

COMUNE DI VARALLO POMBIA

Provincia di Novara

e-mail protocollo@pec.comune.varallopombia.no.it

28040 Varallo Pombia - Via Simonetta 3

Tel. 0321 / 95355 - Fax 0321 / 95182

Codice Fiscale e P. IVA : 00366270031

AVVISO PUBBLICO

Si rende noto che questa Amministrazione intende procedere alla formazione di un elenco di imprese idonee da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento della fornitura di arredi e attrezzature per il nuovo centro di cottura della mensa scolastica di via Lana.

IMPORTO STIMATO FORNITURA: Euro 141.562,10 di cui € 2.000,00 per oneri della sicurezza. La descrizione della fornitura è allegata al presente.

TEMPI DI CONSEGNA E INSTALLAZIONE: 60 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

REQUISITI RICHIESTI: quelli previsti agli art. 38-39-41-42 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 – Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture:

1. Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto della presente fornitura o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
2. inesistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 38 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.;
3. requisiti relativi alla capacità finanziaria , economica e tecnica di cui agli artt.41 e 42 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. cioè:
 - di aver effettuato negli ultimi tre anni forniture similari per un importo complessivo non inferiore a Euro 450.000,00 iva esclusa. In caso di partecipazione di ATI la capogruppo deve avere effettuato negli ultimi tre anni forniture similari per un importo complessivo non inferiore a Euro 200.000,00;
 - fatturato globale d'impresa degli ultimi tre esercizi non inferiore a Euro 1.500.000,00. In caso di partecipazione di ATI la capogruppo deve possedere un fatturato globale di almeno 500.000,00.

Le ditte interessate potranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune la propria candidatura dichiarando, con le modalità di cui al D.P.R. N.445/2000 (dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà) di possedere i requisiti. La richiesta dovrà pervenire **entro il giorno 28/02/2013**, mediante servizio postale, fax (al numero 0321 95182) o posta elettronica certificata (protocollo@pec.comune.varallopombia.no.it). Nella richiesta di candidatura dovranno essere indicati, oltre che le generalità della ditta, anche un numero di

fax ed un indirizzo di posta elettronica certificata da utilizzare per eventuali comunicazioni.

La consegna diretta o tramite agenzia di recapito dovrà esclusivamente effettuarsi presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Varallo Pombia – Via Simonetta, 3 – 28040 Varallo Pombia (NO) nel seguente orario: lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì, dalle ore 10.00 alle ore 13.00; il martedì dalle 16,30 alle 18,00 e il sabato dalle 9,15 alle 11,30.

Le richieste che perverranno all'Ufficio Protocollo oltre il giorno sopra stabilito, anche se spedite precedentemente, non verranno prese in considerazione.

I candidati da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento della fornitura verranno individuati mediante sorteggio pubblico, in data e luogo che verranno preventivamente comunicati sull'Albo Pretorio on-line del Comune di Varallo Pombia.

Il presente avviso non vincola l'Amministrazione allo svolgimento della procedura negoziata suddetta.

VARALLO POMBIA, 06.02.2013

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Arch. Giovanni Galoardi

Allegati:

- fac simile richiesta candidatura e dichiarazione requisiti.

**AL SIGNOR SINDACO DEL COMUNE DI
VARALLO POMBIA**

Il/La Sottoscritto/a _____
nato a _____ il _____
legale rappresentante della ditta: _____
_____ con sede in _____

Via _____ n. _____

codice fiscale n° _____

partita IVA n° _____

preso atto dell'avviso pubblicato da Codesto Ente in data 06.02.2013, inerente la volontà di procedere alla formazione di un elenco di imprese idonee da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento della fornitura degli arredi ed attrezzature per il centro di cottura di via Lana,

CHIEDE

di essere invitato alla procedura negoziata suddetta e a tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

di possedere i requisiti previsti agli art. 38-39-41-42 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 – Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

Ai fini inerenti le comunicazioni per la procedura negoziata suddetta, dichiara inoltre di eleggere domicilio in _____ (____)

via _____ n. _____ cap _____ fax _____

Pec _____.

