 18°, per facilitare le operazioni di carico e scarico dei vegetali. Bocca di scarico con apertura verso l'alto e dispositivo di sicurezza in caso di apertura. Coperchio in policarbonato trasparente ad apertura totale bilanciata. Dispositivo di bloccaggio e sbloccaggio per l'apertura del coperchio con microinterruttore di sicurezza. Cavalletto in acciaio inox con vasca e filtro estraibile per la raccolta degli scarti di lavorazione.

Fissaggio a pavimento.

Il motore ed il box controlli dovranno avere la protezione IP55. Fornito con disco abrasivo, e filtro in acciaio inox.

Pos.5 CENTRIFUGA-CESTO INOX. DA 12 KG

Struttura robusta in acciaio inox e cesto in resina ultrasensibile. Due cicli preimpostati: uno "automatico" in cui la rotazione del cesto intervallata da momenti di pausa (per tutti gli altri tipi di vegetali) ed uno "manuale", che lavora in continuo con timer 0/59 min (per verdure delicate). La velocità di rotazione 330 giri/min per permettere di asciugare le foglie più delicate senza schiacciarle. Tempo di asciugatura limitato (da 1 a 2 min.). L'acqua residua dovrà essere eliminata da un tubo per lo scarico. Capacità del cesto: 65 litri. Protezione IP66 e IP34.

Pos.6 STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO

Struttura in acciaio inox aisi 304 con porta in metacrilato, dotato di temporizzatore e microinterruttore di sicurezza per spegnimento lampade all'apertura dello sportello, completo di 2 lampade (potenza 15 watt) e magnete.

Dimensioni: 60x10x70 cm

Pos.7 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE

Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 finemente satinato, con vasca stampata con ampie raggature. La costruzione dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Il vano interno dovrà essere accessibile da una portina a battente, corredato di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Corredato di miscelatore acqua azionabile a pedale

A completamento dei lavamani si dovrà fornire un dosatore di sapone, per saponi liquidi, contenuto Lt. 1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura, un distributore di asciugamani in carta monouso, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico. Entrambi gli accessori sono da fissare a parete.

Pos.8 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm 2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Ca Cm. 35x35

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Pos.9 CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO:
Canale grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm 2, prof. max 180 mm. completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.
Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.
Dim. cm. 380 x 40

Pos.10 PATTUMIERA CARRELLATA
Costruita interamente in acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

PIANO RIALZATO- AREA PREPARAZIONE CARNI

Pos.1 STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO
Struttura in acciaio inox aisi 304 con porta in metacrilato, dotato di temporizzatore e microinterruttore di sicurezza per spegnimento lampade all'apertura dello sportello, completo di 2 lampade (potenza 15 watt) e magnete.
Dimensioni: 60x10x70 cm

Pos.2 TRITACARNE REFRIGERATO DA 300 KG/ORA
Realizzato in acciaio inox dotato di potenti motori ventilati, riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati, silenzioso e prestante, bocca esterna rimovibile senza attrezzi, bocca in acciaio inox in microfusione,

Pos.3 AFFETTATRICE PER CARNI
Realizzata in alluminio ed acciaio inox con trattamento per il contatto con gli alimenti e resistenza alla corrosione. Conforme alla normativa sulle affettatrici professionali EN 1974. La macchina dovrà avere l'interruttore 24V a 2 pulsanti con riarmo, il carrello con braccio speciale con doppia vasca per carni, removibile con dispositivo di blocco maniglia e scorrimento con cuscinetti su barra rettificata e cementata, l'affilatoio sarà posizionato sopra la lama in acciaio temperata al cromoduro.
Struttura in acciaio inossidabile con trattamento anti corrosione ed alluminio anodizzato
Supporto lama con doppio cuscinetto a sfere
Motore ventilato professionale di grande potenza. Protezione termica. Carrello removibile con blocco - trasmissione a cinghia. Puntine pressamerce smontabili. Struttura macchina per una veloce e facile pulizia. Lama in acciaio inossidabile del diam. di 30 cm. Affilatoio fisso
Interruttore partenza e arresto con centralina 24V

Pos.4 CEPPO CARNE POLIETILENE CM 50
Piano di taglio in polietilene per uso alimentare, colore bianco, spessore mm. 100. telaio di sostegno con gambe tonde inox. aisi 304 sezione mm. 60, piedi regolabili e ripiano di fondo in acciaio inox. aisi 304
Dimensioni: 50x70x90 cm

Pos.5 TAVOLO LAVORAZIONE CARNE CON ALZATINA
Costruito interamente in acciaio inox aisi 304, con struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, in acciaio AISI304, spesso 1mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi dotato di invaso con abbassamento di 20 mm.. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.

Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di 2 taglieri in polietilene alimentare, 2 ripiani forati amovibili, vaschetta raccogli liquidi GN estraibile e portacoltelli in acciaio AISI 304.

Gambe quadre o tonde 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.

Dim. 360x70

Pos.6 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE

Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 finemente satinato, con vasca stampata con ampie raggiature.

La costruzione dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Il vano interno dovrà essere accessibile da una portina a battente, corredato di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Corredato di miscelatore acqua azionabile a pedale

A completamento dei lavamani si dovrà fornire un dosatore di sapone, per saponi liquidi, contenuto Lt. 1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura, un distributore di asciugamani in carta monouso, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico. Entrambi gli accessori sono da fissare a parete.

Pos.7 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza,

chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Ca Cm. 35x35

Pos.8 PATTUMIERA CARRELLATA

Costruita interamente in acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

PIANO RIALZATO- AREA PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Pos.1 STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO

Struttura in acciaio inox aisi 304 con porta in metacrilato, dotato di temporizzatore e microinterruttore di sicurezza per spegnimento lampade all'apertura dello sportello, completo di 2 lampade (potenza 15 watt) e magneti.

Dimensioni: 60x10x70 cm

Pos.2 TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 1 VASCA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.

Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Vasca in acciaio AISI 304 con troppopieno e scarico.
Dotato di piedini ad altezza regolabile
Completo di:
Rubinetti C/leva e canna corta da ¾"; sifone di scarico; dim. Tavolo 300x70

Pos.3 FRIGORIFERO DA 600 LITRI:

Frigorifero da 700 lt lordi, Temperatura regolabile -2 ...8°C, realizzato in acciaio inox aisi 304

Pos.4 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Ca Cm. 35x35

Pos.5 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE

Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 finemente satinato, con vasca stampata con ampie raggiature. La costruzione dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Il vano interno dovrà essere accessibile da una portina a battente, corredato di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Corredato di miscelatore acqua azionabile a pedale

A completamento dei lavamani si dovrà fornire un dosatore di sapone, per saponi liquidi, contenuto Lt. 1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura, un distributore di asciugamani in carta monouso, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico. Entrambi gli accessori sono da fissare a parete.

