PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università

Investimento 3.2: Scuola 4.0: scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori", Azione: Campus formativi integrati e laboratoriali (D.M. 215/2024 - art. 4),

Codice progetto M4C1I3.2-2025-1523-P-56870 - "Food Campus"
CUP G54D24004390006

ALLEGATO TECNICO: CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO LOTTO 1 - CUCINA, BAR, RISTORAZIONE

ART. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

La fornitura comprende la consegna, il montaggio, l'installazione e il collaudo funzionale delle attrezzature suddivise per ambiti tecnologici e merceologici. I componenti devono essere di nuova fabbricazione e garantire la piena conformità alle normative igienico-sanitarie (HACCP) e di sicurezza.

ART. 2 - AREA PREPARAZIONE E LABORATORIO CUCINA

- **Affettatrice Verticale Salumi (Lama 350 mm):** Modello equiparabile a 350VBS/Q-380KIPRO in lega di alluminio anodizzato; doppio piatto scorrevole e braccio snodato; dimensioni 710x900x585 mm; spessore taglio max 16 mm; alimentazione trifase 400 V (350 W).
- **Cutter Professionale (8 Litri):** Modello equiparabile a Sammic K-82; vasca inox; 2 velocità (taglia, trita, mescola, impasta); dimensioni 286x387x473 mm; produzione 4 kg/h; alimentazione trifase 400 V (1500 W).
- **Gruppo Tritacarne-Grattugia:** Modello equiparabile Sammic PR-121 in acciaio inox; sistema Enterprise; produzione tritacarne 140 kg/h e grattugia 70 kg/h; rapporto elica/bocca 22; alimentazione monofase 230 V (750 W).
- **Confezionatrice Sottovuoto a Campana:** Modello equiparabile KIPro VACUO; barra saldante 410 mm; camera inox angoli arrotondati; sistema sensoriale vuoto assoluto; pompa 16 mc/h; dimensioni 539x598x460 mm; alimentazione 230 V (700 W).

ART. 3 - AREA COTTURA E LAVAGGIO

- **n. 2 Piani Cottura Induzione 4 Zone:** Modello equiparabile a 392278 (Z9INEH4000); piano AISI 304 spessore 2 mm; vetroceramica 6 mm; 4 zone da 5 kW; IPX5; dimensioni 800x900x250 mm; potenza 20 kW (380-415 V).
- **n .7 Piani Cottura Induzione 2 Zone:** Modello equiparabile a 392277 (Z9INED2000); 2 zone da 5 kW; rilevamento "Pot Detection"; dimensioni 400x900x250 mm; potenza 10 kW (380-415 V).
- **Fry-Top Elettrico:** Modello equiparabile a equiparabile a 392358 (Z9FTEDSS0P); piastra liscia PowerBlock; range 110-300 °C; cassetto raccoglitore 1,5 lt; dimensioni 800x900x250 mm; potenza 15 kW (380-400 V).
- **Cuocipasta Elettrico:** Modello equiparabile a equiparabile a 392127 (Z9CPED1BF0); vasca 40 lt AISI 316L; sistema Energy Control; scarico rapido; dimensioni 400x900x850 mm; potenza 10 kW (380-400 V).

- **Forno Combinato 6 GN 1/1:** Modello equiparabile a equiparabile a 2218747 (Magistar Combi DI); funzioni Vapore/Convezione/Combinato; AirFlow; sonda cuore; lavaggio automatico; dimensioni 867x775x808 mm; potenza 11,1 kW (380-415 V).
- **Friggitrice Elettrica:** Modello equiparabile a equiparabile a 392094 (Z9FREH1GF0); vasca a "V" 15 lt; resistenze basculanti; range 105-185 °C; IPX5; dimensioni 400x900x850 mm; potenza 10 kW (380-400 V).
- **Lavastoviglie a Capote:** Modello equiparabile a equiparabile a EVO700 - 504298 (ZHT7G); struttura AISI 304; produttività 80 cesti/ora; risciacquo garantito 84 °C; boiler atmosferico; dimensioni 746x755x1549 mm; potenza 9,9 kW (400 V).
- **Tavoli Lavastoviglie:** Prelavaggio con vasca 500x400x250 mm e foro sbarazzo (1200x745x850 mm); Tavolo uscita piano liscio (1100x715x850 mm); struttura inox AISI 304.

