

ALLEGATO C

ATTREZZATURE PRESENTI PER LA GESTIONE DELLA LA MENSA SCOLASTICA

01 Zona: 01

DISPENZA REFRIGERATA

POS. 01 - ARMADIO FRIGORIFERO 1400 LT -2°+8°C - 2 PORTE

Caratteristiche tecniche minime:

Esterno/interno inox AISI 304 - Spessore isolamento 75 mm - Angoli interni arrotondati - Piedini regolabili in acciaio inox - Porte reversibili con fermo a 105° - Maniglia in PVC - Guarnizione magnetica sostituibile - Serratura con chiave - Cremagliere e guide inox AISI304 - Griglie GN 2/1 rilsan - Gruppo condensante tropicalizzato - Refrigerazione ventilata - Evaporatore trattato per cataforesi - Sistema refrigerante facilmente sostituibile - Sbrinamento automatico - Evaporazione automatica condensa - Termostato elettronico con allarmi HACCP

Dim. mm. 1.480 x 815 x 2.085 mm

POS. 02 - ARMADIO FREEZER 1400 LT -18°-24°C - 2 PORTE

Caratteristiche tecniche minime:

Esterno/interno inox AISI 304 - Spessore isolamento 75 mm - Angoli interni arrotondati - Piedini regolabili in acciaio inox - Porte reversibili con fermo a 105° - Maniglia in PVC - Guarnizione magnetica sostituibile - Serratura con chiave - Cremagliere e guide inox AISI304 - Griglie GN 2/1 rilsan - Gruppo condensante tropicalizzato - Refrigerazione ventilata - Evaporatore trattato per cataforesi - Sistema refrigerante facilmente sostituibile - Sbrinamento automatico - Evaporazione automatica condensa - Termostato elettronico con allarmi HACCP

Dim. mm. 1.480 x 815 x 2.085 mm

02 Zona:

02 DISPENZA

POS. 04 - SCAFFALATURA COMPONENTIBILE ELEMENTO BASE 4 RIPIANI

Scaffalature modulabili, componibili, realizzate con struttura portante in tubolare di acciaio inox 18/10 e ripiani forati in polipropilene modulari (per carichi normali) di lunghezza da 300 e 400 mm. I ripiani sono facilmente lavabili anche in lavastoviglie.

Sistema rapido di montaggio

Componibilità per sfruttare lo spazio disponibile e stabilizzazione automatica in funzione del carico.

Portata massima di 1000 kg per elemento per carichi normali con distribuzione uniforme del carico.

Dim. mm 1600x500x2000h

POS. 05 - SCAFFALATURA COMPONENTIBILE ELEMENTO ANGOLARE SX 4 RIPIANI

Scaffalature modulabili, componibili, realizzate con struttura portante in tubolare di acciaio inox 18/10 e ripiani forati in polipropilene modulari (per carichi normali) di lunghezza da 300 e 400 mm. I ripiani sono facilmente lavabili anche in lavastoviglie.

Sistema rapido di montaggio con aggancio a sx dell'elemento base.

Componibilità per sfruttare lo spazio disponibile e stabilizzazione automatica in funzione del carico.

Portata massima di 1000 kg per elemento per carichi normali con distribuzione uniforme del carico.

Dim. mm 1650x500x2000h

POS. 06 - SCAFFALATURACOMPONENTIBILE ELEMENTO DRITTO SX 4 RIPIANI

Scaffalature modulabili, componibili, realizzate con struttura portante in tubolare di acciaio inox 18/10 e ripiani forati in polipropilene modulari (per carichi normali) di lunghezza da 300 e 400 mm. I ripiani sono facilmente lavabili anche in lavastoviglie.

Sistema rapido di montaggio con aggancio ad altro elemento.

Componibilità per sfruttare lo spazio disponibile e stabilizzazione automatica in funzione del carico.

Portata massima di 1000 kg per elemento per carichi normali con distribuzione uniforme del carico.

Dim. mm 1650x500x2000h

POS. 07 - CAFFALATURA componibile elemento dritto SX 4 ripiani

Scaffalature modulari, componibili, realizzate con struttura portante in tubolare di acciaio inox 18/10 e ripiani forati in polipropilene modulari (per carichi normali) di lunghezza da 300 e 400 mm. I ripiani sono facilmente lavabili anche in lavastoviglie.

Sistema rapido di montaggio con aggancio ad altro elemento.

