

ALLEGATO 2 AL CAPITOLATO D'ONERI:

FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE PER IL LOCALE DESTINATO A CUCINA DEL BAR-RISTORANTE PRESSO IL COMPLESSO SPORTIVO PAOLO COSTOLI DI FIRENZE

“SPECIFICHE TECNICHE”

DISPENSA

2

CELLA FRIGORIFERA -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO

Volume utile: 8,4 m3. Dim.interne utili mm. 2030x2030x2030

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 anti-sdrucchiolo.

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. Dimensione utile porta mm: 650x1870h.

Illuminazione interna. Dimensione utile porta mm: 650x1870h.

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

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	2.150 x 2.150 x 2.150
Potenza el. (kW)	0,85
Alimentazione el.:	230 V - 1N - 50

2.1

SCAFFALATURA componibile per cella

composta da montanti in alluminio e 4 ripiani forati in polietilene, sviluppata su tre pareti interne della cella

Prodotto

3

SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI

Costruito in acciaio inox AISI 430. Composto da 4 ripiani.

Altezze dei ripiani intermedi regolabili.

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

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.370 x 550 x 2.000
-----------------------	---------------------

4

SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI

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

Dati tecnici

1.570 x 550 x 2.000
Dimensioni (LxPxA mm)

PREPARAZIONI

1

LAVATOIO 2 VASCHE GOCCIOLATOIO SINISTRO

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

Dati tecnici

1.800 x 700 x 1.000

Dimensioni (LxPxA mm)

1.1

RUBINETTO A SNODO MONOFORO 3/4"

1.2

SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"

2

TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo.
Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm)
Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati tecnici

1.700 x 700 x 1.000

Dimensioni (LxPxA mm)

2.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

2.2

CASSETTO PER GN 1/1 400 MM

Costruzione in acciaio inox AISI 304, con interno in pezzo unico ed angoli arrotondati. Adatto al contenimento di GN con altezza massima di 100 mm. Carico massimo: 40 kg.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

400 x 600 x 100

3

LAVAMANI A MURO

Costruito interamente in acciaio inox 18/10. Piano e vasca stampati in un unico pezzo. Vasca insonorizzata da 340 x 370 x 160 mm con spigoli arrotondati e invaso. Gruppo erogatore acqua diametro 1/2" con comando a ginocchio e piletta di scarico da 1"1/2 forniti di serie. Alzatina posteriore paraspruzzi altezza 100 mm, spessore 13 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

500 x 500 x 340

3.1

SIFONE SCARICO SINGOLO PLASTICA 1,5"

3.2

PARETE ATTREZZABILE PER LAVAMANI

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

500 x 30 x 650

3.3

DISTRIBUTORE SAPONE PER LAVAMANI

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

100 x 100 x 200

3.4

DISTRIBUTORE CARTA PER LAVAMANI

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

250 x 110 x 270

4

LAVATOIO 1 VASCA GOCCIOLATOIO SINISTRO

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm. Vasca lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 600 x 500 x 300 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. Gocciolatoio stampato con nervature di rinforzo, inclinato verso la vasca e posizionato sulla parte sinistra. Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore. Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani.

Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

Dati tecnici

1.200 x 700 x 1.000

Dimensioni (LxPxA mm)

4.1

RUBINETTO A SNODO MONOFORO 3/4"

4.2

SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"

5

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA PORTE SCORREVOLI

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati tecnici

2.000 x 700 x 1.000

Dimensioni (LxPxA mm)

6

FRIGO DIGITALE 1 PORTA 600 LT. -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 possibilita' 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.

Dati tecnici

720 x 780 x 2.000

Dimensioni (LxPxA mm)

0,33

Potenza el. (kW)

230 V - 1 - 50

Alimentazione el.:

COTTURA

1

CUCINA A GAS 6 FUOCHI SU FORNO SU 2 LATI

Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm. Sistema di connessione Lasertec in acciaio inox AISI 304. Posategami in ghisa (430x380mm) con razze centrali allungate per l'appoggio di recipienti di qualsiasi misura. Superficie sotto i fuochi piana, con apertura sul fronte e posteriore per la pulizia, con supporti pentole, anelli bruciatori e componenti fiamma pilota rimovibili. 3 fuochi posteriori (kW 5,0, 7,0 e 7,0); 3 fuochi anteriori (kW 7,0, 5,0 e 5,0). Valvole gas manuali con posizioni fisse massimo/minimo per un controllo preciso dell'intensità della fiamma. Valvola principale del gas incorporata. Forno a gas con bruciatore a gas per il riscaldamento della base, con valvola termostatica e dispositivo di sicurezza a termocoppia. Piastra base in acciaio spesso per una distribuzione e conservazione uniforme del calore. Controllo della temperatura su un solo lato.

