



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera*  
**"Gaspere Ambrosini"**

**Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847**

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA  
Prot. 0009291 del 24/07/2023  
VII (Entrata)

**CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.8.1.B3-FESRPON-SI-2023-54**

**CUP: D24D23001290006**

Progetto PON "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"– Avviso AOODGEFID\Prot. n. 78988 del 29/05/2023 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell'Istruzione e del merito 27 marzo 2023, n.55.

### Scheda Progetto-Capitolato Tecnico

Dati Progettista	
Nome	Angelo
Cognome:	Trupia
C.F.: TRPNGL69R06D514Q	

<b>A) IL PROGETTO</b>
Titolo del progetto: "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"
Destinatari previsti: tutti gli alunni e corsisti frequentanti l'IPSSEOA "G. Ambrosini" - Sede
Sede: Via Che Guevara Favara
Tempi previsti: 16/10/2023
<b>CARATTERISTICHE GENERALI DEL PROGETTO</b>
L'obiettivo del progetto è quello di dotare l'Istituto di laboratori che siano green, ovvero ecosostenibili e moderni e che guardino al futuro ed aventi nella sostenibilità il loro punto di forza. Il progetto prevede il miglioramento di sei laboratori di cucina, una sala ristorante e un laboratorio magazzino alimentare dell'Istituto, attraverso l'acquisto di strumentazione e specifiche attrezzature green, sostenibili e digitali e l'attuazione di piccoli adattamenti edilizi, così come previsto dal Capitolato tecnico allegato. Il progetto ha come peculiarità la realizzazione di laboratori sostenibili caratterizzati da sistemi di risparmio energetico ed idrico, che consentano la raccolta, il recupero, il riciclaggio degli oli esausti nel rispetto della normativa, che garantiscano la sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti, che abbiano quelle caratteristiche innovative che favoriscano la sostenibilità nei suoi molteplici aspetti ambientali, economici e

sociali.

Grazie a tale intervento, la scuola potrà offrire ai suoi studenti una didattica innovativa e laboratoriale più stimolante utilizzando attrezzature eco-sostenibili e digitali e, allo stesso tempo, allineata con quelle che oggi costituiscono delle priorità per cui tutti siamo chiamati a contribuire a partire dai giovani. La scuola come agenzia educativa attraverso i nuovi laboratori potrà dotare i ragazzi di conoscenze, abilità, valori e attitudini che li rendano capaci di agire responsabilmente per salvaguardare l'integrità ambientale, per promuovere un'economia etica e per costruire una società più giusta per le presenti e future generazioni. Messaggi positivi e soluzioni pratiche per un cambiamento dinamico e creativo che educi e guidi i giovani a contribuire alla costruzione di un futuro migliore e che allo stesso tempo li renda più competitivi e preparati ad affrontare il mondo del lavoro. I nuovi laboratori costituiranno un'occasione di crescita anche per il personale scolastico che verrà formato al fine di poter utilizzare la nuova strumentazione innovativa.

La scuola diventa luogo di sperimentazione di un approccio alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica, stimolando esperienze partecipative in cui gli studenti diventano promotori e responsabili di azioni di rinnovamento, indagini, miglioramento degli spazi scolastici e dei rapporti sociali.

L'intervento integra e rinnova i laboratori già esistenti destinati alla conservazione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari presso l'I.P.S.S.E.O.A. "G. Ambrosini" con sede in Via Che Guevara a Favara (AG).

#### **Obiettivi formativi specifici:**

- Sviluppare una didattica innovativa laboratoriale attraverso attrezzature eco-sostenibili, green e innovative.
- Potenziare le infrastrutture scolastiche e le dotazioni tecnologiche
- Investire nelle competenze, nell'istruzione e nell'apprendimento permanente
- Aumentare la propensione dei giovani a permanere nei contesti formativi, attraverso il miglioramento della sicurezza e della fruibilità degli ambienti scolastici
- Diffondere la società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adottare approcci didattici innovativi.
- Formazione per l'innovazione didattica
- promozione di azioni di inclusione digitale nelle scuole più esposte al rischio di povertà educativa e di divario digitale, sostenibile e innovativo

Fornitura necessaria di seguito elencata.