_____, il _____

(Timbro e firma)

– elenco attrezzature da fornire ed installare

A DISPENSA

N° 3 SCAFFALE A 4 RIPIANI

Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili.
Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano.
Dimensioni mm. 1170x550x2000

N°2 FRIGO DIGITALE 2 PORTE 650+650L -2/-2°C

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato.
Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato costituito da due unità separate con funzionamento ventilato.
Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretatiche espansive ad alta
Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.
Due porte autochiudenti dotate di serratura e microinterruttore di arresto ciclo

ventilazione a porta aperta.

Doppio pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Refrigerante tipo R134a.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Temperatura di funzionamento: -2+10°C / -2+10°C

Privo di CFC e HCFC.

Fornito con 6 griglie GN 2/1 in rilsan e 6 coppie di guide inox.

Dimensioni mm. 1440x788x2000

N°1 FREEZER DIGITALE 2 PORTE 1300 L. -22-15°C

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato.

Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato.

Spessore isolamento mm 60, con schiume poliuretaniche espanse.

Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.

Porte autochiudenti dotate di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta.

Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Refrigerante tipo R404a.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Fornito con 6 griglie GN 2/1 in rilsan e 6 coppie di guide inox.

Dimensioni mm. 1440x788x2000

N° 2 SCAFFALE A 4 RIPIANI

Costruito in acciaio inox AISI 430.

Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili.

Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano.

Dimensioni mm. 1970x550x2000

N°1 TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA

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.

Dimensioni mm. 1200x700x850

N°1 CELLA -2+2°C CON UNITA MONOBLOCCO E SCAFFALTURA INTERNA

Volume utile: 8,0 m³.

Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC

Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio).

Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e antisdrucchiolo.

Sistema di assemblaggio rapido a mezzo *fastener* costruiti in materiale composito ad alta resistenza.

Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata

Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta. Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno.

Illuminazione interna.

Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43°C.

Gas refrigerante R404a.

Sbrinamento con gas caldo.

Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti

Dimensioni mm. 2550x1750x2150

B PREPARAZIONE VERDURE

N° 1 PELAPATATE 10KG+DISCO ABRASIVO

Struttura in acciaio inox con coperchio trasparente in materiale antiurto. Il disco rotante rimovibile è ricoperto da uno speciale strato di materiale vetroso abrasivo che garantisce un'ottima qualità di pelatura delle verdure, con uno spreco minimo. Pannello di controllo integrato nel corpo macchina con pulsante di azzeramento ed un timer programmabile. Microinterruttore sul coperchio e protezione antinfortunistica che impedisce di accedere alle parti in movimento.

Doccetta rimuovibile posta sul coperchio, per facilitare le operazioni di pulizia.

I controlli elettronici ed il motore hanno protezione all'acqua IP65.

Fornito di disco abrasivo.

Alimentazione trifase

Dimensioni mm. 440x690x680

N°1 LAV ARM. 2 VASCHE (500X500) SGOCCIOLATOIO SINISTRO

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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)

Completo di sifoni di scarico miscelatore e pedale con canna ¾.

Dimensioni mm. 1600x700x850

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).

Dimensioni mm. 1000x700x850

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).

Dimensioni mm. 2000x700x850

N°1 TAGLIAVERDURE 2 VELOCITA' -750W-380

Tagliaverdure universale adatto per più di 70 diversi tipi di taglio. Tutte le parti che vengono in contatto col cibo sono in acciaio inox e possono essere rimosse facilmente e lavate in lavastoviglie. La base angolare (20°) facilita le operazioni di carico e scarico. Tramoggia per verdure lunghe (diametro 60mm). Ampia tramoggia (215cm²) in acciaio inox.

Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo. Ampia zona di scarico (fino a 20cm) per contenitori GN.