Pos.6 PATTUMIERA CARRELLATA

Costruita interamente in acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

PIANO RIALZATO- AREA PREPARAZIONE PIATTI SURGELATI

Pos.1 STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI U.V.A. A MURO

Struttura in acciaio inox aisi 304 con porta in metacrilato, dotato di temporizzatore e microinterruttore di sicurezza per spegnimento lampade all'apertura dello sportello, completo di 2 lampade (potenza 15 watt) e magnete.

Dimensioni: 60x10x70 cm

Pos.2 TAVOLO LAVORAZIONE ARMADIATO A 1 VASCA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm.

Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile.

Vasca in acciaio AISI 304 con troppopieno e scarico.

Dotato di piedini ad altezza regolabile

Completo di:

Rubinetti C/leva e canna corta da ¾";

sifone di scarico

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

dim. Tavolo 280x70

Pos.3 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto. Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati. Dim. Ca Cm. 35x35

Pos.4 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE

Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 finemente satinato, con vasca stampata con ampie raggiature.

La costruzione dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Il vano interno dovrà essere accessibile da una portina a battente, corredato di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Corredato di miscelatore acqua azionabile a pedale

A completamento dei lavamani si dovrà fornire un dosatore di sapone, per saponi liquidi, contenuto Lt. 1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura, un distributore di asciugamani in carta monouso, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico. Entrambi gli accessori sono da fissare a parete.

Pos.5 FRIGORIFERO DI SCONGELAMENTO DA 600 LITRI

Frigorifero da 700 lt lordi, Temperatura regolabile -2 ...8°C, realizzato in acciaio inox aisi 304

Pos.6 PATTUMIERA CARRELLATA

costruita interamente il acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

PIANO RIALZATO- ZONA COTTURA

Pos.1 PENTOLA GAS 100/150 LT-RISCALD.INDIR

Pannelli frontali e laterali in acciaio inox 304 AISI. Vasca e coperchio stampati in acciaio inox 316 AISI. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni. Bruciatori in acciaio inox con fiamma autostabilizzante. Protezione spia pilota.

Manopole di controllo specificatamente progettate contro l'infiltrazione di acqua.

Pressostato per il controllo del consumo di energia e di acqua.

Riempimento acqua mediante elettrovalvola.

Tappo di scarico dell'acqua in acciaio inossidabile.

Dotata di dispositivo nella parte superiore della pentola per consentire l'evacuazione manuale dell'eccesso di aria nel boiler durante la fase di riscaldamento e l'ingresso di aria nel boiler durante la fase di raffreddamento.

Una valvola di sicurezza garantirà la corretta pressione operativa.

Un termostato di sicurezza spegnerà l'apparecchio se l'utilizzo non sarà corretto.

Grado di protezione all'acqua IPX5.

Piedi regolabili in altezza in acciaio inox 304 AISI.

Incluso nella fornitura, un additivo per l'acqua contro la corrosione.

Configurazione: monoblocco, a isola.

Pos.2 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI

Costituita da pannelli frontali e laterali in acciaio inox 304 AISI.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Piano di lavoro in acciaio inossidabile 20/10, 304 AISI.
Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni.
Supporti pentole in ghisa.
Bruciatori dotati di dispositivi antispegnimento con accensione manuale.
Grado di protezione dell'acqua IPX5.
completa di:
vano armadiato con porte costruito in acciaio inox.
Piedi regolabili in altezza in acciaio inox 304 AISI.
Configurazione: monoblocco, a isola.

Pos.3 ELEMENTO NEUTRO 400 MM

Piano di lavoro in acciaio inossidabile 20/10, 304 AISI.
Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni.

Pos.4 CUOCIPASTA GAS AUTOM. DA 150 LT

Costituita da pannelli frontali e laterali in acciaio inox 304 AISI, coperchio isolato, con porta e maniglia in acciaio inox 18/10 304 AISI.
Vasche e cestelli di cottura in acciaio inox 316 AISI.
Bruciatori in acciaio inox, posti sotto la vasca, con dispositivo antispegnimento e protezione fiamma pilota. Riempimento e rabbocco automatici dell'acqua.
Rubinetto di scarico con ampia portata e maniglia isolata.
Accensione automatica quando l'acqua raggiunge un livello minimo.
L'elettrovalvola con sonda dovrà bloccare il riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.
Limite estremo del cestello controllato elettronicamente.
Tubo di troppo pieno per eliminare la schiuma.
Ribaltamento automatico del cestello alla fine del ciclo di cottura.
Pannello comandi protetto mediante plexiglass.
Timer digitale.
Grado di protezione dell'acqua IPX5.
Piedi regolabili in altezza in acciaio inox 304 AISI.
Configurazione: monoblocco, a isola.

Pos.5 TAVOLO ARMADIATO CON PORTE SCORREVOLI

Costruito interamente in acciaio AISI 304. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
Dim. 2000x700x1700

Pos.6 BRASIERA DA 70 LT

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata e dotata di spigoli arrotondati in acciaio inox AISI 316; fondo vasca con spessore 18 mm.
Coperchio isolato e controilanciato con blocco rapido e valvola di sicurezza contro le sovrappressioni di vapore nella vasca.
Ribaltamento automatico con regolazione di velocità variabile. Rovesciamento a più di 90° per lo scarico completo degli alimenti.
Robusto bruciatore a gas con accensione elettronica e sistema di controllo per un funzionamento affidabile e duraturo. Sistema di controllo automatico che regola la pressione del vapore a 0,35 bar durante la cottura a pressione.
Riscaldamento rapido e diffusione del calore uniforme su tutto il fondo.
Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento della pentola in caso di guasto.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Intercapedine di raffreddamento sulle pareti laterali della vasca che annulli automaticamente la pressione del vapore al termine della cottura.

Controllo elettronico a microprocessore con preselezione di temperatura, tempo di cottura e avviamento temporizzato per una perfetta aderenza al procedimento di cottura pre-programmato. Protezione contro eccessivi aumenti di temperatura, tempi rapidi di risposta, orologio in tempo reale integrato, display digitale, funzione di segnalazione errori.

Possibilità di collegamento a un sistema computerizzato di controllo, supervisione e registrazione dei dati.

Grado di protezione all'acqua IPX 55.