#### **Capitolato tecnico:** Lab. Magazzino derrate alimentari - Primo piano scala B /dx

**N. 3 - Frigo digitale 670 lt 1 porta** temperatura esercizio -2 +10 Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

**N. 2 - Frigo digitale 670 lt 1 porta** temp esercizio -22 -15 Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiuma tura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. In dotazione: 3 griglie GN 2/1 in rilsan e 3 coppie di guide griglie in acciaio inox. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

#### **N. 1 - Mantecatore gelato ruote**

Macchina compatta per lavorare le miscele sia a caldo che a freddo. Con i suoi 8 programmi automatici e la

tecnologia esclusiva Hard-O-Tronic®, è possibile produrre un ottimo gelato fresco. La macchina mostra costantemente i valori della consistenza programmata e quella del gelato in mantecazione; è sempre possibile modificare la consistenza desiderata per ottenere il risultato ottimale. È possibile produrre lo speciale gelato Crystal, ideale per creare rapidamente dessert di ogni forma, grazie alla consistenza facilmente modellabile. A disposizione di tutti i laboratori.

**N. 1 - Bilancia digitale** Collegamenti: Ethernet – Opzionali Cassetto e Batterie Esterne Back Up Articoli, Programmazioni operative da PC e Collegamento Tra Bilance 1 Master / 4 Slave Software: DIBAL Retail Management System BASIC “ ( RMS- BASIC ) in dotazione. Software: DFS Con DLD Opzionale Con stampante termica EPSON ADESIVA (alfanumerica di alta risoluzione (100mm /sec. ) Display LCD Retroilluminato Bianco Alfanumerico - Peso - Prezzo - Importo – Tara – Nome articolo SCONTRINI Adesivi e non, con 2 Formati Fissi, Riapertura Scontrini – Stampante con tutte le funzioni programmabili ( ON / OFF , Contrasto , ecc ) no logo. ETICHETTE adesive max 60x80, 20 Formati Fissi e 5 Programmabili, fino a 40 campi simultanei, e 1 logo. 5 Tare pre programmate -Tara Manuale e associata a PLU 2000 PLU Alfanumerici richiamabili da codice e 999 plu diretti 5 righe di testo libero da 24 caratteri. 5 Operatori con Indicazione memoria Occupata - Tastiera a tasti meccanici sopra membrana 10 Sezioni, 10 Diversi Reparti con 10 codici a barre specifici - Funzione INVENTARIO di giacenze; Funzione elaborazione ORDINI ( fino a 20 Righe di testo); Diversi Listati completi per l'analisi delle vendite. Codici a barre EAN 13, Codice a Barre per ogni articolo, Programmi residenti in FLASH EPROM. Alimentazione 220 Volts. Temperatura di esercizio: -10 a + 40° C. Programmazione con menù Facilitato e Stampa dei codici di menù Tracciabilità aperta (es. carne, pesce, ortaggi) di facile programmazione per etichette. Batterie Antiblackout (Modelli Pensile senza Batteria.

**N. 1 - Sottovuoto su ruote** Costruzione in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglas alimentare trasparente. Con sensore di alta precisione per il controllo del livello di vuoto. Camera con angoli arrotondati per una facile pulizia. Pannello di controllo digitale con memorizzazione di 10 programmi di confezionamento editabili (vuoto, extra vuoto, tempo di saldatura, percentuale gas). Opzione Vuoto Esterno in buste o contenitori. Il display visualizza eventuali malfunzionamenti elettronici, colore e livello dell'olio ed anomalie durante il processo di confezionamento sottovuoto. Barra saldante da 455 mm. Modello su ruote. Disponibile come optional stampante per etichette Bluetooth, in conformità all'HACCP.

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione “ON” e il timer a “0”.

**N. 1 - Macchina per la pasta + accessori** - Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. - Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. - Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. - Coperchio in acciaio inox interbloccato. - Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. - Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox. - Ampia disponibilità di trafile in bronzo. - Vasca in alluminio anodizzato - Comandi IP 54 - Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: - Motorino tagliapasta con variatore di velocità. A disposizione di tutti i laboratori.

**N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAFILA SPAGHETTI QUADRI 2 MM**

Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. - Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. - Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. - Coperchio in acciaio inox interbloccato. - Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. - Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox. - Ampia disponibilità di trafile in bronzo. - Vasca in alluminio anodizzato - Comandi IP 54 - Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: - Motorino tagliapasta con variatore di velocità. A disposizione di tutti i laboratori.

**N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAF.SFOGLIA REGOLABILE.** Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. - Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. - Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. - Coperchio in acciaio inox interbloccato. - Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. - Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox. - Ampia disponibilità di trafile in bronzo. - Vasca in alluminio anodizzato - Comandi IP 54 - Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: - Motorino tagliapasta con variatore di velocità. A

disposizione di tutti i laboratori.