Tagliaverdure a 2 velocità (360/720 giri/min) e comando ad impulsi per un taglio ancor più preciso. Dispositivo di sicurezza che ferma la macchina nel caso in cui la tramoggia a leva è alzata e che la fa ripartire automaticamente quando la leva è abbassata. Pannello di controllo impermeabile per una protezione totale contro i forti getti d'acqua.

Potenza watt 750 alimentazione trifase.

Completo di Kit 5 dischi (julienne, fiammiferi, fette 10 mm, cubetti 10 mm. e curvo 3 mm).

Dimensioni mm 252x500x502

C PREPARAZIONE CARNI ROSSE

N°1 FRIGO DIG. 1 PORTA 600L. -2*10° AISI 304

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato.

Piedini regolabili in altezza.

Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato.

Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità

Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.

Porta autochiudente dotata di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta.

Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Refrigerante tipo R134a.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Fornito con 3 griglie GN 2/1 in rilsan e 3 coppie di guide inox.

Dimensioni mm 720x788x2000

N°1 LAVAMANI A MURO

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304. Alzatina posteriore interamente raggiata. Comando a ginocchio con pressione sul pannello frontale. Vasca da mm 340 x 365 x 155 mm con rubinetto completo di canna e foro di scarico.

Dimensioni mm 450x450x400

N°1 SANITIZZATORE COLTELLI LAMPADA UV

kWatt 1,5 alimentazione monofase

Dimensioni mm 700x130x615

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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). Dimensioni mm. 2000x700x850

N°1 TRITACARNE INOX, 200 KG/H,

Corpo e tramoggia in acciaio inox. Gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304, facilmente asportabile. Piastra e coltello autoaffilante in acciaio inox. Vassoio di raccolta (200mm x 250mm x 50mm) in acciaio inox. Interruttore acceso/spento. Motore con ventola di raffreddamento. Potenza Watt 750 Alimentazione trifase Dimensioni mm. 250x430x400

D PREPARAZIONE CARNI BIANCHE

N°1 FRIGO DIG. 1 PORTA 600L. -2*10° AISI 304

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato. Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato. Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano. Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili. Porta autochiudente dotata di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta. Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna. Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici. Refrigerante tipo R134a. Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Fornito con 3 griglie GN 2/1 in rilsan e 3 coppie di guide inox. Dimensioni mm 720x788x2000

N°1 LAVAMANI A MURO

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304. Alzatina posteriore interamente raggiata. Comando a ginocchio con pressione sul pannello frontale. Vasca da mm 340 x 365 x 155 mm con rubinetto completo di canna e foro di scarico. Dimensioni mm 450x450x400

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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). Dimensioni mm. 2000x700x850

N°1 AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASM. CINGHIA

Base e principali componenti in alluminio sanitario brunito a garanzia di durata, elevati standard sanitari e facilità di pulizia. Lama affilata in acciaio forgiato temperato con anello coprilama di protezione. Affilatoio montato dall'alto, coprilama e dispositivo antiscarto facilmente smontabili. La lama completamente coperta migliora l'affettatura e agevola i movimenti manuali. Motore azionamento lama ventilato per uso continuato. Trasmissione con cinghia poly-V per un funzionamento silenzioso ed economico. Sistema carrello rimovibile con cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti per una maggiore scorrevolezza di movimento. Carrello di alimentazione per affettare con precisione prodotti teneri. Uno speciale dispositivo permette l'estrazione del carrello solo quando l'apparecchio è in posizione OFF. Manopola per un preciso controllo dell'affettatura. Grado di protezione all'acqua IP42. Accessori in dotazione: strumento di estrazione lama. Dimensioni mm. 700x630x560

E PREPARAZIONE DIETE SPECIALI

N°1 FRIGO DIG. 1 PORTA 600L. -2*10° AISI 304

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato. Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato.

Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano.

Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.

Porta autochiudente dotata di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta.

Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Refrigerante tipo R134a.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Fornito con 3 griglie GN 2/1 in rilsan e 3 coppie di guide inox.

Dimensioni mm 720x788x2000

N°1 LAVAMANI A MURO

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304.

