

OGGETTO: **NUOVI LABORATORI**

Si specifica che per la corretta numerazione e individuazione dei laboratori i laboratori, bisogna far riferimento unicamente alla piantina: "IM-06 impianto idrico-sanitario".

**ZONA COTTURA**

Prodotto:

**ABB./CONG 50/50KG 10 60x40**

Dimensioni Nette: 895 x942 x1730 mm

Per forno 10 teglie 600x400 mm o per 18 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h), 36 posizioni, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 50 kg; congelamento 50 kg (normativa UK). Compatibile con i più 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 a sinistra. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella:+90 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano ( senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC). 1 SONDA CON SENSORE IN 3 PUNTI ABB./CONG

Prodotto:

**FORNO PASTICCERIA EL. 10 TEGLIE 60x40**

Dimensioni Nette: 898 x915 x1058 mm

Forno pasticceria , elettrico, per 10 teglie 60x40 , con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantante.

Accessorio:

**BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 60x40**

Dimensioni Nette: 891 x762 x803 mm

Prodotto:

**FORNO PASTICCERIA GAS 6 TEGLIE 60x40**

Dimensioni Nette: 898 x915 x808 mm

Forno pasticceria , gas, per 6 teglie 60x40 , con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantante.

Accessorio:

**BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 60x40**

Dimensioni Nette: 891 x762 x803 mm

Prodotto:

**CARRELLO CON GUIDE PER 14 TEGLIE 60x40**

Dimensioni Nette: 520 x720 x1630 mm

Costruzione in acciaio inossidabile 18/10 satinato, struttura a sezione quadra (mm.25x25) completamente saldata. Quattro ruote piroettanti diametro mm.125 con il supporto in zinco e protezione in gomma, di cui 2 munite di dispositivo di bloccaggio.

Prodotto:

**CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 360X110 CM**

Dimensioni Nette: 3600 x1100 x500 mm

Cappa con profilo spiovente per consentire un'efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completo di filtro a labirinto inox 304 500x400x30

Prodotto:

**FRIGGITRICE GAS 34 LT 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x700 x850 mm

Puo' essere installata su piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 27,5 kw. I tubi di fiamma sono collocati all'interno della vasca. Per uso con gas naturale o GPL. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. n°2 portine per base + n°2 CESTELLO (270X260X120MM) X FRIG.34 LT

Prodotto:

**PIANO DI COTTURA TOP INFRAROSSO 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x700 x250 mm

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm), montata a livello sul telaio in acciaio inox per una maggiore facilità di spostamento delle pentole ed agevolare le operazioni di pulizia. Piano di cottura completamente sigillato per prevenire l'infiltrazione di liquidi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:

**CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 240X110 CM**

Dimensioni Nette: 2400 x1100 x500 mm

Cappa con profilo spiovente per consentire un'efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.

Accessorio:

**UNITA' ESTRAZIONE 2 VELOCITA' HP 1.4/0.5**

Dimensioni Nette: 750 x1000 x750 mm

Unità di estrazione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile, con giunti in nylon. Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato, lato interno zincato. Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente. Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico 4 e 6 poli di primaria marca trifase 380 V a 2 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Grado di protezione all'acqua IP55.

## ZONA PREPARAZIONE

14

Prodotto:

**LAV ARM. 1 VASCA (500X500) 700MM**

Dimensioni Nette: 700 x700 x950 mm

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

Prodotto:

**17 PASTORIZZATORE PASTÒ 30 W**

Dimensioni Nette: 420 x780 x1100 mm

Pastorizzatore PASTÒ 30, Raffr. Acqua, Tens.: 400/50/3Il pastorizzatore per gelato consente di osservare perfettamente le fasi della miscelazione e della pastorizzazione e di aggiungere ingredienti in qualsiasi momento. Il coperchio è in policarbonatoLe temperature possono essere regolate nei seguenti campi:riscaldamento da +60°C a +90°C, raffreddamento da +20°C a 0°C.Fase di riscaldamento miscela, impostazione di fabbrica + 85°C.Fase di raffreddamento miscela, impostazione di fabbrica +4°CLelettronica, semplice e funzionale, seleziona automaticamente i tempi di mantenimento del riscaldamento secondo la temperatura di pastorizzazione prescelta. Il rubinetto di erogazione con lavaggio incorporato garantisce, dopo ogni prelievo e al termine del funzionamento, una costante e perfetta igiene ed è completamente smontabile senza utensili. Sotto il rubinetto è sistemata una pratica vaschetta raccogli gocce girevole per mantenere pulito il pavimento del laboratorio. Stampata in un pezzo solo con ampie curve di raggiatura degli angoli per ottimizzare la circolazione della miscela e per facilitare la pulizia, sanificazione e igiene. I modelli di pastorizzatore per gelato 30, 60 , 120 hanno l'agitazione collocata in un pozzetto che serve anche a garantire la fuoriuscita totale della miscela che nel modello 180 è garantito dalla vasca inclinata.

Prodotto:

**19 RAFFINATRICE 2 CILINDRI PLUS**

Dimensioni Nette: 870 x600 x1160 mm

struttura e spalle in acciaio verniciato nr. 2 cilindri in porfido rettificati tramoggia e protezioni in acciaio inox ingranaggi in ghisa speciale in bagno d'olio cilindri allontanabili di oltre 15 mmcilindro posteriore oscillante sul proprio asse per migliore raffinazione del prodotto versione a due velocità . voltaggio standard: 400V-3Ph-50/60 Hz conformità norme CE

Prodotto:

**21 FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22°C**

Dimensioni Nette: 710 x837 x2050 mm

Freezer con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi. Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione piu' uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico.Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacita' di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita' refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a + 43°C.Privo di CFC e HCFC . Gas refrigerante R404a .Fornito con : 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

Prodotto:

**23 PACOJET CE 230 MN**

Dimensioni Nette: 200 x360 x500 mm

Sempre attenta alle nuove tendenze del mercato e alle esigenze della sua clientela, Sirman presenta - in esclusiva per l'Italia - PACOJET: un capolavoro della tecnica, una novità mondiale e, soprattutto, un indispensabile e insostituibile strumento di lavoro per i migliori Professionisti della Ristorazione.Costruito in pregiato materiale con un alloggiamento in nichel-cromo, estremamente compatto, Pacojet- grazie ad una tecnica nuova e unica nel suo genere - assolve ad un compito fondamentale nelle cucine di alta qualità: "pacossare" i generi alimentari. Ovvero: tritare, trasformare in purè, mousse e patè generi alimentari diversi, mantecare ed emulsionare sorbetti e gelati da base surgelata. Il tutto in un'unica e sola operazione!Con Pacojet, infatti, avrete la possibilità, in pochissimo tempo, di avere il prodotto finito e pronto per essere consumato passando quasi direttamente dal conservatore al piatto di portata. Il segreto sta tutto nell'eliminazione dei tempi di scongelamento che influiscono sui ritmi di lavoro. In tal modo viene offerta l'opportunità di preparare in anticipo ingredienti di diversa tipologia utilizzandoli all'occorrenza subito e nelle quantità desiderate. Inoltre, data la rapida lavorazione, le porzioni in eccesso potranno essere reinserite nella catena del freddo prima che l'azione dello scongelamento possa danneggiarle.

Prodotto:

**25 MIXER PORT.350W+FRUSTA+TUBO INOX 453MM**

Dimensioni Nette: 138 x120 x765 mm

Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox, frusta rinforzata e supporto a muro. Progettato per essere utilizzato direttamente nelle pentole anche durante la cottura. Sistema di aggancio accessori a baionetta. Le parti a contatto con il cibo sono facilmente smontabili senza l'uso di attrezzi per una facile pulizia. La particolare forma della testa frantumatrice evita gli spruzzi e assicura uno sforzo minimo da parte dell'operatore durante la lavorazione. Base motore piana con impugnatura ergonomica di facile presa. Variatore elettronico della velocità con regolatore velocità indipendentemente dal carico. Velocità regolabile a mezzo pulsanti + e -. Velocità max di 9000 giri/min. Per motivi di sicurezza l'accensione avviene solo premendo due pulsanti contemporaneamente. Progettato per uso intensivo: sistema a doppia ventola per il raffreddamento del motore. Pannello comandi visibile e resistente all'acqua (IP55) per controllare i livelli di velocità e la luce spia di sovraccarico. Dispositivo di bloccaggio del gruppo albero che ne impedisce il distacco durante la lavorazione.

- Prodotto:  
**27 LAVAPENTOLE 1 VASCA 1400 MM**  
Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1200x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
- Prodotto:  
**28 LAV ARM. 2 VASCHE(500X500)GOCC.DX.1600**  
Dimensioni Nette: 1600 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
- Prodotto:  
**29 MACCHINA SOTTOVUOTO**  
Dimensioni Nette: 370 x440 x450 mm  
Struttura in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plaxiglas alimentare trasparente. Camera con angoli arrotondati. Pannello comandi digitali con memorizzazione di 9 programmi di confezionamento. Processo controllato con microprocessore. Barra saldante da 300 mm.
- Prodotto:  
**31 TEMPERATRICE CIOCCOLATO 10 KG**  
Dimensioni Nette: 500 x700 x840 mm  
Autobilanciatura Termica con sistema di controllo automatico che permette di gestire la temperatura in funzione della quantità di prodotto residua nella macchina. Controllo Temperatura nel cioccolato, a causa della sua viscosità, è molto difficile monitorare le variazioni di temperatura. Un algoritmo controlla le sonde di nuova generazione che rilevano la temperatura al decimo di grado, garantendone un mantenimento costante al <<cuore>> del cioccolato. Il riscaldamento avviene tramite resistenze a foglio, che permettono un preciso controllo della temperatura del cioccolato evitando spiacevoli fuori tempera. La coclea è realizzata in acciaio inox per evitarne l'usura nel tempo ed il suo movimento può essere invertito per agevolare la pulizia.Possibilità di programmare l'avvio dopo un tempo pre-impostato per avere il cioccolato sciolto o in tempera quando serve.La macchina non si ferma subito al segnale ma individua automaticamente l'uscita dalla tempera prima dell'interruzione del funzionamento. La ripartenza del servizio è in questo modo facilitata. • grazie alla vibrazione permette di compattare il cioccolato negli stampi eliminando l'aria• facilmente rimovibile per la pulizia• dosatore a pedale volumetrico programmabile• svuotamento rapido della vasca per il lavaggio• comodo condotto posteriore per la fuoriuscita del cioccolato
- Prodotto:  
**32 MONTAPANNA PRIMA 2**  
Dimensioni Nette: 250 x410 x400 mm  
Montapanna Prima 2, tensione 230/50/1Il coperchio trasparente permette un facile controllo della quantità di panna liquida nella vaschetta di riserva evitando le continue ed inutili aperture con conseguente perdita del freddo.Dotati di pompa rotativa a palette, lavorano con panne magre o grasse e permettono di ottenere il tipo di panna montata desiderato. Sia la panna liquida che quella montata sono adeguatamente refrigerate durante tutto il percorso nella macchina fino al beccuccio di erogazione. La vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, mantiene la panna liquida in condizioni perfette e non separa le parti grasse dalleparti acquose. Permette inoltre di interrompere la produzione in qualsiasi momento e facilita il lavaggio garantendo l'igiene.
- Prodotto:  
**33 MESC.PLAN.EL.8L-200-240/1**  
Dimensioni Nette: 292 x416 x527 mm  
Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 8 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Prodotto:

**TAVOLO ARMADIATO 1400MM**

Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm

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

## LOTTO 2 - LABORATORIO CUCINA 3 – PIANO PRIMO. € 44.208,00 CIG - 7143148833

### ZONA PREPARAZIONE PASTA

- Prodotto:
- 39 LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.SX 1200**
- Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm
- Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
- Prodotto:
- 42 TAVOLO SU GAMBE+ALZATINA 1000MM**
- Dimensioni Nette: 1000 x700 x850 mm
- Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
- Prodotto:
- 44 TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO DX+2 P.SC. 1600**
- Dimensioni Nette: 1600 x700 x1000 mm
- Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati.Alzatina (h=100mm) con R=8mm.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Cassetti in Aisi 304 ( capacità di carico 40 kg) con fondo in un unico pezzo e angoli arrotondati che possono contenere bacinelle GN (max. H=100mm).Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

### ZONA PREPARAZIONE COTTURA

- Prodotto:
- 46 LAV ARM. 1 VASCA (500X500) 700MM**
- Dimensioni Nette: 700 x700 x950 mm
- Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
- Prodotto:
- 50 TAV 3 CASS LATO SX+2 PORTE SCORR.2000MM**
- Dimensioni Nette: 2000 x700 x900 mm
- Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. 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. Cassetti in Aisi 304 ( capacità di carico 40 kg) con fondo in un unico pezzo e angoli arrotondati che possono contenere bacinelle GN (max. H=100mm).Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).
- Prodotto:
- 51 MESC.PLAN.EL.5L-200-240/1**

Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.