### **N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAFILA CASAR/STROZ.MM 8,8**

Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Pratica, veloce ed estremamente facile da pulire e sanificare. - Costruzione in acciaio inox AISI 304. - Potente motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio. - Performante pala impastatrice facilmente rimovibile. - Coperchio in acciaio inox interbloccato. - Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale. - Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox. - Ampia disponibilità di trafilare in bronzo. - Vasca in alluminio anodizzato - Comandi IP 54 - Sistema di ventilazione forzata anche a motore spento. Opzionali: - Motorino tagliapasta con variatore di velocità. A disposizione di tutti i laboratori.

### **Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 101 - Primo piano scala B /dx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

**N. 1 - Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli.

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V** - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica. Velocità variabile: fino a 15000 giri/min

**N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO** - Friggitrice elettrica freestanding con vasca a imbuto ideale per cucine che necessitano di un'unità versatile, compatta, efficiente ma allo stesso tempo ad alta produttività, in grado di cucinare numerose porzioni di volta in volta. Il layout della vasca e delle resistenze e la funzione "eco" richiedono una quantità minima di olio, garantendone una lunga durata. Costruita in acciaio inox; 4 posizioni possibili di inclinazione degli elementi per facilitare le operazioni di pulizia.

### **Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 103 - Primo piano scala B /sx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un

raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

**N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N.1 - Forni a microonde** - Forno manuale, compatto, potente, dotato di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio. Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riscaldare, scongelare, completamente e velocemente. Dimensioni camera ½ gastronorm. Grande tasto d'avviamento. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulitura facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica.

### **Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 201 – Secondo piano scala B /dx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

**N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO** - Friggitrice elettrica freestanding con vasca a imbuto ideale per cucine che necessitano di un'unità versatile, compatta, efficiente ma allo stesso tempo

ad alta produttività, in grado di cucinare numerose porzioni di volta in volta. Il layout della vasca e delle resistenze e la funzione "eco" richiedono una quantità minima di olio, garantendone una lunga durata. Costruita in acciaio inox; 4 posizioni possibili di inclinazione degli elementi per facilitare le operazioni di pulizia.

**N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V** - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica. Velocità variabile: fino a 15000 giri/min

### **Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 202 - Secondo piano scala B/sx**

**N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinatorio automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V** - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica. Velocità variabile: fino a 15000 giri/min

**N.1 - Forno a microonde** - Forno manuale, compatto, potente, dotato di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio. Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riscaldare, scongelare, completamente e velocemente. Dimensioni camera ½ gastronorm. Grande tasto d'avviamento. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulizia facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica.

**N.1 - ROBOT MULTIFUNZIONE AD INDUZIONE** - Robot da cucina che cuoce mediante induzione, garantendo una cottura uniforme. Grazie alla sua multifunzionalità, in un solo recipiente grattugia, trita, macina, polverizza, emulsiona, monta, manteca, impasta e soprattutto cuoce. Versatile, facile da utilizzare, ideale in cucina per ogni vostra esigenza. Tempo massima programmazione: 90 minuti. Recipiente in acciaio inox. Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia. Coperchio con chiusura di sicurezza. Dotato di spatola e farfalla mescolatrice. Tappo aggiunta ingredienti con dosatore. Programma soffritti. Motore: variatore di velocità da 100 a 8.500 giri/minuto. Velocità: 10 + turbo (con velocità soffritto).

**N.1 MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO 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. Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.

**Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 301 – Terzo piano scala B/sx - dx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato

**N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N. 1 - FORNO 6 GN 1/1 – ELETTRICO** - Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solorisciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta.

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

**N. 1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO 6&10 GN 1/1**

**N.1 - ABBATTITORE/CONGELATORE** - Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 6 GN 1/1 o 400X600 mm. Può ospitare fino a 9 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 30 kg, congelamento 30 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Modalità di abbattimento/congelamento: Automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); Manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); Cicli Speciali (Cruise, Lievitazione, Ferma Lievitazione, Scongelo, Sushi&Sashimi, Abbattimento Sottovuoto, Cicli Gelato, Yogurt e Cioccolato). Funzioni Speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con il forno SkyLine.

Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0). Sbrinamento manuale e automatico e cicli di asciugatura. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (Classe Climatica). Per configurazione a torre.

**N.1 - Forni a microonde** - Forno manuale, compatto, potente, dotato di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio. Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riscaldare, scongelare, completamente e velocemente. Dimensioni camera ½ gastronorm. Grande tasto d'avviamento. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulitura facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica.

**N.1 MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO 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. Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.