Alzatina posteriore interamente raggiata.

Comando a ginocchio con pressione sul pannello frontale. Vasca da mm 340 x 365 x 155 mm con rubinetto completo di canna e foro di scarico.

Dimensioni mm 450x450x400

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).

Dimensioni mm. 2000x700x850

N°1 AFFETTATRICE A GRAV.300 MM TRASM.CINGHIA

Base e principali componenti in alluminio sanitario brunito a garanzia di durata, elevati standard sanitari e facilità di pulizia. Lama affilata in acciaio forgiato temperato con anello coprilama di protezione. Affilatoio montato dall'alto, coprilama e dispositivo antiscarto facilmente smontabili.

Motore azionamento lama ventilato per uso continuato.

Trasmissione con cinghia poly-V per un funzionamento silenzioso ed economico. Sistema carrello rimovibile con cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti per una maggiore scorrevolezza di movimento.

Dispositivo per l'estrazione del carrello solo quando l'apparecchio è in posizione OFF.

Manopola per un preciso controllo dell'affettatura.

Grado di protezione all'acqua IP42.

Dimensioni mm. 620x510x450

E PREPARAZIONE PIATTI FREDDI E MANTENIMENTO

N°1 FRIGO DIG. 1 PORTA 600L. -2°-10° AISI 304

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato.

Piedini regolabili in altezza.

Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato.

Spessore isolamento mm. 60, con schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano.

Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.

Porta autochiudente dotata di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta.

Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Refrigerante tipo R134a.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Fornito con 3 griglie GN 2/1 in rilsan e 3 coppie di guide inox.

Dimensioni mm 720x788x2000

N°1 LAVAMANI A MURO

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304. Alzatina posteriore interamente raggiata. Comando a ginocchio con pressione sul pannello frontale. Vasca da mm 340 x 365 x 155 mm con rubinetto completo di canna e foro di scarico.

Dimensioni mm 450x450x400

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).
Dimensioni mm. 2000x700x850

N°1 AFFETTATRICE A GRAV. DIAM LAMA 350MM TRASMISSIONE A CINGHIA

Base e principali componenti in alluminio sanitario brunito a garanzia di durata, elevati standard sanitari e facilità di pulizia. Lama affilata in acciaio forgiato temperato con anello coprilama di protezione. Affilatoio montato dall'alto, coprilama e dispositivo antiscarto facilmente smontabili.

La lama completamente coperta migliora l'affettatura e agevola i movimenti manuali. Motore azionamento lama ventilato per uso continuato. Trasmissione con cinghia poly-V per un funzionamento silenzioso ed economico.

Sistema carrello rimovibile con cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti per una maggiore scorrevolezza di movimento. Uno speciale dispositivo permette l'estrazione del carrello solo quando l'apparecchio è in posizione OFF. Manopola per un preciso controllo

Dell'affettatura. Grado di protezione all'acqua IP42

Dimensioni mm. 695x560x520

N°1 GRATTUGIA INOX,100 KG/H

Corpo in acciaio inox, rullo in acciaio speciale (ø 75mm x 140mm); Bocca superiore: 85mm x 140mm x 100mm; Bocca inferiore: 95mm x 145mm x 75mm; Grata di protezione e microinterruttore. Contenitore di raccolta ø 230mm x 70mm; Motore ventilato; Interruttore acceso/spento; È in grado di grattugiare formaggio, pane, frutta secca e biscotti, etc.;

Dimensioni mm. 270x410x380

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).

Dimensioni mm. 2000x700x850

G COTTURA

N°1 FRIGO DIGITALE 2 PORTE 1300L. -2+10°C

Struttura esterna ed interna in acciaio inox AISI 304. Basamento esterno, top e retro in acciaio galvanizzato.

Piedini regolabili in altezza. Gruppo refrigerante incorporato con funzionamento ventilato.

Spessore isolamento mm.60, con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezioni di ciclopentano.