Componibilità per sfruttare lo spazio disponibile e stabilizzazione automatica in funzione del carico.

Portata massima di 1000 kg per elemento per carichi normali con distribuzione uniforme del carico.

Dim. mm 1550x500x2000h

03 Zona:

03 CUCINA

POS. 11 - LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO SX IN ACCIAIO INOX AISI 304

Lavatoio armadiato con 1 vasca da cm 50x50x30 h. Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Dotato di piletta e troppo pieno. Con porte scorrevoli e controporte inox. Vasca con gocciolatoio a sx. Pannello posteriore parzialmente aperto per consentire i collegamenti idraulici. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Dim. mm 1200x700x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- Miscelatore biforo con canna cm.30 e leva lunga in plastica nera cm. 30. Costruito in ottone cromato di forte spessore.
- Sifone in plastica

POS. 14 - FORNO CONVEZIONE VAPORE A GAS 10 GN 1/1 CON BOILER

Apparecchio per cottura ad aria calda (DIN 18866) consente di impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- cottura a vapore a 100° C
- cottura Vario tra 30° C e 99° C
- cottura con aria calda da 30° C a 300° C
- cottura combinata con aria calda e vapore da 30° C a 300° C
- Finishing da 30° C a 300° C

Allestimento:

Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,60 m con l'impiego di un sottoarmadio originale

Misurazione della temperatura del nucleo tramite sensore

Sensore della temperatura del nucleo incorporato nell'apparecchio in modo fisso (non si può perdere)

Apporto di energia commisurato al fabbisogno tramite sistema di bruciatore con ventola ad alta potenza modulante ed estremamente silenzioso

Lavaggio e svuotamento automatico attivo del generatore di vapore tramite pompa

Programma di decalcificazione

Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione

Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola

Freno ventola incorporato

Porta a doppio vetro con retroventilazione, facile da pulire grazie al vetro interno ribaltabile

Maniglia della porta con funzione destra/sinistra e di chiusura

Posizioni di arresto della porta e Interruttore di contatto porta senza contatto

Camera di cottura igienica senza fughe, con spigoli arrotondati, a prova di fuoriuscite: l'acqua non esce

Guarnizione porta a incastro e Sistema di convogliamento dell'aria per ottenere la massima uniformità

Lamierino di conduzione aria ribaltabile con chiusure rapide

Vaschetta di gocciolamento apparecchio e porta con svuotamento permanente per scarico apparecchio

Lampade alogene per l'illuminazione della camera di cottura con vetro CERAN a prova d'urto

Regolazione del processo di cottura tramite microprocessore

Cicalino

Selezione a piacere dell'orario nel formato 0-24 ore

Unità di temperatura selezionabile a piacere in °C o °F

Impianto di lavaggio automatico dei fumi

Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

Telaio appeso con ripiano supplementare per contenitore di raccolta condensa, distanza ripiano 68 mm, telaio appeso orientabile per facilitarne la pulizia

Guide di inserimento ad U con intagli per facilitare il caricamento

Isolamento termico su tutti i lati

Service Diagnose System con visualizzazione dei messaggi di assistenza

Limitatore di temperatura di sicurezza per camera di cottura e generatore di vapore

Pannello di comando ribaltabile per effettuare interventi di assistenza e controllo dal davanti

Messaggi operativi e di avvertenza

Possibilità di collegamento fisso alle acque di scarico in base a DVGW

Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce

Piedini dell'apparecchio regolabili in altezza

Materiale interno ed esterno acciaio CrNi DIN 1.4301

Omologato per il funzionamento senza sorveglianza in base alle norme VDE

Dim. mm 850 x770 x 1050H

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- SUPPORTO IN ACCIAIO INOX

POS. 14 - FORNO PER COTTURE COMPLETAMENTE AUTOMATICHE A GAS 10 GN 1/1 CON BOILER
LA MACCHINA DEVE POTER ESSERE IMPOSTATA IN MANIERA COMPLETAMENTE AUTOMATICA.
NON SI DEVE PIU' REGOLARE LA TEMPERATURA, L'UMIDITA', IL TIPO DI COTTURA NE' IL TEMPO DI COTTURA.

DEVONO ESSERE PRESENTI TUTTI I PROCESSI DI COTTURA AUTOMATICI ED INTELLIGENTI PER CUCINARE OGNI TIPO DI PRODOTTO IN MODO AUTOMATICO E INTELLIGENTE.