Adatta per grigliare, arrostitire e brasare (con coperchio aperto); bollire e cuocere e fuoco lento (con coperchio aperto o chiuso); cuocere a pressione o vapore in recipienti GN 1/1 sospesi (con coperchio chiuso e bloccato).

Configurazione: monoblocco, a isola.

Pos.7 FRY TOP A GAS

Pannelli frontali e laterali in acciaio inox 304 AISI. Piano di lavoro in acciaio inossidabile 20/10, 304 AISI. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni. Paraspruzzi in acciaio inox. Superficie di cottura in acciaio cromato, con foro di raccolta dei grassi nel collettore sotto l'area di cottura. Bruciatori dotati di stabilizzatore di fiamma, 2 gruppi con 4 linee di fiamme.

Configurazione: monoblocco, a isola.

Pos.8 FREEZER DIGITALE 600 LT

Struttura interna ed esterna in acciaio AISI 304, fondo, cielo e schienale esterni in acciaio inox AISI 340.

Piedi regolabili in altezza da 2" in acciaio AISI 304. Pannello comandi digitale con regolazione della temperatura.

Illuminazione interna.

Sbrinamento completamente automatico ad evaporazione dell'acqua di sbrinamento tramite gas caldo.

Cella interna con spigoli arrotondati formata da due soli pezzi in acciaio e fondo stampato.

Supporti per guide e griglie facilmente smontabili senza l'ausilio di attrezzi.

Gruppo refrigerante realizzato in un' unica struttura monoblocco estraibile dall'alto e accessibile frontalmente dimensionato per funzionare con temperatura ambiente di 43° C.

Spessore di isolamento 75 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espanse ad alta densità iniettate con ciclopentano.

1 porta reversibile in utenza autochiudente, con massima apertura a 180° dotata di guarnizione magnetica, maniglia incassata, serratura con chiave.

Funzionamento ventilato.

Dotazione di serie 4 griglie in Rilsan 530x530mm e 4 coppie di guide in acciaio inox.

Pos.9 Forno combinato gas 20x1/1GN - top

Il forno dovrà essere in tutto in acciaio inox AISI 304.

Pannello convogliatore/divisorio fra zona teglie e zona scambiatore/ventola in AISI 304, incernierato e apribile per operazioni di pulizia, con condotto/i di suzione aria a geometria convergente.

Ventola/e in AISI316.

Grado di protezione all'acqua IPX5 contro getti d'acqua diretti e indiretti. Fianchi esterni smontabili per manutenzione.

Cruscotto frontale apribile per manutenzione scheda elettronica pannello comandi.

Vetro porta interno rimovibile.

Canalina raccolta condensa sulla porta, a svuotamento automatico mediante ribaltamento, collegata allo scarico.

Canalina raccolta condensa sulla facciata con canale di svuotamento collegato allo scarico.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Maniglia ergonomica a doppia impugnatura, con apertura facilitata anche a mani occupate, azionabile con una sola mano.

Chiusura porta a sbattimento.

Scarico camera cottura sifonato contro riflusso liquidi e odori e con raccordo a T per allacciamento a valle ventilato.

Pannello comandi protetto da vetro temprato

Piedi regolabili (in altezza) rivestiti e protetti da camicia esterna in acciaio inox AISI 304.

Vetro protettivo in Pirex per lampada/e in camera di cottura. Isolamento termico camera cottura garantito da minimo 3,5 cm di lana ceramica con barriera antiradiante.

Una ventola di cottura e uno scambiatore di calore.

Dotato di :

Processore digitale che gestirà la qualità e con precisione la cottura dei cibi

- Predisposizione per l'utilizzo di una seconda sonda al cuore singlepoint ad ago fine con un sensore sulla punta, per cotture sottovuoto.
- Sistema automatico di preriscaldamento e raffreddamento della camera di cottura, attivabili dall'operatore.

Il forno dovrà essere dotato di sistemi per:

- ottenere il miglioramento dell'efficienza globale di funzionamento e Soluzioni Passive per ottenere la riduzione delle perdite di calore dovute alle fuoriuscite verso l'ambiente esterno, con l'obiettivo di raggiungere il maggiore risparmio energetico e il conseguente guadagno economico ed ecologico.
- Funzione ECO attivabile dall'operatore per ridurre automaticamente i consumi
- Sistema per il controllo attivo dei flussi d'aria in uscita/ingresso nel forno che genera sovrappressione nelle cotture a Vapore e Misto
- Camera di cottura isolata termicamente da minimo 3,5 cm di lana ceramica ad alta resistenza termica con barriera esterna riflettente.

Porta con doppio vetro temprato apribile a libro per facilitarne la pulizia

Ventola bidirezionale (rotazione oraria e antioraria) ad alta efficienza aerodinamica comandata da motore con controllo automatico autoreverse per invertire il senso di rotazione.

Sistema automatico di condensazione e abbattimento vapori di cottura più controllo attivo delle temperature dei liquidi in uscita dal forno in tutte le condizioni di cottura.

Porta con 4 posizioni di arresto di cui due intermedie a 90° e 130°

Termostati di sicurezza per sovratemperature in: camera cottura, vano componenti, vano pannello di controllo e motore ventola. –

Predisposizione per il controllo remoto del taglio energetico di picco. Doppio ingresso acqua (di cui uno predisposto per l'uso di acqua addolcita).

Illuminazione interna alogena, con accensione automatica all'apertura porta e durante le cotture.

Interruttore per accensione e spegnimento retroilluminato. Interruttore funzionamento magnetico ad apertura/chiusura porta.

Vano tecnico pannello di controllo accessibile con apertura sul fronte del forno.

Vano tecnico dotato di raffreddamento forzato e di tutti i componenti funzionali, facilmente accessibile.

Completo di:

n° 10 griglie GN 1/1

n° 10 contenitori GN 1/1 in acciaio inox H 40

n° 10 contenitori GN 1/1 in acciaio inox H 65

n° 10 contenitori forati GN 1/1 in acciaio inox H 60

Pos.10 CAPPA A COMPENSAZIONE CENTRALE

La cappa dovrà essere interamente realizzate in acciaio inox 18-10 AISI304, spessore lamiera 10/10 mm, finitura satinata scotchbrite. Puntatura e saldatura continua dei lembi di unione con successiva ripresa di pulitura e satinatura delle parti in vista, lavorazione che conferisca robustezza alla struttura della cappa e un'estrema pulibilità delle superfici.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Bordo perimetrale inferiore interno a contenimento dei liquidi di condensa; rubinetto a sfera da ¼ per lo scarico dei liquidi di condensa.

Cappa per installazione a centro locale.