Grado di protezione all'acqua IPX5.

Configurazione: funzionamento da entrambi i lati.

Accessori in dotazione: 1 teglia GN2/1 e 1 griglia GN2/1.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.500 x 900 x 900
Potenza Gas (kW)	43,00

1.1

ZOCCOLATURA ANTERIORE E POSTERIORE INOX

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.500 x 100 x 200
-----------------------	-------------------

1.2

ZOCCOLATURE INOX LATERALI DESTRA E SINISTRA

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	660 x 32 x 200
-----------------------	----------------

2

GRIGLIA TOP A GAS A PIETRA LAVICA

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Piano di lavoro (spessore 1,5 mm) in acciaio inox 304 AISI. Bruciatori in acciaio inox, con 3 linee gas alta potenza e dispositivo antispegnimento. I fuochi a gas sono protetti da deflettori in acciaio inox, per impedire la penetrazione di corpi estranei. Griglie in ghisa regolabili a 2 livelli.

Contentore raccolta grassi. Paraspruzzi in acciaio inox su 3 lati. Bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	800 x 700 x 250
Potenza Gas (kW)	14,00

3

VANO NEUTRO APERTO 800 MM

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Base aperta 680x380x640 mm. Gli accessori opzionali includono porte con maniglie, cassetti, kit di riscaldamento e guide per contenitori GN. Piedini ad altezza regolabile in acciaio inox 304 AISI.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

800 x 700 x 600

3.1

PORTINA DESTRA PER VANO APERTO

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

400 x 40 x 440

3.2

PORTINA SINISTRA PER VANO APERTO

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

400 x 40 x 440

4

CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE DA 24,5 LT.

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Piano di lavoro (spessore 1,5 mm) in acciaio inox 304 AISI. Vasche in acciaio inox 316 AISI per la resistenza alla corrosione. Bruciatori a gas (21kW) collocati sotto le vasche, combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e rubinetto acqua. Zona di scrematura per raccogliere e scaricare, tramite filtro di troppo pieno, residui e schiuma. Bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità. Piedini ad altezza regolabile in acciaio inox 304 AISI. Protezione acqua IPX4. Fornito con porte sul lato sinistro e destro per base aperta.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

800 x 700 x 850

Potenza Gas (kW)

21,00

4.1

2 CESTELLI 105X350 PER CUOCIPASTA

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

105 x 350 x 265

5

CAPPA CENTRALE INOX 304 CON FILTRI E LUCI

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

Corpo aspirante 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.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	2.800 x 1.800 x 500
Potenza el. (kW)	0,48
Alimentazione el.:	220 V - 1N - 50/60

6

TAVOLO ARMADIO CALDO VENTILATO PORTE SCORR.

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm). Sistema brevettato di flusso d'aria calda a garanzia di una perfetta uniformità di cottura, flussi d'aria sotto il ripiano intermedio e attraverso tutto il vano. Termostato con display digitale per selezionare la temperatura interna (50°C-70°C).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.400 x 700 x 900
Potenza el. (kW)	2,40
Alimentazione el.:	220/240 V - 1N - 50/60

7

TAVOLO CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, 10/10, di spessore 50mm, con piega salvamani sui bordi, insonorizzato e resistente all'acqua e al fuoco. Alzatina posteriore paraspruzzi, altezza 100mm. Gambe quadre 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	2.200 x 700 x 1.000
-----------------------	---------------------

7.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

7.2

CASSETTO PER GN 1/1 400 MM

Costruzione in acciaio inox AISI 304, con interno in pezzo unico ed angoli arrotondati. Adatto al contenimento di GN con altezza massima di 100 mm. Carico massimo: 40 kg.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	400 x 600 x 100
-----------------------	-----------------