IL SOFTWARE DEVE POTER MODIFICARE IL PROCESSO DI COTTURA AUTONOMAMENTE, IN FUNZIONE DEL CARICO, DELLA PEZZATURA, DELLA TIPOLOGIA DI ALIMENTO, SELEZIONANDO SOLO IL RISULTATO FINALE.

IL PROCESSO DI COTTURA, UNA VOLTA MEMORIZZATO DEVE ESSERE RIPETIBILE, SENZA ERRORI E SENZA INTERVENTO DELL'OPERATORE.

I COMANDI DEVONO ESSERE TOUCH SCREEN E I PROCESSI DI COTTURA DEVONO ESSERE FACILMENTE IDENTIFICABILI CON PITTOGRAMMI.

IL LAVAGGIO DEL FORNO DEVE ESSERE COMPLETAMENTE AUTOMATICO, SENZA L'INSERIMENTO DI LANCE O DI BRACCI DI LAVAGGIO, SENZA L'AUSILIO DI POMPE O DOSATORI (SOGGETTI AD USURA) E UTILIZZANDO SOLAMENTE PASTIGLIE DI DETERGENTE SOLIDO.

DURANTE IL LAVAGGIO LA MACCHINA DEVE PROVVEDERE ANCHE AD ESEGUIRE UNA COMPLETA DECALCIFICAZIONE DEL BOILER E DI TUTTI I COMPONENTI A CONTATTO CON L'ACQUA, UTILIZZANDO APPOSITE PASTIGLIE TRATTANTI.

DESCRIZIONE:

Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di arrostiti grandi, cibi a cottura breve, pollame, carne, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno e Finishing® automatico.

Apparecchio per la cottura ad aria calda (modalità Combi Vapore) secondo DIN 18866 ideale per impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda

9 MODI DI FUNZIONAMENTO AUTOMATICO E INTELLIGENTE:

Modalità automatica: arrostiti grandi, cibi a cottura breve, pollame, pesce, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno, Finishing®.

Nei 9 modi di funzionamento (arrostiti grandi, cibi a cottura breve, pollame, pesce, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno, Finishing®) il modo automatico riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato.

3 MODI DI FUNZIONAMENTO MANUALE

modo Combi Vapore:

calore umido (vapore) tra 30° C e 130° C

calore secco (aria calda) da 30° C a 300° C

Combinazione di calore umido e calore secco 30° C -300° C

Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,60 m in caso di installazione dell'apparecchio su un sottoarmadio originale.

Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una tutela della salute ottimale. Omologato per il funzionamento senza sorveglianza in base alle norme VDE.

Allestimento:

- Concetto operativo autoesplicativo con caratteri in chiaro ben leggibili da qualsiasi angolazione, funzione Aiuto, schermo a sfioramento, pulsanti e manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per confermare i dati inseriti
- Pannello di comando chiaro con pittogrammi
- Monitoraggio dei ripiani con programmazione individuale del tempo per ciascun ripiano in caso di caricamento in successione
- Programmazione individuale di almeno 350 programmi di cottura con fino a 12 fasi
- Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore • Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e quantità dei prodotti chimici • Lo stato del trattamento viene visualizzato sul display • 6 livelli di pulizia per la deterzione e il trattamento senza sorveglianza, anche notturni • Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una tutela della salute ottimale
- Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,60 m con l'impiego di un sottoarmadio originale
- La misurazione e la regolazione dell'umidità della camera di cottura avvengono tramite sensore con la possibilità di regolare e richiamare l'effettiva umidità della camera di cottura sul pannello di comando
- 5 velocità dell'aria, programmabili • Funzione vaporizzazione con valore di umidità programmabile da 30° a 260° C per calore secco e combinazione
- Sensore della temperatura del nucleo con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato • Sensore della temperatura del nucleo incorporato nell'apparecchio in modo fisso (non si può perdere)
- Ausilio per il posizionamento del sensore della temperatura del nucleo
- Apporto di energia commisurato al fabbisogno tramite sistema di bruciatore con ventola ad alta potenza modulante ed estremamente silenzioso
- Doccia manuale incorporata con regolazione continua, dispositivo di ritiro automatico e funzione di blocco acqua incorporata
- Il generatore di vapore ad alta potenza con autopulizia automatica impedisce la formazione di calcare; non è necessario usare acqua morbida o effettuare regolarmente operazioni di decalcificazione. • Il livello di calcare nel generatore di vapore viene sorvegliato e visualizzato sul display.
- Lavaggio e svuotamento automatico attivo del generatore di vapore tramite pompa
- Lo stato di calcificazione del generatore di vapore viene misurato automaticamente tramite sensore, segnalazione automatica quando è necessario procedere alla decalcificazione, possibilità di richiamare lo stato di calcificazione in qualsiasi momento
- Programma di decalcificazione con guida tramite menu
- Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola
- Freno ventola incorporato
- Porta a doppio vetro con retroventilazione, facile da pulire grazie al vetro interno ribaltabile
- Maniglia della porta con funzione destra/sinistra e di chiusura
- Posizioni di arresto della porta • Interruttore di contatto porta senza contatto