Cappa aspirante a compensazione induttiva. L'aria esterna dovrà convogliare in un plenum coibentato sul fronte della cappa, immessa e direzionata sulla superficie aspirante e filtrante della cappa.

Sul cielo della cappa saranno posizionati, nella parte frontale i fori di immissione aria e, nella parte posteriore il foro di espulsione, dimensionati in modo adeguato per garantire una corretta compensazione tra l'aria immessa e quella aspirata.

Cappa cubica con ingombro massimo in altezza di cm.50.

A corredo: nr.20 filtri a cassetto, realizzati in acciaio inox 18-10 AISI304. Impugnatura su tutta la lunghezza del filtro per una facile estrazione. Lavabili in lavastoviglie.

Dimensioni: 400x300x20 h cm.

A corredo saranno fornite nr. 8 porta-lampada, dimensioni 130 mm x190 mm, con grado di protezione IP65, costituita da un corpo in alluminio, portalampana in porcellana, guarnizioni di tenuta in silicone, globo in vetro termico trasparente, portata max lampada ad incandescenza da 100 watt (insclusa). Il collegamento elettrico avverrà mediante scatola (IP65) di derivazione sul tetto della cappa con relativo cavo per il collegamento di più punti di illuminazione.

A corredo della cappa saranno forniti: flange per il fissaggio a parete, 4 tiranti costituiti da barre filettate M8 zincate (L.1,5 mt), tassello metallico ad espansione, tasselli metallici ad espansione per il fissaggio a parete, barre a "c" zincate lunghe quanto la profondità della cappa.

Portata in aspirazione: ca. 11.000 mc/h. Porta in immissione: ca. 9.000 mc/h.

Pos.11 IMPIANTO DI ASPIRAZIONE

L'impianto di aspirazione sarà costituito da canali in acciaio zincato a forma circolare o rettangolare, completi di pezzi speciali, materiale di consumo, staffature etc. e da un'impianto aspirante e di mandata costituiti da ventilatori centrifughi a doppia aspirazione, cassettonati a basso n° di giri, da posizionarsi sul tetto della cucina, completi dell'impianto elettrico e da quanto necessario al perfetto funzionamento.

Pos.12 CAPPA A PARETE CON FILTRI A LABIRINTO

Interamente realizzata in acciaio inox 18-10 AISI304, spessore lamiera 10/10 mm, finitura satinata scotchbrite. Puntatura e saldatura continua dei lembi di unione con successiva ripresa di pulitura e satinatura delle parti in vista, lavorazione che conferisca robustezza alla struttura della cappa e un'estrema pulibilità delle superfici.

Bordo perimetrale inferiore interno a contenimento dei liquidi di condensa; rubinetto a sfera da ¼ per lo scarico dei liquidi di condensa.

Cappa per installazione a parete.

Cappa cubica con ingombro massimo in altezza di cm.40.

A corredo: nr. 4 filtri a labirinto, realizzati in acciaio inox 18-10 AISI304, stampato, maniglia sul filtro per una facile estrazione. Lavabili in lavastoviglie.

Dimensioni: 300x120x50 cm.

A corredo della cappa saranno forniti: flange per il fissaggio a parete, due tiranti costituiti da barre filettate M8 zincate (L.1,5 mt), tassello metallico ad espansione, tasselli metallici ad espansione per il fissaggio a parete, barre a "c" zincate lunghe quanto la profondità della cappa.

Portata in aspirazione: ca. 2.500 mc/h.

Pos.13 IMPIANTO DI ASPIRAZIONE

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

L'impianto di aspirazione sarà costituito da canali in acciaio zincato a forma circolare o rettangolare, completi di pezzi speciali, materiale di consumo, staffature etc. e da un'impianto aspirante costituito da ventilatore centrifugo a doppia aspirazione, cassettonato a basso n° di giri, da posizionarsi sul tetto della cucina, completo dell'impianto elettrico e da quanto necessario al perfetto funzionamento.

Pos.14 ARMADIO FRIGORIFERO DA lt.1500

L'armadio frigorifero dovrà essere realizzato con struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Fianchi interni stampati GN 2/1 in acciaio inox AISI 304.

Porta, fianchi e cruscotto satinati. Finitura scotchbrite. Finitura interna lucida. Spessore isolamento: 70 mm.con densità 40 Kg/mc. Evaporatore esterno alla camera di conservazione.

Volume interno lordo: 1500 litri.

Pannello comandi con scheda elettronica HACCP - TOP Lcd

Le funzioni gestite dalla scheda elettronica consentiranno: il controllo costante della temperatura in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni possibile scostamento significativo della temperatura impostata o l'eventualità di black-out dell'alimentazione elettrica.

Microinterruttore magnetico di sicurezza luce - porta incorporato nella struttura della porta per arresto motoventilatore interno e accensione lampada. Lampada protetta e facilmente accessibile.

In dotazione sei griglie plastificate di dimensioni GN 2/1. Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili.

Sistema di refrigerazione ventilato, con evaporatore ad alette esterno al vano.

Sbrinamento 'intelligente' a gas caldo, che si attiva solo se necessario nel caso in cui l'evaporatore sia coperto da ghiaccio.

Evaporazione automatica della condensa.

Pos.15 KIT STRUTTURA A TRAVE DA CM 240 BIFRONTI

Struttura a trave per il sostegno delle apparecchiature. realizzata in tubolare di acciaio di grosso spessore saldato, con verniciatura superficiale anticorrosione a polveri epossidiche. completa di coppia di piedi di appoggio, coperture laterali e copertura superiore in acciaio inox aisi 304 satinato

Pos.16 BILANCIA DA CUCINA

Bilancia da cucina digitale con piatto di pesata in acciaio inox e funzione di tara e di controllo del peso con allarme acustico per segnalare il raggiungimento di una determinata soglia. Display Retro-illuminato.

Pos.17 CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO:

Canale grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, prof. Max 180 mm. completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Cm. 320 x 40

Pos.18 CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO:

Canale grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, prof. Max 180 mm. completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Cm. 160 x 40

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Pos.19 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto. Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati. Dim. Ca Cm. 35x35

Pos.20 LAVAMANI SU ARMADIO CON COMANDO A PEDALE

Costruiti interamente in acciaio inox AISI 304 finemente satinato, con vasca stampata con ampie raggiature.

La costruzione dovrà rispondere a quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

Il vano interno dovrà essere accessibile da una portina a battente, corredato di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Corredato di miscelatore acqua azionabile a pedale

A completamento dei lavamani si dovrà fornire un dosatore di sapone, per saponi liquidi, contenuto Lt. 1 di prodotto, costruito in materiale plastico trasparente. Accessibilità per il rifornimento di detergente protetto da serratura, un distributore di asciugamani in carta monouso, utile per 250 salviette, realizzato in materiale plastico. Entrambi gli accessori sono da fissare a parete.