**54 BILANCIA ELETTRONICA KG 10/2 T**

Dimensioni Nette: 248 x253 x132 mm

- Batteria ricaricabile a lunga durata- Carica batterie incluso- Illuminazione display- Porta seriale RS232 per interfaccia su SW- Capacità 10 kg - divisione 2g- Tara progressiva- Porzionatrice acustica con livello minimo e massimo.

Prodotto:

**57 CUTTER-MIXER 3,5L LAME MICRODEN.1V-230/1**

Dimensioni Nette: 247 x407 x303 mm

Robusto cutter mixer ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare i cibi in pochi secondi. Vasca da 3,5 litri in acciaio inox AISI 302. Coperchio dotato di foro per l'aggiunta di ingredienti senza arrestare la macchina. Coperchio trasparente con microinterruttore magnetico di sicurezza. Gruppo coltelli a lama microdentata. L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità. Tutte le parti a contatto con il cibo possono essere facilmente smontate e lavate in lavastoviglie. Comando ad impulsi per frammentare i componenti più grandi. 1 velocità: 1500 giri/min.

**ZONA COTTURA**

Prodotto:

**61 GRIGLIA A GAS 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatore in acciaio inox ad alta efficienza (22 KW) con fiamma stabilizzata. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. Le griglie in ghisa possono essere utilizzate su due lati (da un lato per grigliare carne e dall'altro per pesce e verdure). Sgocciolatoio di raccolta grasso. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:

**62 ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x900 x250 mm

Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo . Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:

**63 BASE NEUTRA APERTA 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x785 x600 mm

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Prodotto:

**64 FRIGG.TUBI GAS 23LT -1 VASCA+2 1/2 CEST.**

Dimensioni Nette: 400 x900 x1200 mm

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 19 kw. I tubi di fiamma sono collocati all'interno della vasca. Per uso con gas naturale o GPL. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso. Compreso di 2 mezzi cestelli per friggitrice 23 lt. .



Prodotto:  
**65 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT**  
Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm  
Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Completo di n° 2 porte a battenti .

Accessorio:  
**65.01 2 1/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT**  
Dimensioni Nette: 275 x230 x210 mm

Prodotto:  
**66 CAPPА CENTRALE INOX 304+FILTRI 320X220**  
Dimensioni Nette: 3200 x2200 x500 mm  
Cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.

Accessorio:  
**66.01 UNITA' ESTRAZIONE 1 VELOCITA' HP 4**  
Dimensioni Nette: 950 x1100 x950 mm  
Unità di estrazione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico a 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Grado di protezione all'acqua IP55.

Accessorio:  
**66.02 UNITA' IMMISSIONE 1 VELOCITA' HP 3**  
Dimensioni Nette: 750 x1250 x750 mm  
Unità di immissione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Filtri acrilici antipolvere in aspirazione. Grado di protezione all'acqua IP55.

Prodotto:  
**67 CUCINA GAS 6 FUOCHI+FORNO+ARMADIO 1200MM**  
Dimensioni Nette: 1200 x900 x850 mm  
Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Completo di n° 1 porta a battente .

## ZONA PREPARAZIONE CARNI

Prodotto:  
**69 AFFETTATRICE VERTICALE INOX DIAM 35**  
Dimensioni Nette: 640 x720 x510 mm

Affettatrice verticale carne in acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata secondo le norme sull'igiene, Carrello su barra al cromo duro e cuscinetti a sfera, piatto porta-carne asportabile in acciaio, affilatoio incorporato asportabile, regolazione spessore fetta fino a 15 mm, dentiera asportabile per pulizia facilitata in acciaio inox, anello fisso di protezione lama, dispositivo di sicurezza blocco carrello, microinterruttore al paralama, dispositivo pulsantiera bassa tensione, motore trifase, monofase o corrente continua, protezione in plexiglass sul carrello.

Prodotto:

**71 LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.DX 1200**

Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm

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

## ZONA PREPARAZIONE VERDURE

Prodotto:

**74 LAVATOIO 2 VASCHE 2 GOCCIOLATOI 2400MM**

Dimensioni Nette: 2400 x700 x1000 mm

Costruzione in acciaio inox AISI 304.Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati.Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm.Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 600 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppopieno e pilette di scarico da 2 ", insonorizzate con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo .Gocciolatoi stampati con nervature di rinforzo, inclinati verso ea vasche e posizionati sulle estremità.Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani. Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

Prodotto:

**75 TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1300MM**

Dimensioni Nette: 1300 x700 x850 mm

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

## ZONA LAVAGGIO

Prodotto:

**77 TAVOLO PRELAV+VASCA+FORO D>S 1400**

Dimensioni Nette: 1400 x745 x1170 mm

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Foro di scarico residui con anello in gomma. Direzione cestello: da destra a sinistra.

Prodotto:

**78 LAV.CAP.COIB,MAN.ESD,DOS.BR,P.SCAR,80C/H**

Dimensioni Nette: 752 x755 x1567 mm

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Capotta a doppia parete coibentata. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0.5 bar). Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Sistema di filtraggio avanzato che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Sistema di risciacquo garantito (ACTIVE): il led verde sulla capotta indica che tutte le stoviglie sono state risciacquate in modo corretto. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante e pompa di scarico. In dotazione: 2 contenitori posate, 1 cesto per piatti e 1 cesto per tazze.