Angoli interni arrotondati e possibilità di togliere le griglie e le guide senza l'impiego di utensili.

Porte autochiudenti dotate di serratura e microinterruttore di arresto ciclo ventilazione a porta aperta.

Pannello di controllo digitale per impostazione e controllo della temperatura interna.

Sbrinamento ed evaporazione acqua di sbrinamento automatici.

Adatto a funzionare in ambiente fino a 43°C.

Refrigerante tipo R134a. Privo di CFC e HCFC. Fornito con 6 griglie GN 2/1 in rilsan e 6 coppie di guide inox.

Dimensioni cm 1440x788x2000

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).

Dimensioni mm. 1600x700x850

N°1 FORNO COMBI A GAS 20GN 1/1,

Forno a convezione vapore e con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Controllo reale dell'umidità 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. **Sistema di pulizia automatico integrato**. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate delle funzioni di risparmio energetico, es: salta l'asciugatura (riduzione consumo energia elettrica), riduci il consumo acqua. Tre modalità 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.

Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Ciclo a mezza potenza per cotture delicate come es, dolci, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone a sei sensori. 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 63mm. Dimensioni mm 993x957x1795

N°1 ABBATTITORE 56 KG 20 GN1/1

Per 20 GN 1/1 o teglie 600x400mm. Capacità di carico: abbattimento 56 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 3 cicli standard e 6 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 : +90-12°C. Per temperatura ambiente fino a 32 °C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC). Dimensioni mm 800x835x2230

N°2 TAVOLO SU GAMBE MONOFRONT+RIPIANO+CASSETTO GN 1/1

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. Dimensioni mm. 1000x700x850

N°2 TAVOLO ARMADIATO PASSANTE

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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). Dimensioni mm. 1800x700x850

N°1 PENTOLA GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 150 LT

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Vasca e coperchio in acciaio inox 316 AISI anticorrosione. Bruciatori in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo anti-spegnimento e fiamma pilota protetta. Manopole di comando appositamente progettate per impedire l'infiltrazione di acqua. Riempimento automatico dell'acqua tramite elettrovalvola. Drenaggio dell'acqua attraverso rubinetto di scarico in acciaio inox atermico. Grado di protezione all'acqua IPX5. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50 mm. Dimensioni mm 800x900x850

N°1 PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 100/150 LT

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Vasca e coperchio in acciaio inox 316 AISI anticorrosione. Bruciatori in acciaio inox con combustione ottimizzata, dispositivo anti-spegnimento e fiamma pilota protetta. Manopole di comando appositamente progettate per impedire l'infiltrazione di acqua. Interruttore controllo pressione per monitorare il consumo di energia e di acqua, eliminando la necessità di rabboccamento continuo. Riempimento dell'acqua mediante elettrovalvola. Drenaggio dell'acqua attraverso rubinetto di scarico in acciaio inox atermico. Un dispositivo sulla parte superiore della pentola consente l'ingresso e l'uscita dell'aria durante le fasi di riscaldamento/raffreddamento. La valvola di sicurezza garantisce una corretta pressione di esercizio. Il termostato di sicurezza arresta la ventola in caso di uso incorretto. Un manometro controlla il corretto funzionamento della pentola. Grado di protezione all'acqua IPX5. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 50 mm. Dimensioni mm 800x900x850

N°2 ELEMENTO TOP NEUTRO 400 MM

Piano di lavoro in acciaio inossidabile 20/10. Dimensioni mm 400x900x250

N°2 CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800MM

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Griglia posategami in ghisa. Bruciatori con combustione ottimizzata, dispositivo anti-spegnimento e fiamma pilota protetta, intercambiabili. Accensione manuale. Manopole di comando appositamente progettate per impedire l'infiltrazione di acqua. Grado di protezione all'acqua IPX5. Dimensioni mm 800x900x250

N°2 BASE ARMADIATA CON 3 PORTE

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Piedini in acciaio inox , regolabili in altezza fino a 50 mm.
Dimensioni mm 1200x900x600

N°2 BRASIERA GAS FONDO COMPOUND 80 LT

Pannelli frontali e laterali in acciaio inox . Vasca e coperchio a doppia parete e piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Superficie di cottura realizzata in due strati (compound): acciaio inox 316 AISI spessore 3 mm per la parte a contatto con gli alimenti e acciaio dolce spessore 9 mm nella parte sottostante. Tappo in acciaio. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni. Bruciatori in acciaio cromato con fiamma autostabilizzante. Accensione automatica con controllo elettronico della fiamma. Manopole di controllo specificatamente progettate contro l'infiltrazione di acqua.