Pos.21 PATTUMIERA CARRELLATA

Costruita interamente il acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

Pos.22 ABBATTITORE CARRELLO 180 KG

Per 20 GN 2/1 o teglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 180 kg; (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi lengthwise, presenti sul mercato. Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera. Unità refrigerata remota. Controllo elettronico, 3 cicli standard e

6 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella:+90 -20°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Pos.23 GRUPPO REMOTO ARIA PER ABBATTITORE - CONGELATORE 180KG

PIANO RIALZATO - SPOGLIATOI

Pos.1 ARMADIETTI SPORCO PULITO

Armadietti spogliatoio con divisorio (sporco / pulito) con profondità di 50cm. Struttura portante in lamiera d'acciaio di prima qualità (spessore 6/10). Ante a battente, rinforzate e dotate di feritoie di areazione nella parte superiore ed inferiore, cerniere speciali anti effrazione con rotazione a 180 gradi. Trattamento di fosfosgrassaggio delle superfici, come preparazione alla verniciatura che avviene con polveri epossipoliestere in ogni parte del mobile per garantire elevata resistenza alla corrosione. Polimerizzazione in forno a 180 gradi. Piano superiore portaoggetti, asta appendi gruccia e ganci. Piedi di lamiera.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Tramezza divisoria centrale in ogni vano
Anta:- Feritoie superiori e inferiori per l'aerazione.
- Serratura a cilindro con chiave.
- Predisposizione per cartellino portanome.
Porta asciugamani e Bicchiera raccogli goccia
Completo di:
- Serratura lucchettabile
- Chiusura a 3 vie
- Copripiedini in ABS anticorrosione
- Tetto inclinato
- Zoccolo in lamiera al posto dei piedi (minimo 25 pezzi)
- Panca portante

PIANO RIALZATO- ZONA CONFEZIONAMENTO

Pos.1 CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON RUOTE

Costruzione completamente in acciaio inox AISI304
Coperchio a campana trasparente, in materiale plastico alimentare, per seguire tutte le fasi della lavorazione
Barra saldante con taglio sfrido busta, in alluminio anticorodal UNI9006 rivestito con nastro di teflon adesivo
Tavolette di riempimento vasche in polietilene adatto ai contatti con alimenti
Pannello comandi digitale con 9 programmi memorizzabili
Sensore elettronico volumetrico per il controllo del vuoto e del confezionamento con gas
Stop ciclo del vuoto
Rientro controllato dell'aria in camera, dispositivo soft-air
Il modello MS4 ha vasca atta a contenere bacinelle 1/1GN
Le macchine con sigla "I" finale sono predisposte per l'immissione di gas inerti ad uso alimentare. Certificazione CE. Dimensione camera min. 45x45

Pos.2 CARRELLI TERMICI A 3 VASCHE

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata.
Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso.
Coperchi superiori isolati termicamente apribili a compasso a 180°, aperti formano piani di appoggio, dotati di bordo di contenimento della condensa.
Vasche inox stampate e prive di spigoli con temperature e termostati indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino a cm 20 h (escluse).
Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria, uno per ogni vasca.
Riscaldamento tramite resistenze a secco poste sotto ogni vasca.
Tensione rete 230 Volt monofase-50/60Hz.
Vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, neutri o riscaldati a seconda dei modelli, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti, uno per ogni vano riscaldato.
Maniglie di spinta isolate.
Paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.
Ruote Ø cm 16, due piroettanti, due fisse.
» Set ruote piroettanti elastiche Ø cm 20, gomma grigia morbida di cui n.2 con freno, per pavimenti sconnessi (OPTIONAL).
Vasca superiore differenziata 3/1 - potenza watt 3x600.
Vano inferiore con portateghe riscaldato 3 - potenza watt 3x250.
Pannello digitale composto da: 2 termostati digitali per vasca superiore protetti da guarnizioni in

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

gomma e pannello trasparente in PVC, isolante IP X5 (idoneo a supportare lavaggio con acqua corrente)

Dim. max ingombro - cm 134x70x107

Pos.3 CARRELLI TERMICI A 2 VASCHE

Struttura in lamiera di acciaio inox, finitura spazzolata.

Coibentazione realizzata con pannelli in poliuretano espanso.

Coperchi superiori isolati termicamente apribili a compasso a 180°, aperti formano piani di appoggio, dotati di bordo di contenimento della condensa.

Vasche inox stampate e prive di spigoli con temperature e termostati indipendenti, adatte a contenere bacinelle GN fino a cm 20 h (escluse).

Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria, uno per ogni vasca.

Riscaldamento tramite resistenze a secco poste sotto ogni vasca.

Tensione rete 230 Volt monofase-50/60Hz.

Vani inferiori separati e indipendenti, completi di guide per l'inserimento di bacinelle GN 1/1, neutri o riscaldati a seconda dei modelli, chiusi da porte coibentate apribili a bascula, temperatura controllata da termostati indipendenti, uno per ogni vano riscaldato.

Maniglie di spinta isolate.

Paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia.

Ruote Ø cm 16, due piroettanti, due fisse.

Set ruote piroettanti elastiche Ø cm 20, gomma grigia morbida di cui n.2 con freno, per pavimenti sconnessi (OPTIONAL).

Vasca superiore differenziata 2/1 - potenza watt 2x600.

Vano inferiore con portateghe riscaldato 2 - potenza watt 2x250.

Pannello digitale composto da: 2 termostati digitali per vasca superiore protetti da guarnizioni in gomma e pannello trasparente in PVC, isolante IP X5 (idoneo a supportare lavaggio con acqua corrente)

Dim. max ingombro - cm 95x70x107

Pos.4 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza,

chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Ca Cm. 35x35

PIANO RIALZATO- ZONA LAVAGGIO

Pos.1 LAVASTOVIGLIE ELETTRICA A CESTO TRAINATO

Telaio portante in acciaio inox al cromo, spessore 3 mm. Piedi di appoggio regolabili per il livellamento a pavimento. Pannellature realizzate in acciaio inox 18-10 a doppia parete coibentata, a garanzia di bassissimi livelli di rumorosità, minore dispersione di calore e durata nel tempo.

Tutti i modelli sono certificati CE.