- Camera di cottura igienica senza fughe, con spigoli arrotondati, a prova di fuoriuscite: l'acqua non esce
- Guarnizione porta a incastro
- Sistema di convogliamento dell'aria per ottenere la massima uniformità
- Lamierino di conduzione aria ribaltabile con chiusure rapide
- Vaschetta di gocciolamento apparecchio e porta con svuotamento permanente per scarico apparecchio
- Lampade alogene per l'illuminazione della camera di cottura con vetro CERAN a prova d'urto
- Regolazione del processo di cottura tramite microprocessore
- Memorizzazione di dati HACCP e relativa emissione tramite interfaccia USB incorporata
- Cicalino regolabile
- Display in lingua straniera regolabile
- Contrasto del display regolabile
- Visualizzazione dell'ora reale
- Selezione a piacere dell'orario nel formato 0-24 ore, selezione a piacere di ore/minuti o minuti/secondi
- Selezione automatica dell'ora di avvio per data e ora
- Funzione cottura Delta
- Unità di temperatura selezionabile a piacere in °C o °F
- Impianto di lavaggio automatico dei fumi
- Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Telaio appeso con ripiano supplementare per contenitore di raccolta condensa, distanza ripiano 68 mm, telaio appeso orientabile per facilitarne la pulizia
- Guide di inserimento ad U con intagli per facilitare il caricamento
- Isolamento termico su tutti i lati
- Service Diagnose System con visualizzazione dei messaggi di assistenza
- Limitatore di temperatura di sicurezza per camera di cottura e generatore di vapore
- Pannello di comando ribaltabile per effettuare interventi di assistenza e controllo dal davanti
- Messaggi operativi e di avvertenza
- Possibilità di collegamento fisso alle acque di scarico in base a DVGW
- Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce
- Piedini dell'apparecchio regolabili in altezza
- Materiale interno ed esterno acciaio CrNi DIN 1.4301 Omologato per il funzionamento senza sorveglianza in base alle norme VDE

Dim. mm 850 x770 x 1050H

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- SUPPORTO IN ACCIAIO INOX

POS. 15 - ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA MISTO 5 GN 1/1 - IN 18 KG/CICLO

Abbattitore rapido di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 5 x GN 1/1 passo 65 mm. inserimento teglia lato 530 mm. Abbattitore a controllo elettronico, dotato di paratia portateglie estraibile. Gruppo refrigerante TROPICALIZZATO per poter lavorare fino a +43°C. Sistema di abbattimento e surgelazione SOFT E HARD. Interamente realizzato in acciaio inox aisi 304.

Capacità di abbattimento: 18 Kg/ciclo

Capacità di surgelazione: 12 Kg/ciclo

Dim. Mm. 790x700x850h - ALTEZZA PIANO DI LAVORO MAX.

850 MM POS. 16 - LAVAMANI A PARETE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Lavamani a parete su telaio. Piano vasca e mobile realizzato in acciaio inox AISI 304. Comando di apertura acqua manovrabile a ginocchio con miscelatore ed erogatore a canna montato nel piano. Lavamani da appendere a muro privo di basamento.

Dim. Mm. 500x500x400h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- sifone singolo in plastica

POS. 17 - TAVOLI CON RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano senza alzatina
Dim. Mm. 1800x600x850h

POS. 18 - PIANO DI COTTURA TOP 4 FUOCHI GAS SU VANO CHIUSO CON PORTINE - OT. MIN. 28 KW

Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con potenza massima di n°3 da 6 kW, n°1 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW rispettivamente, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggianti per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Grado di protezione IPX5.

BACINELLE DI RACCOLTA GRASSI E LIQUIDI PERFETTAMENTE STAGNE

Dim. mm. 800x900x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- BASE ARMADIATA IN ACCIAIO INOX
- 2 PORTINE IN ACCIAIO INOX

POS. 18A - CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS - OT. MIN. 32 KW

Cucina monoblocco, piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano stampato con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con potenza massima di n°4 da 6 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 kW, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggianti per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma).