8

FORNO COMBINATO A GAS 10 GN 1/1

Forno a convezione vapore con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Uniformità di

cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Sistema di pulizia semi automatico (il vapore scioglie lo sporco residuo, poi il vapore e il detergente agiscono assieme, e un risciacquo manuale completa la pulizia). Iniezione manuale dell'acqua in cella. Alta efficienza e bassa emissione dei bruciatori con scambiatori di calore in camera di cottura e boiler. Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	895 x 845 x 1.080
Potenza el. (kW)	0,30
Alimentazione el.:	230 V - 1N - 50/60
Potenza Gas (kW)	35,00

8.1

BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	891 x 762 x 803
-----------------------	-----------------

8.2

FILTRO GRASSI PER FORNO 10 1/1-2/1

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	620 x 490 x 100
-----------------------	-----------------

8.3

DOCCIA LATERALE ESTERNA

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	220 x 220 x 220
-----------------------	-----------------

8.4

ADDOLCITORE ACQUA AUTOMATICO PER FORNI

Specifico per tutti i forni a convezione e combinati da 6 a 40 griglie.
 Valvola elettromeccanica che permette la rigenerazione da una volta al giorno ad una a settimana.
 Pressione tra 2,8 e 5 bar.
 Massimo flusso 1800 lt/h.

Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina.

Contenuto massimo salina 20 kg. Ciascun ciclo di rigenerazione richiede 1 kg sale.

Acqua tra 4°C a 49°C.

Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative francesi: 30°- 2100 lt - 40°- 1900 lt - 50°- 1800 lt- 60°- 1700 lt

Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative tedesche: 17°- 2100 lt - 22°- 1900 lt - 27°- 1800 lt - 33°- 1700 lt

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	260 x 500 x 560
Potenza el. (kW)	0,02
Alimentazione el.:	220/230 V - 1N - 50

9

FRIGGITRICE A GAS 15 LT

Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox con finiture a vista scotch brite. Piano di lavoro (spessore 1,5 mm) in acciaio inox 304 AISI. Bruciatori a gas (14kW) in acciaio inox, combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta. Il termostato di sicurezza protegge dal sovrariscaldamento. Valvola gas termostatica. Accensione piezoelettrica.

Temperatura di esercizio da 105°C a 185°C. Bruciatori fissati all'esterno della vasca a forma di "V" con lo scopo di incrementare la durata dell'olio, migliorare la produttività e facilitare la pulizia. Olio scaricato tramite rubinetto nel contenitore di raccolta sotto la vasca. Bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità. Piedini ad altezza regolabile in acciaio inox 304 AISI. Protezione acqua IPX4.

Fornito con n. 1 cestello per friggitrice e porta sul lato destro per base aperta.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	400 x 700 x 850
Potenza Gas (kW)	14,00

10

CAPPA A PARETE INOX 304 CON FILTRI

Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304.

Saldatura continua delle giunzioni.

Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.600 x 1.100 x 500
-----------------------	---------------------

11

TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA A 3 VANI

Piano di lavoro da 50 mm con fissaggio ad incastro per permettere una facile rimozione ed eventuale sostituzione con piani disponibili su richiesta. Alzatina posteriore

paraspruzzi raggiata di altezza 100 mm.
 Spessore di isolamento 60 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano.
 Gruppo refrigerante a tampone estraibile su guide.
 Dimensionato per funzionare con temperatura ambiente di 43° C. Gas refrigerante R134a.
 Sbrinamento automatico a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento sempre a gas caldo .
 Dispositivo automatico di smaltimento acqua di sbrinamento di serie.
 Vani refrigerati con portine battenti autochiudenti e reversibili.
 Dotazione di serie 3 griglie in Rilsan GN 1/1 e 12 coppie di guide.
 CFC e HCFC free.
 Funzionamento ventilato, temperatura regolabile -2/+10° C.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.759 x 700 x 950
Potenza el. (kW)	0,34
Alimentazione el.:	230 V - 1N - 50

12

TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo.
 Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm)
 Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.600 x 700 x 1.000
-----------------------	---------------------