Le vasche sono realizzate in monoblocco in acciaio inox 18-10, hanno piano inclinato per agevolare il deflusso delle acque reflue. Su ogni vasca è presente un filtro a cassetto munito di maniglia che ne permette una facile estrazione per le operazioni di pulizia. Regolatore automatico del livello d'acqua a protezione delle resistenze di vasca.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Le pompe sono tutte autolavanti grazie alla loro particolare costruzione verticale. Ottima efficacia di lavaggio dovuta alle seguenti pressioni sui circuiti di lavaggio: inferiore 135/145 mbar, superiore 400/440 mbar. Bracci di lavaggio e risciacquo con innesti a baionetta. Ugelli in acciaio inox 18-10. Mulinelli facilmente ispezionabili.

Boiler di risciacquo coibentato provvisto di termostato di lavoro e di termostato di sicurezza. Avanzamento automatico dei cestelli mediante sistema oscillante in acciaio inox 18-10 dotato di saltarelli di traino ed azionato da motoriduttore. Guide di scorrimento cestelli realizzate in tondino di acciaio inox 18-10. Arresto automatico dell'avanzamento con mancato prelievo del cestello in uscita.

Di serie la macchina dispone di una tendina paraspruzzi in entrata.

Pannello comandi raggruppato in cassetta stagna e alimentato a bassa tensione comprendente: Interruttore generale, Comandi di avanzamento cestelli, Spie luminose di funzionamento, segnalazioni di eventuali anomalie, Termometri digitali per il controllo delle temperature dell'acqua, Pulsante di sicurezza per l'arresto della macchina. Teleruttori, relais termici e magneto-termici facilmente raggiungibili dal quadro comandi.

Avanzamento dei cestelli da destra verso sinistra.

Il riscaldamento dell'acqua avviene tramite resistenze elettriche corazzate. Modello a due velocità di avanzamento cestelli.

Modello con pre-lavaggio, lavaggio e risciacquo.

Cestelli ora alla prima velocità: min. 100; cestelli ora alla seconda velocità: min. 150.

In dotazione: 4 cestelli per 14/18 piatti, 2 cestelli generici (1 a maglie larghe, 1 maglie strette), 2 inserti per posate.

La macchina utilizza cestelli 50 x 50 cm. Altezza utile massima del tunnel di lavaggio: 45 cm. I migliori risultati di lavaggio possono essere ottenuti alimentando le macchine con acqua a 8-12°F di durezza.

La lavastoviglie deve essere completa dei seguenti accessori: tavoli di entrata e uscita, tunnel di asciugatura elettrico, condensatore vapore, recuperatore di calore, aspiratore condensa vapori, boiler supplementare e elemento neutro.

Completa di cappa aspirante in acciaio inox.

Pos.2

LAVASTOVIGLIE CAPPOTTINA

Componenti principali interni e pannelli esterni in acciaio inox AISI 304.

Completamente chiusa sul retro da un pannello isolante. Cielo cappottina a doppia parete.

Cappottina con sollevamento manuale. Quattro cicli di lavaggio.

Boiler atmosferico da 12 litri (9,0 kW) dotato di dispositivo di svuotamento automatico.

Il boiler atmosferico, combinato con la pompa di risciacquo potenziata, garantisce migliori risultati in termini di sanitizzazione, risparmio energetico (temperatura dell'acqua mantenuta costante a 84°C durante i cicli di risciacquo) e indipendenza dalla pressione dell'acqua di rete.

Sistema di risciacquo garantito che prolunga automaticamente il ciclo di lavaggio nel caso in cui la sanitizzazione delle stoviglie non abbia raggiunto risultati soddisfacenti.

Dispositivo "air break" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione.

Rapido riscaldamento iniziale dovuto al pre-riscaldamento dell'acqua di lavaggio tramite boiler.

Controllo elettronico delle funzioni con sistema di autodiagnosi, contatore numero dei cicli di lavaggio e contatore numero dei cicli di scarico.

Pannello di controllo elettronico con termometri digitali per la temperatura dell'acqua di lavaggio e risciacquo.

Ciclo di autopulizia per lavare e sanitizzare la camera di lavaggio.

Dosatore di brillantante.

Predisposizione per il collegamento in utenza a: sistema di controllo energetico, dosatore esterno di detersivo e pompa di scarico.

Adatta anche per installazione ad angolo.

Capacità oraria: 1180 piatti/65 cestelli 500x500mm.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

In dotazione due cesti per piatti piani, cesto per tazze e tazzine e un cesto per posate.

Completa di:

TAVOLO ENTRATA/USCITA CESTELLI PER LAVASTOVIGLIE

tavolo laterale costruito in acciaio inox 18-10, con ripiano inferiore per lavastoviglie a capote.

TAVOLO LATERALE SINISTRO DI PRELAVAGGIO CON VASCA realizzato in acciaio inox 18-10 satinato, agganciabile a macchina lavastoviglie a capote. dispone di vasca di preammollo a destra ed alzatina posteriore con ripiano di fondo. completo di troppopieno, piletta e sifone. da corredare di erogatore acqua o doccia.

Cappa aspirante in acciaio inox, completa di canali in acciaio zincati e di aspiratore

Pos.3 LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA 1080X540 MM

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm.

Vasca lavatoio in AISI 304 con dimensioni 1100 x 500 x 350 mm con fondo inclinato verso lo scarico e angoli interni raggiati dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo.

Supporto pentole amovibile.

Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.

Pannelli dotati di pieghe salvamani.

Gambe quadre (40 x 40 mm) 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.

Pos.4 CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO:

Canale grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, prof. Max 180 mm. completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Cm. 235 x 40

Pos. 5 CANALE GRIGLIATO DI DRENAGGIO A PAVIMENTO:

Canale grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, prof. Max 180 mm. completo di auto pendenza, chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Cm. 160 x 40

Pos.6 POZZETTI GRIGLIATI A PAVIMENTO:

Pozzetto grigliato realizzato in acciaio inox aisi 304, spess.re min. mm2, avente una superficie con proprietà antiscivolo completo di auto pendenza,

chiusino sifonato e cestello antiratto, antinsetto, con recupero di scarto.

Completo di zanche per aggrappo al pavimento e distanziatori di rinforzo ravvicinati.

Dim. Ca Cm. 35x35

Pos.7 ARMADIO PORTASTOVIGLIE-CESTELLI PORTE COULISSE

Struttura autoportante con fianchi, retro, porte, fondo e ripiani intermedi realizzati in lamiera di acciaio inox aisi 304 satinata e piegata a freddo. capacità: nr. 1080 piatti di diametro 23 cm. portata massima per piano kg. 180 . adatto all'inserimento di cestelli lavastoviglie.