Prodotto:

**79 TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM**

Dimensioni Nette: 600 x600 x910 mm

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

Prodotto:

**80 TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1300MM**

Dimensioni Nette: 1300 x700 x850 mm

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

Prodotto:

**81 LAVAPENTOLE 1 VASCA 1400 MM**

Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1200x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

## LOTTO 3 - LABORATORIO CUCINA 4 – PIANO PRIMO € 44.772,00 CIG - 7143884791

### ZONA PREPARAZIONE CUCINA

- Prodotto:
- 83 LAV ARM. 1 VASCA (500X500) 700MM**
- Dimensioni Nette: 700 x700 x950 mm
- Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)
- Prodotto:
- 84 ABBATT/CONG X GN1/1-19,5/15KG-ACTIVE**
- Dimensioni Nette: 760 x760 x970 mm
- Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacita' di carico: abbattimento 19,5 kg : congelamento 15,2 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a sinistra, reversibile. Unita' refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento.Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella : +90-41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C.Isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC e HFC).Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).
- Prodotto:
- 86 MACCHINA SOTTOVUOTO**
- Dimensioni Nette: 370 x440 x450 mm
- Struttura in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plaxiglas alimentare trasparente.Camera con angoli arrotondati.Pannello comandi digitali con memorizzazione di 9 programmi di confezionamento.Processo controllato con microprocessore.Barra saldante da 300 mm.
- Prodotto:
- 88 FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE 1000W**
- Dimensioni Nette: 508 x381 x311 mm
- Forno a microonde semiprofessionale da 1000W consigliato per piccoli volumi di utilizzo. Dotato solo della manopola del tempo per rendere il funzionamento più rapido ed intuitivo. La camera con capienza di 25,5 litri permette di poter utilizzare contenitori di dimensioni 1/2 GN.Comandi manuali, 1 livello di potenza, timer fino a 6 minuti, 1 magnetron.

- Prodotto:
- 89 TRITACARNE/GRATTUGIA 22 INOX TRIFASE Kw 1,1**
- Dimensioni Nette: 350 x630 x480 mm
- Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressione grattugia. inversione di marcia.

- Prodotto:
- 91 BILANCIA MINNEAPOLIS KG 10/2 T**
- Dimensioni Nette: 248 x253 x132 mm
- Batteria ricaricabile a lunga durata- Carica batterie incluso- Illuminazione display- Porta seriale RS232 per interfaccia su SW- Capacità 10 kg - divisione 2g- Tara progressiva- Porzionatrice acustica con livello minimo e massimo.

- Prodotto:
- 94 MESC.PLAN.EL.5L-200-240/1**
- Dimensioni Nette: 266 x416 x487 mm
- Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.

## ZONA COTTURA

- Prodotto:
- 96 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT**
- Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm
- Brucciatoe altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

- Accessorio:
- 96.01 2 1/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT**
- Dimensioni Nette: 275 x230 x210 mm

- Prodotto:
- 97 CUCINA GAS 6 FUOCHI+FORNO+ARMADIO 1200MM**
- Dimensioni Nette: 1200 x900 x850 mm
- Puo' essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

- Prodotto:
- 98 CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 320X220**
- Dimensioni Nette: 3200 x2200 x500 mm
- Cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.
- Accessorio:
- 98.01 UNITA' ESTRAZIONE 1 VELOCITA' HP 4**
- Dimensioni Nette: 950 x1100 x950 mm
- Unità di estrazione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico a 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Grado di protezione all'acqua IP55.
- Accessorio:
- 98.02 UNITA' IMMISSIONE 1 VELOCITA' HP 3**
- Dimensioni Nette: 750 x1250 x750 mm
- Unità di immissione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Filtri acrilici antipolvere in aspirazione. Grado di protezione all'acqua IP55.
- Prodotto:
- 99 GRIGLIA A GAS 800 MM**
- Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm
- Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatore in acciaio inox ad alta efficienza (22 KW) con fiamma stabilizzata. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. Le griglie in ghisa possono essere utilizzate su due lati (da un lato per grigliare carne e dall'altro per pesce e verdure). Sgocciolatoio di raccolta grasso. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Prodotto:
- 100 ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM**
- Dimensioni Nette: 800 x900 x250 mm
- Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Prodotto:
- 101 BASE NEUTRA APERTA 800 MM**
- Dimensioni Nette: 800 x785 x600 mm
- Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top . per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

- 102 Prodotto: **FRIGG.TUBI GAS 23LT -1 VASCA+2 1/2 CEST.**  
Dimensioni Nette: 400 x900 x1200 mm  
Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 19 kw. I tubi di fiamma sono collocati all'interno della vasca. Per uso con gas naturale o GPL. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.

#### ZONA PREPARAZIONE PASTA

- 106 Prodotto: **FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C**  
Dimensioni Nette: 710 x837 x2050 mm  
Frigo con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 ; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi. Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita' refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a +43°C. Privo di CFC e HCFC . Gas refrigerante R134a .Fornito con : 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

- 107 Prodotto: **LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.SX 1200**  
Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

#### ZONA PREPARAZIONE CARNI

- 112 Prodotto: **TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1100MM**  
Dimensioni Nette: 1100 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

- 115 Prodotto: **LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.SX 1200**  
Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

Prodotto:

**116 FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C**

Dimensioni Nette: 710 x837 x2050 mm

Frigo con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 ; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi. Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita' refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC . Gas refrigerante R134a .Fornito con : 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

**ZONA PREPARAZIONE VERDURE****117 Prodotto:  
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1900MM**

Dimensioni Nette: 1900 x700 x850 mm

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

**118 Prodotto:  
LAVATOIO 2 VASCHE 2 GOCCIOLATOI 2400MM**

Dimensioni Nette: 2400 x700 x1000 mm

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm. Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 600 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppopieno e piatte di scarico da 2", insonorizzate con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. Gocciolatoi stampati con nervature di rinforzo, inclinati verso le vasche e posizionati sulle estremità. Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore. Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani. Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

**119 Prodotto:  
TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM**

Dimensioni Nette: 1200 x700 x850 mm

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

**ZONA LAVAGGIO****121 Prodotto:  
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1400MM**

Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm

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

**122 Prodotto:  
TAVOLO PRELAV+VASCA+FORO S>D 1400**

Dimensioni Nette: 1400 x745 x1170 mm



Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Foro di scarico residui con anello in gomma. Direzione cestello: Da sinistra a destra.