12.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

OFFICE

1

FRIGO 400LT 1 PORTA VETRO +2/+10

Struttura esterna in acciaio inox AISI 430, interna in polistirene bianco. Spessore di isolamento 45 mm ottenuto con schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Supporti griglie termoformati e incorporati nella cella. Funzionamento ventilato.
 Visualizzatore digitale della temperatura in cella.
 Termostato meccanico per la regolazione della temperatura .
 Resistenza di sbrinamento in "incoloy" inserita nell'evaporatore con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento e bacinella di raccolta. Porta a vetro autochiudente, reversibile in utenza, con guarnizione

magnetica, serratura con chiave e maniglia incassata, apribile a 180 ° e dispositivo di blocco apertura a 95°. Illuminazione interna. Temperatura ambiente +32°C. Fluido refrigerante R 134a. Dotazione di serie : 5 griglie plastificate 600 x 400 mm

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	703 x 620 x 1.755
Potenza el. (kW)	0,16
Alimentazione el.:	230 V - 1N - 50

2

LAVATOIO 1 VASCA

Costruzione in acciaio inox AISI 304.
Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di involucro perimetrale ed angoli saldati.
Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm.
Vasca lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo.
Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.
Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani.
Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	700 x 700 x 1.000
-----------------------	-------------------

2.1

SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"

2.2

RUBINETTO A SNODO MONOFORO 3/4"

3

PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI

Costruito in acciaio inox. Il pannello posteriore e quello di fondo sono costituiti da un' unica lastra d'acciaio per facilitare la pulizia. Pannelli con bordi arrotondati.
Ripiano base e ripiano intermedio ad altezza regolabile
Porte scorrevoli a doppia parete. Capacità di carico: 80 kg.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.400 x 400 x 650
-----------------------	-------------------

4

TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo.
Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm)
Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm,

altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

2.000 x 700 x 1.000

4.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

4.2

CASSETTO PER GN 1/1 400 MM

Costruzione in acciaio inox AISI 304, con interno in pezzo unico ed angoli arrotondati. Adatto al contenimento di GN con altezza massima di 100 mm. Carico massimo: 40 kg.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

400 x 600 x 100

5

PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTI 28 KG/24H

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 R404a.

Raffreddamento ad aria.

Capacità contenitore Kg: 9

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

390 x 460 x 690

Potenza el. (kW)

0,37

Alimentazione el.:

220/240 V - 1N - 50

LAVAGGIO

1

TAVOLO CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio AISI 304, 10/10, di spessore 50mm, con piega salvamani sui bordi, insonorizzato e resistente all'acqua e al fuoco. Alzatina posteriore paraspruzzi, altezza 100mm. Gambe quadre 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

700 x 700 x 1.000

1.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

2

TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA DX>SX

Per lavastoviglie a cappottina. Costruita in acciaio inox

304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm supiedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Direzione cestello: da destra a sinistra.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

800 x 745 x 1.170

2.1

GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO

3

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA 1200 PIATTI/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 dela 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 pulibilita'. Adatta per il lavaggio di contenitori GN. Boiler a pressione (9kW), con 12 litri di capacita' 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 e' 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. Possibilita' 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 .Capacita' oraria : 1200 piatti- 67 cesti. Fornita con: n. 1 cesto piatti e n. 1 contenitore portaposate.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

748 x 833 x 1.515

Potenza el. (kW)

9,90

Alimentazione el.:

400 V - 3N - 50

4

CAPPA A PARETE INOX 304 CON FILTRI A LAMA D'ARIA

Costruzione in acciaio inox AISI 304
Canalina perimetrale larga per la raccolta della condensa
Lamiere con doppia piega per evitare le ferite
Il deflettore interno condensa il vapore acqueo e ne facilita la raccolta.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

1.200 x 1200 x 400

5

TAVOLO DI SERVIZIO LAVAST. CARICO/SCARICO

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

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

1.200 x 600 x 910

6

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA PORTE SCORREVOLI

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati .Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati tecnici

1.000 x 700 x 1.000
Dimensioni (LxPxA mm)

LAVATOIO PENTOLE 1 VASCA 1100X500 MM

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

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

Supporto pentole amovibile.

Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.

Pannelli dotati di pieghe salvamani.

Gambe quadre (40 x 40 mm) in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm).

Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

1.200 x 700 x 1.000

7.1

RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+SNODO

7.2

SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"

8

PATTUMIERA CARRELLATA CON COPERCHIO A PEDALE

In acciaio inox AISI 304.