Dimensioni: 160x70x170 cm

Pos.8 PRESSA CENTRIF.DISIDRATAZIONE RIFIUTI

Rimuove l'acqua contenuta nei residui di cibo che vengono trattati in modo tale da essere facilmente smaltiti. Vengono trasferiti attraverso un tubo in un contenitore o recipiente munito di

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

ruote. Il filtro girevole (1500 rpm) in acciaio e' dotato internamente di una spirale rotante munita di spazzole che assicura la pulizia costante dei fori (diam. 1 mm). L'acqua pulita poi esce nel canale di scolo. Il filtro viene costantemente e automaticamente pulito con acqua calda durante il processo e anche 1 minuto dopo lo spegnimento della macchina. Questa pressa viene collocata alla fine del sistema trattamento rifiuti, in una stanza o ad una parete spesso distante dalla tramoggia ma vicino alle vasche cilindriche. Per installazione sul lato sinistro. Dotata di mensole di supporto per parete, in acciaio.

Pos.9 PATTUMIERA CARRELLATA

costruita interamente in acciaio inox 18-10 satinato, con coperchio stampato. recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. capacità litri 90

PIANO PRIMO – DEPOSITO DERRATE

Pos.1 SCAFFALI STOCCAGGIO DERRATE

Scaffali realizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari.
La struttura interamente in acciaio inox AISI 304
Dimensioni: 140x50x180 cm

Pos.2 CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI

montanti tubolari e ripiani in acciaio inox . aisi 304 fornito di 4 ruote piroettanti, 2 delle quali con freno. costruzione semplice e robusta. i ripiani sono già saldati ai montanti, ed il prodotto viene consegnato assemblato.
portata max. kg 150.
Dimensioni: 100x50x95 cm

Pos.3 TRANSPALLET

Transpallet "standard" 2.5T con forche da mm 1.150x520
Pompa modulare a serbatoio esterno
Comando gruppo pompa a leva tre posizioni (carico, neutro, scarico)
Doppie ruote timone in gomma elastica e alluminio mm 200 scorrimento cuscinetti a sfera
2 rulli anteriori in nylon biancorullini di avvio sulle punte in nylon

Pos.4 CARRELLO PIANALE

Carrello Pianale in lamiera con doppio manico
Ruote in gomma piena
Dimensioni (LxPxH) mm 800x1200x-
Ruote con freno di stazionamento
Portata Kg 500

PIANO RIALZATO – UFFICIO

Pos.1 SCRIVANIA DA UFFICIO CON 2 CASSETTI

scrivania a 2 cassetti con struttura in tubolare con pennellature laterali in lamiera, piano superiore d'appoggio in lp, colore noce chiaro, cassettiere sospese dotate di chiusura simultanea

Pos.2 ARMADIO DA UFFICIO 2 ANTE SCORREVOLI 4 RIPIANI

armadio monoblocco in lamiera verniciata a 2 ante scorrevoli con 4 ripiani regolabili in altezza predisposti per cartelle sospese (non fornite di serie), serratura con chiave, struttura fornita smontata con kit di montaggio

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Dimensioni: 120x45x200 cm

Pos.3 SEDIA GIREVOLE PER UFFICIO CON RUOTE

sedia girevole per ufficio con appoggia braccia, scocca in acciaio rinforzata, base a 5 razze con ruote piroettanti, regolazione a gas dell'altezza della seduta, regolazione dello schienale. rivestimento in tessuto.

Dimensioni: 60x60x100 cm

3. Attrezzature ed automezzi per la movimentazione

MEZZI DI TRASPORTO

Pos.1 Autocarro furgonato per il trasporto dei carrelli termici contenenti gli alimenti

PTT da 35 q.li

Alimentato a metano o GPL

Carenatura realizzata in resina rinforzata con fibra di vetro e/o in alluminio, con coibentazione secondo la normativa in materia di trasporto alimentare;

Fondo portante dotato di pianale interno antisdrucchiolo;

Pareti laterali rinforzate alla base interna, dotate di protezione con profilo battipallet in alluminio " L " e profilo fermacarico montato sia in esterno che incassato alla parete;

Testata anteriore predisposta per il montaggio del gruppo frigo, rinforzata alla base interna e dotata di protezione con profilo battipallet in alluminio " L ";

Accessori alle porte in acciaio inox;

Controtelaio di fissaggio al veicolo realizzato con lamiera verniciata, Parafanghi, Cassetta attrezzi, pedane e maniglie di salita e quant'altro necessita per la corretta circolazione;

Fondo carrellabile con struttura portante per il trasporto di materiale stivato su pedane

4. Cartellonistica di sicurezza, segnaletica, antincendio e di indicazione

Pos.1 CARTELLONISTICA

Fornitura in opera di cartelli, realizzati in plexiglas, con stampa bifacciale e/o a parete, di emergenza e antincendio di diverse tipologie e forme per rispondere a ogni esigenza: cartelli angolari, cartelli segnaletici fotoluminescenti e segnali antincendio.

Cartelli e pittogrammi che diano indicazioni di vario genere: obblighi, divieti ed emergenze, etc. L'installazione dovrà avvenire tramite appositi tasselli.

5. Installazione apparecchiature di cucina

Pos.1 INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE DI CUCINA

Fornitura e posa in opera di tutte le apparecchiature accessorie e di quanto necessario per installare a regola d'arte e per il perfetto funzionamento delle macchine di cucina, e dei reparti, oggetto dell'appalto.

Sono pertanto compresi:

la fornitura ed il montaggio di rubinetti d'intercettazione, di sifoni per lo scarico, i sezionatori elettrici di zona, le prese elettriche, i quadretti di zona e di sezionamento, le prese interbloccate, le prese schuko, i relativi cavi elettrici, le tubazioni di allacciamento rigide e/o flessibili, il montaggio delle pilette e le canalizzazioni di scarico, e quanto altro necessario, compreso il materiale di consumo, per dare le macchine perfettamente funzionanti.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

6. Installazione di contatori di consumo

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura, installazione ed allacciamento dei contatori per la contabilizzazione delle utenze che sono completamente a carico della ditta stessa. Pertanto la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a stipulare i relativi contratti di fornitura.

Pos.1 FORNITURA ED INSTALLAZIONE CONTATORI

Contatore gas a rotoidi

Il costruttore deve dichiarare il valore della pressione massima di esercizio del misuratore (normalmente 0,5 bar) e del campo minimo della temperatura ambiente di funzionamento (almeno da - 10 a + 40°C); tali valori devono essere marcati sulla targa del misuratore.