Prodotto:

**124 TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM**

Dimensioni Nette: 600 x600 x910 mm

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

Prodotto:

**125 TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM**

Dimensioni Nette: 1200 x700 x850 mm

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

Prodotto:

**126 LAVAPENTOLE 1 VASCA 1200 MM**

Dimensioni Nette: 1200 x700 x850 mm

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1100x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Prodotto:

**127 TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1600MM**

Dimensioni Nette: 1600 x700 x850 mm

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

## LOTTO 5 - LABORATORIO CUCINA 2 – PIANO TERRA € 41.832,00 CIG - 7143924893

### ZONA PREPARAZIONE VERDURE

130 Prodotto:  
**LAV ARM. 2 VASCHE(500X500)GOCC.DX.1600**  
Dimensioni Nette: 1600 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

131 Prodotto:  
**TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1300MM**  
Dimensioni Nette: 1300 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

### ZONA PREPARAZIONE PASTA

133 Prodotto:  
**FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C**  
Dimensioni Nette: 710 x837 x2050 mm  
Frigo con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 ; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi.Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione piu' uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico.Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacita' di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita' refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC . Gas refrigerante R134a .Fornito con : 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

134 Prodotto:  
**LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.DX 1200**  
Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

- 135 Prodotto: **TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1000MM**  
Dimensioni Nette: 1000 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h=100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

## ZONA PREPARAZIONE COTTURA

- 142 Prodotto: **TAVOLO REFRIGERATO 3 VANI**  
Dimensioni Nette: 1718 x700 x850 mm  
Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro rimovibile (spessore 50 mm) in acciaio inox AISI 304. Porte reversibili e autochiudenti in posizioni con angolatura inferiore a 90° (con stop a 95°); apertura max. 180°, dotata di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Gambe regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclopentano (spessore 50 mm). Pannello di comando digitale. Temperatura operativa -2/+10°C. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Fornito con 3 griglie in Rilsan 1/1GN.

- 144 Prodotto: **LAVAPENTOLE 1 VASCA 1400 MM**  
Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1200x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

- 145 Prodotto: **FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE 1000W**  
Dimensioni Nette: 508 x381 x311 mm  
Forno a microonde semiprofessionale da 1000W consigliato per piccoli volumi di utilizzo. Dotato solo della manopola del tempo per rendere il funzionamento più rapido ed intuitivo. La camera con capienza di 25,5 litri permette di poter utilizzare contenitori di dimensioni 1/2 GN. Comandi manuali, 1 livello di potenza, timer fino a 6 minuti, 1 magnetron.

- 147 Prodotto: **BILANCIA MINNEAPOLIS KG 10/2 T**  
Dimensioni Nette: 248 x253 x132 mm  
- Batteria ricaricabile a lunga durata- Carica batterie incluso- Illuminazione display- Porta seriale RS232 per interfaccia su SW- Capacità 10 kg - divisione 2g- Tara progressiva- Porzionatrice acustica con livello minimo e massimo.

- 148 Prodotto: **CUTTER-MIXER 3,5L LAME MICRODEN.1V-230/1**  
Dimensioni Nette: 247 x407 x303 mm

Robusto cutter mixer ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare i cibi in pochi secondi. Vasca da 3,5 litri in acciaio inox AISI 302. Coperchio dotato di foro per l'aggiunta di ingredienti senza arrestare la macchina. Coperchio trasparente con microinterruttore magnetico di sicurezza. Gruppo coltelli a lama microdentata. L'inclinazione dei coltelli associata al fondo conico, assicura ad ogni lavorazione la massima omogeneità. Tutte le parti a contatto con il cibo possono essere facilmente smontate e lavate in lavastoviglie. Comando ad impulsi per frammentare i componenti più grandi. 1 velocità: 1500 giri/min.

Prodotto:  
**150 MESC.PLAN.EL.5L-200-240/1**

Dimensioni Nette: 266 x416 x487 mm

Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.

## ZONA PREPARAZIONE CARNI

Prodotto:  
**154 FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C**

Dimensioni Nette: 710 x837 x2050 mm

Frigo con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 ; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi. Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita' refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a +43°C. Privo di CFC e HCFC . Gas refrigerante R134a .Fornito con : 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

Prodotto:  
**155 LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.SX 1200**

Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm

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

## ZONA COTTURA

Prodotto:  
**160 TAVOLO ARMADIATO 1800MM**

Dimensioni Nette: 1800 x700 x850 mm

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

Prodotto:  
**161 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT**

Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm

Brucciatores altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

- Accessorio:  
**161.01 2 1/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT**  
Dimensioni Nette: 275 x230 x210 mm
- Prodotto:  
**162 CUCINA GAS 6 FUOCHI+FORNO+ARMADIO 1200MM**  
Dimensioni Nette: 1200 x900 x850 mm  
Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
- Prodotto:  
**163 CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 320X220**  
Dimensioni Nette: 3200 x2200 x500 mm  
Cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.
- Accessorio:  
**163.01 UNITA' ESTRAZIONE 1 VELOCITA' HP 4**  
Dimensioni Nette: 950 x1100 x950 mm  
Unità di estrazione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile, con giunti in nylon. Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato, lato interno zincato. Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente. Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico a 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Grado di protezione all'acqua IP55.
- Accessorio:  
**163.02 UNITA' IMMISSIONE 1 VELOCITA' HP 3**  
Dimensioni Nette: 750 x1250 x750 mm  
Unità di immissione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile, con giunti in nylon. Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato, lato interno zincato. Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente. Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Filtri acrilici antipolvere in aspirazione. Grado di protezione all'acqua IP55.
- Prodotto:  
**164 GRIGLIA A GAS 800 MM**  
Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm  
Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatore in acciaio inox ad alta efficienza (22 KW) con fiamma stabilizzata. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. Le griglie in ghisa possono essere utilizzate su due lati (da un lato per grigliare carne e dall'altro per pesce e verdure). Sgocciolatoio di raccolta grasso. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.  
Prodotto:

**165 ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x900 x250 mm

Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo . Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:

**166 BASE NEUTRA APERTA 800 MM**

Dimensioni Nette: 800 x785 x600 mm

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top .per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Prodotto:

**167 FRIGG.TUBI GAS 23LT -1 VASCA+2 1/2 CEST.**

Dimensioni Nette: 400 x900 x1200 mm

Brucciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 19 kw. I tubi di fiamma sono collocati all'interno della vasca. Per uso con gas naturale o GPL. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.