Dotata di due maniglie e coperchio con comando a pedale.

Capacità: 70 litri.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)

570 x 570 x 560

PIZZERIA

1

LAVATOIO 1 VASCA

Costruzione in acciaio inox AISI 304.

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di vaso perimetrale ed angoli saldati.

Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm.

Vasca lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo.

Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.

Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani.

Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

Dati tecnici

700 x 700 x 1.000

Dimensioni (LxPxA mm)

1.1

RUBINETTO A SNODO MONOFORO 3/4"

1.2

SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"

2

IMPASTATRICE A SPIRALE 25L. 1 VEL. TRIF.

Corpo macchina in acciaio verniciato, vasca inox con fondo arrotondato, griglia di protezione e spirale in acciaio inox. Pannello comandi a bassa tensione e dispositivo di sicurezza sulla griglia di protezione che arresta la macchina quando la griglia è aperta.

Dati tecnici

390 x 690 x 670

Dimensioni (LxPxA mm)

0,75

Potenza el. (kW)

Alimentazione el.:

400 V - 3N - 50

3

TAVOLO REFRIGERATO CON VETRINETTA 2 PORTE 12 CASSETTI

Tavolo refrigerato con pannello frontale e laterali, porte e cassette in acciaio AISI 304. Piano di lavoro in marmo. Zona refrigerata con 2 porte. Zona neutra con 12 cassette adatti a bacinelle GN 1/1 (non incluse). Gruppo refrigerante incorporato. Ventilato/statico. Refrigerante R404a. Schiuma poliuretanicca espansa ad alta densità, 50 mm di spessore, con iniezione di ciclopentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Range di temperatura: -2+10°C. Adatto ad operare in ambienti con temperature fino a +43°C. Senza CFC e HCFC. Piedini in acciaio AISI 304 regolabili in altezza. Vetrinetta in acciaio AISI 304 con protezioni in vetro, ripiani laterali e superiori. Da utilizzare con bacinelle da GN 1/4 e GN 1/2 (non

includere). Gruppo refrigerante incorporato. Refrigerante R134a. Controllo termostatico della temperatura. Range di temperatura: -2+8°C. Protezione: IP20.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	2.180 x 700 x 1.501
Potenza el. (kW)	0,32
Alimentazione el.:	230 V - 1 - 50

4

TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA

Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm) Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.500 x 500 x 1.000
-----------------------	---------------------

4.1

RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

5

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA PORTE SCORREVOLI

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h=100mm) con R=8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.800 x 700 x 1.000
-----------------------	---------------------

6

FORNO ELETTRICO DIG. BICAMERA 6X2 PIZZE Ø 35CM

Frontale in acciaio inossidabile 430 AISI. Visibilità migliorata assicurata dall'ampio vetro in borosilicato ad alta resistenza incorporato nella porta del forno. Camere a controllo separato in acciaio inossidabile 430 AISI. Superficie di cottura in materiale refrattario di cordierite (spessore 20 mm) idonea alla cottura diretta o in teglia. La camera di cottura arcuata garantisce una temperatura di cottura uniforme e riduce la dispersione del calore. L'isolamento in lana di vetro di 10 cm di spessore assicura la minima dispersione di calore dal forno. Luce interna protetta da copertura in borosilicato facilmente amovibile per la sostituzione. Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inossidabile nella parte superiore e inferiore della camera. Sistema di

recupero del calore. Sfiato di rilascio vapore. Pannello di controllo separato dal forno per garantire la sicurezza dei componenti elettrici. Controllo digitale della temperatura, regolabile da 0° a 500°C. Termostato di sicurezza. Armadio di lievitazione, piano e cappottina disponibili come accessori.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.111 x 1.317 x 782
Potenza el. (kW)	15,60
Alimentazione el.:	400 V - 3N - 50/60

6.1

CAPPA PER FORNO PIZZE

Incorpora una ventola di scarico a controllo elettronico a 5 velocità (capacità 700 m³)

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.111 x 1.650 x 360
Potenza el. (kW)	0,12
Alimentazione el.:	230 V - 1N - 50

6.2

SUPPORTO PER FORNO PIZZE

Costruito in laminato metallico preverniciato nero 15/10, con un ripiano a giorno.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1.111 x 1.241 x 900
-----------------------	---------------------