Secondo le disposizioni vigenti, ciascun contatore deve essere marcato almeno con le seguenti informazioni, sul quadrante o su una targa dati separata:

- a) il numero e il marchio di approvazione (se applicabile);
- b) il marchio di identificazione o il nome del costruttore;
- c) il numero di serie del misuratore e l'anno di costruzione;
- d) la portata massima, Q_{max} (m³/h);
- e) la portata minima, Q_{min} (m³/h);
- f) la massima pressione di esercizio, p_{max} (bar);
- g) il valore nominale del volume ciclico, V (dm³);
- h) il numero e la data della norma europea di riferimento (UNI EN 1359)
- i) il campo di temperature ambiente, se maggiore di quello compreso tra -10 °C e +40 °C,
- j) il campo di temperature del gas, se differente dal campo di temperature ambiente,
- k) la classe di precisione del misuratore;
- l) eventuali marcature aggiuntive richieste dalla legislazione per esempio il numero dei certificati dell'esame di tipo o dell'esame del progetto e le marcature che dimostrano la conformità alla legislazione.

Contatore elettronico di KWh energia elettrica

Contatore elettronico multifunzione per connessione indiretta, adatto per la misura e la registrazione dell'energia attiva, reattiva, apparente e della potenza.

Costruito in accordo agli standard IEC 62053-21, IEC 62053-22, IEC 62053-23, ISO 9001 ed e dovrà essere caratterizzato da una notevole precisione e stabilità a lungo termine.

Il contatore sarà provvisto di due registri, di configurazione e degli eventi operativi.

Per prevenire possibili tentativi di frode, i coperchi del misuratore e della morsettiera dovranno essere provvisti di sensori che ne permettono la registrazione dell'apertura anche in mancanza di alimentazione, o altro sistema.

Contatore d'acqua

Il contatore d'acqua dovrà essere un apparecchio di grande robustezza ed affidabilità, con sistema di adduzione alla turbina di tipo multi getto. Il contatore d'acqua dovrà essere marcato CE/M, di Verifica Prima CEE

7. Attrezzature per le cucine di reparto delle residenze

A titolo indicativo ma non esaustivo si elencano di seguito le attrezzature che la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire - esclusivamente attrezzature e mobilio nuovo e non usato -.

1. RESIDENZA BREDA

- n.6 Carrelli termici per il trasporto dei pasti in multiporzione per gli attuali 4 nuclei, dotati di ribaltina di copertura, mensola di supporto e protezioni laterali antiurto.

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

Attualmente risultano in uso n.3 carrelli con due vasche superiori con temperatura distinta, un forno chiuso nella parte sottostante regolabile e uno spazio chiuso e n.2 carrelli con tre vasche superiori con temperatura distinta, un forno chiuso nella parte sottostante e due spazi neutri chiusi + 1 carrello 2 vasche con forno sottostante per la cena. **(già indicati alla voce zona confezionamento).**

- n.3 lavastoviglie da reparto per i tre nuclei RSA anziani dotate di pompa di scarico ed addolcitore con un numero adeguato di cestelli.
- n.1 lavastoviglie da reparto per il nucleo centrale con un numero adeguato di cestelli per 80 coperti
- n.3 frigoriferi da 120 lt per i tre nuclei RSA anziani per il contenimento dei freschi previsti nella giornata alimentare con sonda temperatura
- n.5 frigoriferi da 120 lt presenti in: n.1 sala colazione casa soggiorno; n.1 sala da pranzo casa soggiorno e n.1 in ognuno delle tre cucinette di reparto dei 3 nuclei di casa soggiorno, con sonda temperatura
- n.1 Frullatore ad immersione presente in casa soggiorno
- n.3 Frullatore ad immersione presente nei tre nuclei della RSA anziani

2. RESIDENZA SEDE

- n.8 Carrelli termici per il trasporto dei pasti in multi porzione. Reparti giubileo: attualmente sono in uso n.2 carrelli termici a 2 vasche con copertura a ½ a ribalta con supporto Reparti casa soggiorno: sono in uso n.6 carrelli termici a 3 vasche con copertura a ½ a ribalta e/o a scorrere con supporto. **(già indicati alla voce zona confezionamento).**
- n.1 avastoviglie industriale con cestelli per il reparto Giubileo
- n.9 Lavastoviglie di reparto per le cucinette di reparto di casa soggiorno
- n.3 frigoriferi di reparto per la RSA Giubileo 1-2-3: ogni cucinetta per un totale di n.3 è dotata di frigorifero da 120 lt di piano con cella interna, 2 ripiani + 1 cassetto per frutta/verdura e termometro sonda per rilevazione temperatura
- n.6 frigoriferi di reparto per CS pt-p1A-p1B-p2-p3-p4: frigorifero di piano con cella interna, 2 ripiani + 1 cassetto per frutta/verdura e termometro sonda per rilevazione temperatura

Per entrambe le residenze la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire tutte le attrezzature che si renderanno necessarie a reintegro per il buon funzionamento del servizio di ristorazione e secondo quanto previsto dal capitolato tecnico del servizio di ristorazione, a titolo indicativo ma non esaustivo per tipologia e quantità.

Distributori bevande calde
Distributori acqua e bevande fredde
Distributori acqua con boccioni

piatti fondi in melamina diam. 230 mm
piatti piano in melamina diam. 240 mm
piatti frutta in melamina diam. 190 mm
piatti bolo colazione in melamina
piatti bolo piccolo frutta in melamina
bicchieri in policarbonato con manico
bicchieri sfaccettato in policarbonato
bolo per colazione 150 cc
vassoi per pasti nelle camere
vassoi termici tipo cambro con coperchio per pasti nelle camere
caraffe in policarbonato da lt. 1
caraffe in policarbonato da lt. 1,5 lt con coperchio
frullatori ad immersione

8. Nuove attrezzature ed arredi da inserire nell'attuale cucina per l'avvio del servizio

CAPITOLATO TECNICO OPERE, IMPIANTI ED ATTREZZATURE ED ARREDI

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere, dopo la verifica delle attrezzature presenti nell'attuale cucina e magazzini derrate, da effettuarsi in sede di sopralluogo di gara, ad inserire tutti quegli arredi e quelle attrezzature che riterrà necessarie per il buon funzionamento del centro di cottura attuale fino alla messa in uso del nuovo centro di cottura. Quanto fornito dalla Ditta Aggiudicataria dovrà essere nuovo e non usato e/o rigenerato.

Per ogni nuovo inserimento la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire alla Stazione Appaltante il verbale di collaudo e tutta la documentazione tecnica relativa.