BACINELLE DI RACCOLTA GRASSI E LIQUIDI PERFETTAMENTE STAGNE

Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 57,5x70x30h cm. Potenza forno 8 kW. Suola forno in ghisa. Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Dim. mm. 800x900x850h

POS. 19 - CUOCIPASTA GAS DUE VASCHE L.42+42 DOTATO DI PRESSOSTATO CONTROLLO LIVELLO

Cuocipasta a gas due vasche realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano superiore di 2 mm. di spessore predisposto per l'unione di testa, stampato con involucro antitraboccamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasche stampate realizzate in acciaio inox Aisi 316 lucido con fondo raggianto per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola

attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas tramite valvola di sicurezza con termocoppia, accensione automatica mediante dispositivo elettrico. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia posta sul pannello comandi. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità delle vasche 42+42 Lt. Dimensioni delle vasche cm 30,5x51x28,5h. Scarico acqua mediante rubinetti posti all'interno della base, accessibili dalle portine frontali. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

LA GARANZIA DI SICUREZZA LA MACCHINA DEVE ESSERE DOTATA DI PRESSOSTATO CHE IMPEDISCE L'ATTIVAZIONE DEL RISCALDAMENTO IN ASSENZA DI UN LIVELLO MINIMO DI ACQUA IN VASCA.

Dim. mm. 800x900x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- 4 CESTINI GN 1/2

POS. 20 - TAVOLI CON RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano senza alzatina

Dim. Mm. 1800x600x850h

POS. 21 - PENTOLA GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 150 LT

Pentola a gas riscaldamento diretto realizzata in acciaio inox Aisi 304. Piano in 20/10 inox Aisi 304 predisposto per l'unione di testa. Fondo recipiente in acciaio inox Aisi 316L lucidato, pareti in inox Aisi 304. Capacità della vasca 150 Lt.

Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate da selettore, erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza da 2" con impugnatura in materiale atermico. Coperchio con apertura a 90°, bilanciato con maniglia a presa frontale e laterale. Riscaldamento diretto con bruciatori in inox Aisi 304 esterni al recipiente. Valvola gas di sicurezza sul pannello frontale con accenditore elettrico. Pannelli isolanti di grosso spessore per l'isolamento termico del recipiente. Temperatura controllata da regolatore di energia. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Diametro del recipiente cm 60. Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

SISTEMA MOBILE INOX PER IL COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DI SCARICO IN ASSENZA DI PILETTA A PAVIMENTO.

Dim. mm. 800x900x850h

POS. 22 - ELEMENTO NEUTRO TOP DA 80

Elemento neutro top senza cassetto realizzato in acciaio inox Aisi 304, Piano in 20/10 inox Aisi 304 predisposto per l'unione di testa. Piano di lavoro privo di fori camino.. Fondo top completamente chiuso. Dim. mm. 800x900x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- BASE ARMADIATA IN ACCIAIO INOX
- 2 PORTINE IN ACCIAIO INOX

POS. 23 - BRASIERA GAS DA 80L CON FONDO VASCA IN COMPOUND

Brasiera rovesciabile a gas realizzata in acciaio inox Aisi 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 80, di forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia, fondo in compound (FE430 e Aisi 316) spessore 12mm. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox Aisi 304, con bilanciamento a molle.

Carico automatico dell'acqua in vasca attivato da pulsante. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano.

Maniglia

con presa frontale in tubo di acciaio Aisi 304 satinato, collegata al coperchio. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata posti sotto la vasca, valvola gas di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore pilota con accenditore elettrico azionato dal pulsante di comando della valvola gas. Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C. Termostato di sicurezza. Lampada spia di colore arancione che segnalata il funzionamento della macchina. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

Dim. mm. 800x900x850h

04 Zona:

04 LAVAGGIO STOVIGLIE

POS. 24 - TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano con alzatina.

Dim. mm. 1600x700x850h

POS. 25 - TAVOLO DI SCRAPING E PRELVAGGIO DESTRO CON PIANO INFERIORE E VASCA 1200 mm

Tavolo di scraping-prelavaggio da montare a destra della lavastoviglie, con ripiano inferiore, vasca (50x40x30 cm), troppo pieno e piletta di scarico, vasca e anello in gomma per foro di scarico, realizzato completamente in acciaio inox Aisi 304. Aggancio al bordo della macchina lavastoviglie senza possibilità di gocciolature di acqua.