#### **N. 1 - Cella di lievitazione su ruote con display**

**N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V** - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica. Velocità variabile : fino a 15000 giri/min

**N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO** - Friggitrice elettrica freestanding con vasca a imbuto ideale per cucine che necessitano di un'unità versatile, compatta, efficiente ma allo stesso tempo ad alta produttività, in grado di cucinare numerose porzioni di volta in volta. Il layout della vasca e delle resistenze e la funzione "eco" richiedono una quantità minima di olio, garantendone una lunga durata. Costruita in acciaio inox; 4 posizioni possibili di inclinazione degli elementi per facilitare le operazioni di pulizia.

#### **Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 302 – Terzo piano scala B/sx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato

**N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina** - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Porta coltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se

l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

**N. 1 - FORNO 6 GN 1/1 – ELETTRICO** - Forno con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. SkyClean: sistema di lavaggio integrato. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solarisciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura EcoDelta.

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm.

#### **N. 1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO 6&10 GN 1/1**

**N.1 - Forno a microonde** - Compatto, potente, dotato di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio. Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riscaldare, scongelare, completamente e velocemente. Dimensioni camera ½ gastronorm. Grande tasto d'avviamento. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulizia facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica.

**N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V** - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica. Velocità variabile : fino a 15000 giri/min

**N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO** - Friggitrice elettrica freestanding con vasca a imbuto ideale per cucine che necessitano di un'unità versatile, compatta, efficiente ma allo stesso tempo ad alta produttività, in grado di cucinare numerose porzioni di volta in volta. Il layout della vasca e delle resistenze e la funzione "eco" richiedono una quantità minima di olio, garantendone una lunga durata. Costruita in acciaio inox; 4 posizioni possibili di inclinazione degli elementi per facilitare le operazioni di pulizia.

**N. 1 Sfogliatrice Mm.500 Con Nastri Di Mm.1000 MONOFASE** - Sfogliatrice ideale per la laminazione di tutti i tipi di pasta. Vengono impiegati materiali sceltissimi al vertice della qualità per arrivare a raggiungere gli standard principali di semplicità d' utilizzo e di durata nel tempo. La nuova trasmissione ad ingranaggi con bagno d' olio garantisce questa affidabilità. I cilindri di diametro a spessore maggiorati assicurano una perfetta calibratura del prodotto senza perdite di potenza. Nuovo anche il sistema di bilanciatura del cilindro superiore per un migliore controllo dello spessore. Larghezza cilindri mm. 500 – Nastri di mm.1000 cad. - Trasmissioni a bagno d'olio – Comandi inversione a leva (joystick) – Nastri a velocità differenziata - Mensole nastri asportabili a mano - macchina con basamento

**N. 1 - Raffinatrice 2 Cilindri Diam.150x300** - Macchina ideale per la raffinazione di qualsiasi prodotto da pasticceria - Ideale per mandorle o frutta secca in genere e per cioccolato - Garantisce praticità e durata nel tempo - Semplicissima nell'uso e nella manutenzione ordinaria, nella pulizia delle lame raschiatrici per merito del praticissimo sistema di fissaggio, robusta grazie ai materiali impiegati ossia lamiera rinforzata d'acciaio per il basamento e l'utilizzo della ghisa per le spalle - Ingranaggi a bagno d'olio per garantire affidabilità completa - 2 Cilindri in granito diametro mm.150 e lunghezza mm.300 - Completa di 2 lame raschiatrici e 1 vaschetta raccogli prodotto + 2 lame raschiatrici teflonate di serie - Macchina su di ruote girevoli - V400-3FASE"

**N. 1 - PIANO INDUZIONE TOP 800MM** - Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 4 zone di induzione a controllo indipendente (3,5kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. 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. 1 - BASE NEUTRA APERTA 800MM**

**N. 1 – Pacojet 2 Plus** - Dotato di motore brushless, a basso consumo e sviluppa una maggiore forza con un livello di rumorosità decisamente inferiore rispetto a Pacojet Junior. E' dotato di una nuova funzione "lavorazioni multiple" che consente, grazie al nuovo sistema di bloccaggio lame, di pacossare le porzioni richieste fino a 9 volte consecutive -Gestisce il bicchiere con 10 porzioni e decimi di ogni singola porzione - Lavora con 2 velocità in modo da rendere più efficiente l'avvicinamento del coltello al prodotto da lavorare ed il ritorno in posizione - Dispone di porta USB per la diagnostica - Display grafico semplice ed intuitivo per la gestione dei vari programmi: lavorazione gelo, lavorazione fresco e pulizia - Alimentazione 1ph - Potenza 950 watt - Giri/lama rpm 2.000 - Capacità bicchiere 0,8 lt - Peso netto 15,7 Kg