**ZONA LAVAGGIO**

Prodotto:

**168 TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1400MM**

Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm

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

Prodotto:

**169 TAVOLO PRELAV+VASCA+FORO S>D 1400**

Dimensioni Nette: 1400 x745 x1170 mm

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Foro di scarico residui con anello in gomma. Direzione cestello: Da sinistra a destra.

Prodotto:

**170 LAV.CAP.COIB,MAN.ESD,DOS.BR,P.SCAR,80C/H**

Dimensioni Nette: 752 x755 x1567 mm

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Capotta a doppia parete coibentata. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0.5 bar). Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Sistema di filtraggio avanzato che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Sistema di risciacquo garantito (ACTIVE): il led verde sulla capotta indica che tutte le stoviglie sono state risciacquate in modo corretto. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti.Fornita con dosatore brillantante e pompa di scarico. In dotazione: 2 contenitori posate, 1 cesto per piatti e 1 cesto per tazze.

Prodotto:

- 171 TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 600MM**  
Dimensioni Nette: 600 x600 x910 mm  
Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

## LOTTO 4 - LABORATORIO CUCINA 1 – PIANO TERRA € 51.360,00 CIG - 7143914055

### ZONA PREPARAZIONE PASTA

- 173** Prodotto:  
**LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.SX 1200**  
Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

### ZONA PREPARAZIONE VERDURE

- 181** Prodotto:  
**LAV ARM. 2 VASCHE(500X500)GOCC.DX.1600**  
Dimensioni Nette: 1600 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

- 183** Prodotto:  
**TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1400MM**  
Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm  
Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

### ZONA PREPARAZIONE CARNI

- 185** Prodotto:  
**LAV ARM. 1 VASCA(500X500)GOCC.DX 1200**  
Dimensioni Nette: 1200 x700 x950 mm  
Costruito interamente in acciaio.Struttura interna saldata in acciaio.Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Gocciolatoio.Porte scorrevoli fonoassorbenti.Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico.Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm)

## ZONA PREPARAZIONE COTTURA

- 189 Prodotto:  
**MACCHINA SOTTOVUOTO**  
Dimensioni Nette: 370 x440 x450 mm
- Struttura in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglass alimentare trasparente. Camera con angoli arrotondati. Pannello comandi digitali con memorizzazione di 9 programmi di confezionamento. Processo controllato con microprocessore. Barra saldante da 300 mm.
- 190 Prodotto:  
**TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1600MM**  
Dimensioni Nette: 1600 x700 x850 mm
- Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.
- 191 Prodotto:  
**BILANCIA MINNEAPOLIS KG 10/2 T**  
Dimensioni Nette: 248 x253 x132 mm
- Batteria ricaricabile a lunga durata- Carica batterie incluso- Illuminazione display- Porta seriale RS232 per interfaccia su SW- Capacità 10 kg - divisione 2g- Tara progressiva- Porzionatrice acustica con livello minimo e massimo.
- 192 Prodotto:  
**MESC.PLAN.EL.5L-200-240/1**  
Dimensioni Nette: 266 x416 x487 mm
- Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc. Corpo in alluminio e base metallica per una perfetta stabilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox AISI 304. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità da 20 a 220 giri/min. (movimento planetario). Schermo di protezione trasparente ed estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). In dotazione 3 utensili in acciaio inox lavabili in lavastoviglie: frusta, spatola ed uncino a spirale.
- 194 Prodotto:  
**FORNO TRIVALENTE A GAS 6 GN 1/1, TOUCH-SCREEN**  
Dimensioni Nette: 898 x915 x808 mm
- Forno a convezione vapore con schermo touch-screen ad alta risoluzione ( tradotto in 30 lingue) e con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore.Controllo reale dell'umidità con sensore Lambda con risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato.Con i cicli di aria calda si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo.Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella.Nel sistema di lavaggio possono essere impostate delle funzioni di risparmio energetico, quali : salta l'asciugatura (riduzione consumo energia elettrica),riduci il consumo acqua ,salta il brillantante (risparmio acqua e brillantante).Tre modalita' di cottura:Manuale ( ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB per essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido.Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda spillone a sei sensori ( la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico.Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.
- 194.01 Accessorio:  
**CAPPA SENZA MOTORE FORNI P.6&10 GN1/1 LW**  
Dimensioni Nette: 895 x1220 x400 mm
- Costruito in acciaio AISI 304.Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati frontalmente).Adatto per essere installato su forno Combinato 6 & 10 GN 1/1.



Accessorio:  
**194.02 BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1-LW**  
Dimensioni Nette: 891 x762 x803 mm

Prodotto:  
**195 FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE 1000W**  
Dimensioni Nette: 508 x381 x311 mm  
Forno a microonde semiprofessionale da 1000W consigliato per piccoli volumi di utilizzo. Dotato solo della manopola del tempo per rendere il funzionamento più rapido ed intuitivo. La camera con capienza di 25,5 litri permette di poter utilizzare contenitori di dimensioni 1/2 GN. Comandi manuali, 1 livello di potenza, timer fino a 6 minuti, 1 magnetron.

## ZONA COTTURA

Prodotto:  
**201 GRIGLIA A GAS 800 MM**  
Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm

Per uso con gas naturale o GPL. Bruciatore in acciaio inox ad alta efficienza (22 KW) con fiamma stabilizzata. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. Le griglie in ghisa possono essere utilizzate su due lati (da un lato per grigliare carne e dall'altro per pesce e verdure). Sgocciolatoio di raccolta grasso. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:  
**202 ELEMENTO TOP NEUTRO 800 MM**  
Dimensioni Nette: 800 x900 x250 mm  
Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadate, supporti a ponte o a sbalzo. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Prodotto:  
**203 BASE NEUTRA APERTA 800 MM**  
Dimensioni Nette: 800 x785 x600 mm  
Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top . per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Prodotto:  
**204 FRIGG.TUBI GAS 23LT -1 VASCA+2 1/2 CEST.**  
Dimensioni Nette: 400 x900 x1200 mm  
Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 19 kw. I tubi di fiamma sono collocati all'interno della vasca. Per uso con gas naturale o GPL. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.2 MEZZI CESTELLI PER FRIGGITRICI 18/23LT

Prodotto:  
**205 CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 320X220**  
Dimensioni Nette: 3200 x2200 x500 mm  
Cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.

Accessorio:  
**205.01 UNITA' ESTRAZIONE 1 VELOCITA' HP 4**  
Dimensioni Nette: 950 x1100 x950 mm  
Unità di estrazione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico a 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Grado di protezione all'acqua IP55.