Termostato regolabile da 120° a 300°C.

Grado di protezione dell'acqua IPX5.

Dimensioni mm 800x900x850

N°2 TAVOLO ARMADIATO 1800MM

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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).

Dimensioni mm 1800x700x850

IMPIANTO ASPIRANTE COMPOSTO DA:

CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI+LUCI 240X300 su blocco cottura

Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO (immissione d'aria dall'esterno).

Corpo aspirante, costituito da due elementi simmetrici, costruito completamente in acciaio AISI 304.

Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.

Dimensioni totali 3600x2400x500h

CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI posizionata sui forni

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Saldatura continua delle giunzioni.

Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati sulla parte frontale della cappa), pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa. Deflettore convogliamento fumi sulla parte posteriore.

Dimensioni 2400x1200x400h

CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI posizionata sulla lavaoggetti

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Saldatura continua delle giunzioni.

Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati sulla parte frontale della cappa), pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa. Deflettore convogliamento fumi sulla parte posteriore.

Dimensioni 1200x1400x400

CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI posizionata su lavastoviglie

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Saldatura continua delle giunzioni.

Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati sulla parte frontale della cappa), pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa. Deflettore convogliamento fumi sulla parte posteriore.

Dimensioni 1200x1200x400h

UNITA' ESTRAZIONE 17.000 M3H

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 potenza 5,5 Kw.

Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie.

Dimensioni 1300Lx1100Px1100H mm.

Speciale per esterno

UNITA' DI IMMISSIONE 17.000 M3H

Unità di immissione a cassonetto modello .Telaio in profili di alluminio completamente smontabile , con giunti in nylon .Pannelli tipo sandwich lato in vista in acciaio preverniciato lato interno zincato smontabili singolarmente .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 potenza 5,5 Kw.
Trasmissione tra motore e ventilatore tramite pulegge e cinghie.
Set di Filtri acrilici antipolvere in aspirazione con possibilità di attacco canale
Dimensioni 1550Lx1500Px1500H mm.

UNITA' DI RISCALDAMENTO ARIA

Costruita da un telaio in profilato d'alluminio estruso e da pannelli in lamiera zincata , con isolamento termo-acustico. Portata aria 12.000 mc/h
Batteria unica per riscaldamento con acqua calda a 80-70°C e raffrescamento con acqua a 7-12 °C con collettori d'alimentazione e di uscita.
Temperatura ing. Aria in fase di riscaldamento -5 °C
Temperatura uscita Aria in fase di riscaldamento +20°C
Quantità d'acqua orientativa a 80 °C 9 Mc/h
Potenza termica riscaldante 105 Kw
Temperatura ing. Aria in fase di raffrescamento +35 °C
Temperatura uscita Aria in fase di raffrescamento +24°C
Quantità d'acqua orientativa a +7/+12 °C 14 Mc/h
Potenza termica raffrescante 112 Kw
Completa di serranda motorizzata x sicurezza antigelo

QUADRO ELETTRICO A INVERTER

Quadro di comando ad inverter per il comando del motore di estrazione e del motore di immissione
Armadio in lamiera zincata preverniciata, grado di protezione IP 55. Protezione termica per ogni motore.
Possibilità di usufruire di servizi ausiliari per eventuali segnalazioni o sistemi d'allarme sonori o visivi esterni.
Cablaggio interno realizzato a norme CEI. Sistema di comando e protezione motore tramite relè termici e fusibili.