#### **Capitolato tecnico: lab. Sala e Vendita 301 – Terzo piano scala B/dx**

**N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10** Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 90 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato

**N. 1 - MACCHINA ESPRESSO CLASSIC 2 GRUPPI – BOILER DA 10,1L - 2 BLOCCHI DI CONTROLLO INDIPENDENTI - ACQUA E VAPORE MANUALE** - Macchina tradizionale per caffè espresso, 2 gruppi di erogazione, con ampio boiler a vapore. Le linee eleganti e la tecnologia affidabile macchina per caffè espresso tradizionale perfetta per garantire risultati di qualità eccellente.

**N.1 MACINA CAFFÈ - 1 TRAMOGGIA DA 1,4 KG – NERO** - Macinacaffè 1,4 kg con tramoggia, nero. Vassoio e pannello frontale in acciaio inox. Macinatura rapida, adatta a vari tipi di caffè, il chicco scorre senza blocchi. Pulsante d'arresto/avvio separato e comandi di facile utilizzo.

**N. 1 - CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO, 170 BOTTIGLIE, NERO** - Cantinetta vini di colore nero con 1 porta in vetro. Interni scuri con angoli arrotondati e spessore di isolamento di 45 mm. Porta a doppio vetro con trattamento anti UV e serratura. Unità refrigerante incorporata; pannello con display della temperatura a LED; illuminazione interna a LED. Temperatura della cella: da 5°C a 22°C. Prestazioni garantite ad una temperatura ambiente di +38°C. Isolamento privo di HCFC e CFC e gas refrigerante R600. Capacità fino a 170 bottiglie.

**N. 1 - LAVATAZZINE/BICCHIERI, XS, PARETE SINGOLA, 1 CICLO, DOSAT BRILLANT, 30 C/H** - Compatibile con diversi tipi di cesti, di dimensioni da 350x350mm fino a 380x380mm. Un ciclo di lavaggio: 120secondi. Prestazioni di lavaggio assicurate dalla potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio rotanti Temperatura e pressione di risciacquo garantite dal boiler a pressione incorporato. Porta a doppia parete controbilanciata. Pannello frontale, struttura, vasca di lavaggio, bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304. Dosatore brillantante. Capacità oraria: 30 cesti/ora.

**N. 1 – TRITAGHIACCIO** - Corpo in alluminio estruso e fianchi in ABS. - Motore conduttore ad ingranaggi non diretto. - Giri 800. - Bicchiere inox da 3 litri. - Coperchio incernierato con micro. - Regolazione dello spessore del ghiaccio.

**N. 1 PROD.GHI.CUB,42KG/24H-ARIA + CONT16KG** - Frontale in plastica; fianchi e top in acciaio inox AISI 304. Il metodo di produzione del ghiaccio (per stratificazione a spruzzo), è garanzia di purezza e di igienicità e sicurezza di ottenere cubetti compatti, puri e resistenti. Spruzzatori in metallo, facilmente smontabili, per favorire il passaggio dell'acqua ed evitare il formarsi del calcare. Fluido refrigerante R452a. Raffreddamento ad aria. Capacità contenitore Kg 16.

**N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV** - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente

estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0".

### Piccoli lavori di sistemazione edilizia

**Soffitti o superficie interna del tetto:** devono essere predisposti per evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderata e la caduta di particelle;

Un ambiente in cui vengono depositati, prodotti, trasformati e distribuiti gli alimenti deve rispettare certi requisiti igienici. Allo stesso modo anche le pitture di questi locali devono garantire la sicurezza e la salubrità dei cibi preparati. A garanzia della conformità delle superfici, esiste il **Regolamento CE 852/2004** che definisce il protocollo **HACCP** per prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti.

Necessitano interventi di sistemazione edilizia e pittura tutti i laboratori destinatari dell'installazione delle nuove attrezzature (*Lab. Magazzino derrate alimentari - Primo piano scala B /dx - lab. Enogastronomia 101 - Primo piano scala B /dx - lab. Enogastronomia 103 - Primo piano scala B /sx - lab. Enogastronomia 201 – Secondo piano scala B /dx - lab. Enogastronomia 202 - Secondo piano scala B/sx - lab. Enogastronomia 301 – Terzo piano scala B/sx - dx - lab. Enogastronomia 302 – Terzo piano scala B/sx - lab. Sala e Vendita 301 – Terzo piano scala B/dx*).

Data 24/07/2023

FIRMA

Prof. Angelo Trupia