Accessorio:  
**205.02 UNITA' IMMISSIONE 1 VELOCITA' HP 3**  
Dimensioni Nette: 750 x1250 x750 mm  
Unità di immissione a cassonetto. Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon . Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato , lato interno zincato . Tutti i pannelli possono essere smontati singolarmente . Isolamento termoacustico con iniezione di poliuretano espanso ad alta densità. Basamento comune tra motore e ventilatore con ammortizzatori e giunto antivibrante sulla bocca premente. Ventilatore centrifugo tipo a doppia aspirazione con girante a pale in avanti staticamente e dinamicamente equilibrata. Motore elettrico 4 poli di primaria marca trifase 380 V a 1 Velocità. Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie. Filtri acrilici antipolvere in aspirazione. Grado di protezione all'acqua IP55.

Prodotto:  
**206 CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT**  
Dimensioni Nette: 800 x900 x850 mm  
Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Accessorio:  
**206.01 2 1/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT**  
Dimensioni Nette: 275 x230 x210 mm

Prodotto:  
**207 CUCINA GAS 6 FUOCHI+FORNO+ARMADIO 1200MM**  
Dimensioni Nette: 1200 x900 x850 mm  
Puo' essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

## ZONA LAVAGGIO

Prodotto:  
**209 TAVOLO PRELAV+VASCA+FORO D>S 1400**  
Dimensioni Nette: 1400 x745 x1170 mm  
Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Foro di scarico residui con anello in gomma. Direzione cestello: da destra a sinistra.

Prodotto:  
**210 LAV.CAP.COIB,MAN.ESD,DOS.BR,P.SCAR,80C/H**

Dimensioni Nette: 752 x755 x1567 mm

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Capotta a doppia parete coibentata. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0.5 bar). Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Sistema di filtraggio avanzato che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Sistema di risciacquo garantito (ACTIVE): il led verde sulla capotta indica che tutte le stoviglie sono state risciacquate in modo corretto. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante e pompa di scarico. In dotazione: 2 contenitori posate, 1 cesto per piatti e 1 cesto per tazze.

Prodotto:

**211 TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 1200MM**

Dimensioni Nette: 1200 x600 x910 mm

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

Prodotto:

**213 LAVAPENTOLE 1 VASCA 1400 MM**

Dimensioni Nette: 1400 x700 x850 mm

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10, con bordo anteriore a spigolo da 40mm. Alzatina h=100mm a spigolo, chiusa posteriormente. N.1 vasca 1200x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

## LOTTO 6 – LABORATORI SALA/BAR 1- 2 E 3 € 39.103,00 CIG – 7143951ED9

### LABORATORIO SALA/BAR 1 - PIANO TERRA € 18.466,00

221 Prodotto:  
**BANCO BAR COMPLETO**

Dimensioni Nette: 6200 x2100 x2370 mm

Bancone bar in struttura base metallica con bancalina in marmo sintetico , frontale in essenza di legno/laccato, zoccolo acciaio inox composto dai seguenti elementi : 1) bancone bar 3 mt con 3 porte + 2 cassetti + vano motore +tramoggia rifiuti 2) angolo esterno 45° con bancalina 3) angolo interno 45° con bancalina 4) bancone bar neutro 1,5 mt. compresi di terminali di finitura e n° 2 lavelli con miscelatori . 5) vetrina vetrificata snack vetri dritti 1,5 mt. con gruppo incorporato 6) Pedana regolabile con struttura in multistrato marino rivestita da materiale antiscivolo. 7) 2 retro basi neutre 1 mt con anta a battente e piano in acciaio inox 8) 1 retro base macchina caffè 1,5 mt. con piano inox n°1 tramoggia caffè + n° 1 cassetto + vano porta a battente + vano per produttore di ghiaccio 9) . Alzata per retrobanco con n° 2 alzate con pannello con fondo a specchio in laminato , cremagliere, mensole in vetro e illuminazione n° 1 alzata con cappa neutra ”.

226 Prodotto:  
**FRULLATORE BLENDER BICC. IN LEXAN**

Dimensioni Nette: 210 x210 x460 mm

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc., particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, omogeneizzare, preparare salse, ecc.- corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS da 1 o 2 bicchieri per la versione alluminio e corpo macchina in acciaio inox per la versione inox;- motore ad elevata potenza con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata;- bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri, galloni UK e USA o bicchiere in acciaio inox da 2 litri e 5 litri per la versione Five;- coperchio bicchiere in gomma o in poliestere per l'Orione Five, entrambi a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione;- sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata potenza e bassa rumorosità - supporto coltelli in acciaio inox completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere;- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelle-ria facilmente smontabili;- microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria;- dispositivo NVR di sicurezza contro la ripartenza involontaria; - variatore di velocità di serie.

## LABORATORIO SALA/BAR 2 - PIANO TERRA € 18.200,00

233

Prodotto:

**BANCO BAR COMPLETO**

Dimensioni Nette: 6200 x2100 x2370 mm

Bancone bar in struttura base metallica con bancalina in marmo sintetico , frontale in essenza di legno/laccato, zoccolo acciaio inox composto dai seguenti elementi : 1) bancone bar 3 mt con 3 porte + 2 cassette + vano motore +tramoggia rifiuti 2) angolo esterno 45° con bancalina 3) angolo interno 45° con bancalina 4) bancone bar neutro 1,5 mt. compresi di terminali di finitura e n° 2 lavelli con miscelatori . 5) vetrina vetrificata snack vetri dritti 1,5 mt. con gruppo incorporato 6) Pedana regolabile con struttura in multistrato marino rivestita da materiale antiscivolo. 7) 2 retro basi neutre 1 mt con anta a battente e piano in acciaio inox 8) 1 retro base macchina caffè 1,5 mt. con piano inox n°1 tramoggia caffè + n° 1 cassetto + vano porta a battente + vano per produttore di ghiaccio 9) . Alzata per retrobanco con n° 2 alzate con pannello con fondo a specchio in laminato , cremagliere, mensole in vetro e illuminazione n° 1 alzata con cappa neutra ”.