Sistema di termoregolazione automatica composta da:

- termoregolatore elettronico ad uscita modulante**
- sonda di temperatura da ambiente**
- sonda di temperatura a canale**
- comando remoto unità ventilanti**
- valvola modulante magnetica a tre vie per controllo batteria riscaldante**

CANALI quanto basta

Serie di canalizzazioni in aspirazione realizzate in robusto lamierato zincato, di spessore adatto, con bordature trasversali di rinforzo e costituiti da elementi completamente flangiati.
Tutte le canalizzazioni esterne compresa la canna fumaria sono previste in acciaio inox
La canalizzazione in immissione sarà prevista di rivestimento interno autoestinguente termoisolante per garantire un notevole isolamento e preservare da possibili condense a scambio termico.
La canalizzazione prevederà l'impiego di:
-canali rettilinei, raccordi a più vie, plenum, cambi sezione, pezzi speciali, serrande di taratura ad alette contrapposte e quant'altro necessario per l'assemblaggio dell'intero circuito.
- Montaggio del materiale sopra descritto

H SPEDIZIONI

N°2 SCAFFALE A 4 RIPIANI

Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani. Altezze dei ripiani intermedi regolabili.
Carico massimo 150 Kg/mq uniformemente distribuiti, per ripiano.
Dimensioni mm. 1770x550x2000

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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).
Dimensioni mm. 2000x700x850

I LAVAGGIO

N°1 TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. 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 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). Dimensioni mm. 1200x700x850

N°1 TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA

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. Direzione cestello: Da sinistra a destra.

Completo di sifone e gruppo doccia prelavaggio monoforo.
Dimensioni mm. 1200x745x1170

N°1 LAVAST. CAPOTTINA 1200P/H

Pannello frontale e laterali, capotta, vasca di lavaggio, filtri vasca e bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio AISI 304. Capottina bilanciata a parete singola con molle. Il maniglione su 3 lati agevola l'apertura e la chiusura della capotta anche con installazioni ad angolo. Il filtro a tutta vasca facilmente rimovibile per la pulizia, impedisce che i residui di cibo possano reimmettersi nel sistema di lavaggio. Supporto cesto e bracci di lavaggio e risciacquo facilmente rimovibili per la pulizia. Camera di lavaggio senza tubature, per una migliorata pulibilità. Adatta per il lavaggio di contenitori GN. Boiler a pressione (9kW), con 12 litri di capacità per ciclo di risciacquo acqua calda (80-90°C). Boiler con saldatura in 304L per la protezione dalla corrosione. Il meccanismo del boiler impedisce che si attivi la fase di risciacquo se l'acqua non ha raggiunto la temperatura corretta. Tre cicli di lavaggio 54/90/150 secondi. Il ciclo di lavaggio si avvia automaticamente quando la capottina è chiusa. Avvio soft della pompa di lavaggio per evitare la rottura accidentale di piatti/bicchieri. Ciclo di auto-pulizia. Maggiore igiene grazie alla pompa di lavaggio auto-drenante che evita la formazione di acqua stagnante durante i periodi di non utilizzo della macchina. Pannello di controllo elettronico con display digitale comprendente sistema diagnostico guasti. Possibilità di modificare e personalizzare i parametri. Dosatore di brillantante. Predisposizione per il collegamento in utenza ad un dispositivo di risparmio energetico, pompa di scarico e dosatore detergente. Capacità oraria : 1200 piatti- 67 cesti. Fornita con: n. 1 cesto piatti e n. 1 contenitore portaposate.
Dimensioni mm. 748x833x1515

N°1 TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 1200MM

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra. Dotato di ripiano inferiore 1200mm
Dimensioni mm. 1200x600x910

N°1 LAVATOIO 1 VASCA

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 800x500mm. Pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304, schienale in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio. Completo di sifone e gruppo doccia prelavaggio monoforo
Dimensioni mm. 1000x700x850

N°1 TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA

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.
Dimensioni mm 1200x700x850