Dim. mm. 1200x750x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- Doccione con rubinetto monoforo e molla di richiamo
- Sifone singolo in plastica
- Pattumiera 70 lt con coperchio a pedale e rimovibile

POS. 26 - LAVASTOVIGLIE A CAPOTE 1.200 PIATTI/H

Telaio portante, carrozzeria e tubazioni interne interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. I filtri della vasca, i mulinelli di lavaggio e risciacquo e il portacestello, smontabili a mano in pochi istanti. La vasca completamente stampata con spigoli arrotondati e la colonna di lavaggio esterna alla camera consentono di ottenere la massima igiene. valvola antiritorno dell'acqua, vasca in doppia parete, sicurezza e controllo tramite micro sicurezza porta e termostati.

Costruzione in acciaio inox 18/10 - Dimensioni cestello cm. 50x50 - Cicli lavaggio: 55''/85''/120'' -

Produzione:

62/42/30 cestelli/ora - Completa di micro sicurezza porta e dosatore di brillantante - Alimentazione elettrica trifase kW 10,5 - Conforme alle norme CE

Dim. mm 620x765x1460h

POS. 27 - TAVOLO DI USCITA CON RIPIANO INFERIORE 1200 mm

Tavolo di scarico realizzato completamente in acciaio inox Aisi 304 completo di ripiano inferiore e guide scorri cesto.

Dim. mm. 1200x550x850h

05 Zona:

05 LAVAGGIO PENTOLAME

POS. 29 - VASCONE LAVAPENTOLE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Lavapentole con 1 vascone da cm 96x50x37,5h Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura sui lati della vasca. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm. su piedini regolabili in altezza. Lavatoio dotato di piletta, troppo pieno e griglia sostegno pentole.

Dim. mm. 1200x700x850h

ACCESSORI IN DOTAZIONE:

- Rubinetto biforo a Leva Lunga con deviatore e doccia con molla di richiamo
- Sifone singolo in plastica

06 Zona:

06 IMPIANTO DI ASPIRAZIONE

POS. 30 - CAPP A CENTRALE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Cappa realizzata in acciaio inox Aisi 304. Filtri a labirinto ad alta efficienza realizzati in acciaio inox aisi 304. Canalina perimetrale raccogli liquidi. Adatta a blocchi di cottura centrali.

Dim. mm. 2800x2200x450h

POS. 31 - CAPP A PARETE TIPO VAPOR PER FORNI VAPORE IN ACCIAIO INOX AISI 304

Cappa realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304. Filtri a labirinto ad alta efficienza realizzati in acciaio inox aisi 304 posizionati nella parte frontale e sistema anticondensa a lama d'aria con aspirazione posteriore e centrale. Canalina perimetrale raccogli liquidi. Adatta a forni a vapore.

Dim. mm. 1200x1200x500h

POS. 32 - ASPIRATORE CASSONATO TRASMISSIONE A CINGHIA A 2 VELOCITA' mc/h7000-4480

Struttura portante in profilo di alluminio pressofuso. Doppia pannellatura in lamiera zinco trattata. Isolamento interno con materassino in poliuretano espanso. Elettroventilatore centrifugo a doppia aspirazione equilibrato staticamente e dinamicamente. Motore elettrico trifase a 2 velocità. Trasmissione a cinghie e puleggie con slitta tendicinghia.

Supporti antivibranti "vibrostop" in gomma. Giunto antivibrante su bocca di mandata.

PORTATA MIN. 7.000-4.4480 MC/H

Dim. mm. 1100x850x850h

POS. 33 - CANALIZZAZIONE E MONTAGGIO

L'impianto di aspirazione deve essere dotato di idonea canalizzazione in lamiera zinco trattata per il collegamento delle cappe al gruppo aspirante fino alla fuorisciuta in ambiente con finale a rete antivolatile e protetto dall'acqua piovana.

ESCLUSIONI:

QUADRO ELETTRICO

REFETTORI:

- 1) Refettorio Scuola primaria "Leopardi" : lavastoviglie, lavello a due vasche, armadio in acciaio, piano di lavoro;
- 2) Refettorio Scuola Infanzia "Collodi" : piano di lavoro
- 3) Refettorio Scuola "F.lli Grimm" : allo stato attuale è collocato presso la scuola "G.B.Marotti" di Montemarciano