## LABORATORIO SALA/BAR 3 - PRIMO PIANO € 2.457,00

249 Prodotto:  
**FRULLATORE FRAPPE' 2 BICCHIERI INOX**  
Dimensioni Nette: 220 x330 x450 mm

Famiglia completa di macchine per il frappè dal design moderno, caratterizzato da linee morbide e precise. Studiata per un utilizzo professionale e severo nel rispetto delle norme di sicurezza europee e nordamericane.- corpo macchina bianco o cromato, colonna in alluminio estruso e base in presso-fusione per una ottima stabilità della macchina, il tutto privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;- disponibile nella versione da banco 1 o 2 bicchieri o a parete;- bicchiere da 550 cc in lexan trasparente o a richiesta in acciaio inox;- bicchiere da 900 cc in acciaio inox su versione da 120 watt;- motore potente e ventilato per una maggiore durata;- versione con 3 fruste in alluminio e acciaio per la preparazione di cocktail e sorbetti o con disco appositamente studiato per il caffè shakerato o per montare il prodotto in lavorazione;- microinterruttore di sicurezza sul bicchiere (opzionale per paesi extra UE);- variatore di velocità a richiesta.

250 Prodotto:  
**FRULLATORE BLENDER BICC. IN LEXAN**  
Dimensioni Nette: 210 x210 x460 mm

Frullatore professionale nato dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc., particolarmente adatto per preparare frullati e bevande di frutta e verdura, creme, zuppe, condimenti, frappè, omogeneizzare, preparare salse, ecc.- corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS da 1 o 2 bicchieri per la versione alluminio e corpo macchina in acciaio inox per la versione inox;- motore ad elevata potenza con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata;- bicchiere da 2 litri in lexan trasparente infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri, galloni UK e USA o bicchiere in acciaio inox da 2 litri e 5 litri per la versione Five;- coperchio bicchiere in gomma o in poliestere per l'Orione Five, entrambi a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione;- sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata potenza e bassa rumorosità - supporto coltelli in acciaio inox completamente e facilmente smontabile dal corpo bicchiere;- coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio temperato da coltelleria facilmente smontabili;- microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria;- dispositivo NVR di sicurezza contro la ripartenza involontaria; - variatore di velocità di serie.

**251 SPREMIAGRUMI A LEVA**

Dimensioni Nette: 230 x200 x350 mm

Spremiagrumi professionale dal design piacevolmente arrotondato adatto per un utilizzo intenso in tutti i bar che necessitano di una lavorazione semplice ed intuitiva.- corpo macchina bianco o cromato, privo di angoli e giunzioni per facilitare la pulizia;- vasca di lavorazione in acciaio inox rimovibile per la pulizia ed il lavaggio anche in lavastoviglie; pigna spremiagrumi e setaccio in un unico corpo che permettono di spremere l'agrume con il massimo rendimento;- microinterruttore brevettato sulla pigna che permette di accendere direttamente la macchina premendo l'agrume.

Prodotto:

**252 CENTRIFUGA PROFESSIONALE FRUTTA-VERDURA**

Dimensioni Nette: 240 x370 x480 mm

Centrifuga per preparare succhi di frutta e verdura freschissimi.la centrifuga adotta un sistema brevettato che consente l'introduzione continua del prodotto grazie anche all'imboccatura da 8 cm di diametro. Silenzioso e potente il motore della centrifuga robot coupe permette cicli di lavoro prolungati mantenendo un livello d'efficienza sempre altissimo. La centrifuga monta un cestello in acciaio inox rimovibile manualmente per una facile pulizia ed è dotata di un grande contenitore di raccolta bucce da 6,5 litri. La centrifuga è rapida, efficace, robusta e con una qualità di succo impeccabile. VELOCITA': 3000 GIRI/MINPOTENZA: 700 W

Prodotto:

**253 ROMPIGHIACCIO MEDIO 150 W**

Dimensioni Nette: 210 x230 x460 mm

Rompighiaccio professionale per frantumare il ghiaccio, adatto per preparare Caipirinhas, Mojitos, Frozen Cocktails, ecc. Struttura in lega di alluminio verniciato - microinterruttore su coperchio - bicchiere e gruppo lame in acciaio inox - regolazione dimensione ghiaccio tritato.

**LOTTO 7 – SPOGLIATOI € 14.000,00 CIG - 7143994259**

**Armadio spogliatoio in acciaio inox aisi 304 con tramezza sporco/pulito per minimo 40 posti.**

Caratteristiche del prodotto: divisorio sporco/pulito all'interno, tetto inclinato antipolvere, serratura a chiave, pomolo lucchettabile o pomolo girevole con chiave, ripiano porta scarpe, porta cappello, ganci appendiabiti o paletta porta grucce, piedini regolabili.

Dimensioni esterne: altezza 215 cm, profondità 40 cm, larghezza 40 cm o multipli in base alla disponibilità di spazio.

RIEPILOGO LOTTI:

<b>LOTTO 1 - LABORATORIO PASTICCERIA – PIANO PRIMO</b>	<b>€ 77.806,00</b>	<b>CIG - 71431455BA</b>
<b>LOTTO 2 - LABORATORIO CUCINA 3 – PIANO PRIMO</b>	<b>€ 44.208,00</b>	<b>CIG - 7143148833</b>
<b>LOTTO 3 - LABORATORIO CUCINA 4 – PIANO PRIMO</b>	<b>€ 44.772,00</b>	<b>CIG - 7143884791</b>
<b>LOTTO 4 - LABORATORIO CUCINA 1 – PIANO TERRA</b>	<b>€ 51.360,00</b>	<b>CIG - 7143914055</b>
<b>LOTTO 5 - LABORATORIO CUCINA 2 – PIANO TERRA</b>	<b>€ 41.832,00</b>	<b>CIG - 7143924893</b>
<b>LOTTO 6 - LABORATORI SALA/BAR 1 E 2 P.T. E 3 P.1°</b>	<b>€ 39.123,00</b>	<b>CIG - 7143951ED9</b>
<b>LOTTO 7 - SPOGLIATOI</b>	<b>€ 14.000,00</b>	<b>CIG - 7143994259</b>

TOTALE BASTA D'ASTA € 313.101,00

Si specifica che per la corretta numerazione e individuazione dei laboratori i laboratori, bisogna far riferimento unicamente alla piantina: "IM-06 impianto idrico-sanitario".