ART. 4 - AREA PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

- **Forno Rotativo Roto Avant HR:** Modello equiparabile a equiparabile a 6080 SC/SE; camera acciaio refrattario; vaporiera modulare; max 300 °C; BakeAPP; dimensioni 1450x1980x2670 mm; potenza 50,5 kW o 60,3 kW (400 V).
- **Impastatrice a Braccia Tuffanti:** Modello equiparabile a equiparabile a IBT EVO/50; vasca inox 70 lt; capacità pasta 5-45 kg; 2 velocità; protezione PETG; dimensioni 840x880x1430 mm; potenza 1,5/2,2 kW (230/400 V).
- **Impastatrice a Spirale:** Modello equiparabile a equiparabile a START 50; vasca inox 75 lt; capacità pasta 8-50 kg; 2 temporizzatori; dimensioni 565x945x1100 mm; potenza 0,8/1,6 kW (230/400 V).
- **Mescolatrice Planetaria da Banco (20 Litri):** Modello equiparabile a equiparabile a KPPDIP3004; variatore velocità e timer; inclusa vasca, frusta, gancio e spatola; dimensioni 400x520x630 mm; alimentazione 230 V (750 W).
- **Armadio Fermalievitazione:** Modello equiparabile a equiparabile a AFLV/40; capacità 40 teglie 60x40 o 20 teglie 60x80; range -10/+35 °C; controllo umidità; dimensioni 790x1080x2140 mm; alimentazione 230 V (2580 W).

ART. 5 - AREA BAR E REFRIGERAZIONE

- **Macchina Caffè Espresso (2 Gruppi):** Modello equiparabile a Astoria SPHERA EVD; versione elettronica volumetrica; 2 lance vapore; caldaia 10,5 lt; potenza 3600 W (400 V o 230 V).
- **Macinacaffè Istantaneo:** Modello equiparabile a 65 TOUCH; regolazione micrometrica; macine piane 65 mm; campana 1,2 kg; display touch; potenza 250 W (230 V).
- **Produttore di Ghiaccio (31 kg/24h):** Modello equiparabile a KPFRFG3115-16; deposito 16 kg; dimensioni 417x531x654 mm; alimentazione 230 V (340 W).
- **Produttore d'Acqua Professionale:** Modello equiparabile a Cool 150; erogazione ambiente, fredda, gassata; 150 lt/h; dimensioni 370x535x575 mm; alimentazione 230 V (640 W).
- **Cantinetta Vini:** Modello equiparabile a Gemm WD5/113; capacità 56 bottiglie; porta vetro e serratura; range +4/+16 °C; dimensioni 810x500x1350 mm; alimentazione 230 V (410 W).
- **Lavabicchieri Elettronica:** Modello equiparabile a KPLALB3040; cesto 40x40; boiler atmosferico; sistema Thermostop; potenza 5,7 kW (400 V o 230 V).

ART. 6 - AREA STIRERIA E LAVANDERIA

- **Lavatrice Industriale:** Modello equiparabile a WH6-11CV; capacità 11 kg; cesto 105 lt inox; G-factor 450; dimensioni 830x766x1012 mm; potenza 5,4 kW (230-400 V).
- **Essiccatoio Industriale:** Modello equiparabile a TD6-10; capacità 10 kg; cesto 190 lt inox; sistema inversione rotazione; dimensioni 720x765x1115 mm; potenza 6,4 kW (400 V).
- **Mangano da Stiro:** Modello equiparabile a IB62314; rullo diam. 230 mm, lungh. 1400 mm; rivestimento Nomex; velocità 1\div5 m/min; dimensioni 1795x520x1035 mm; potenza 7,5 kW (400 V).
- **Tavolo da Stiro Aspirante:** Modello equiparabile a TLG80; piano riscaldato elettricamente; aspiratore a pedale; dimensioni 1100x370x900 mm; alimentazione 230 V (resistenza 600 W + aspiratore 120 W).
- **Ferro Professionale con Caldaia:** Modello equiparabile a FV71; caldaia inox; piastra alluminio; manico sughero; autonomia 2,5\div3 h; dimensioni 250x380x280 mm; potenza totale 1800 W (230 V).

ART. 7 - ARREDI NEUTRI E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI

- **n 4 Tavoli Armadiati:** Dimensioni 1400x700x850 mm; realizzato in acciaio inox.
- **Lavello su Gambe:** Dimensioni 1200x700x850 mm; dotato di vasca rubinetteria e gocciolatoio.
- **n 7 lavelli su gambe:** dimensioni 80 x 50 x 85 dotati di vasca e rubinetteria
- **Lavatoio Armadiato (GEMM):** Modello equiparabile a LA/0701602VGD; acciaio inox AISI 304; piano di lavoro tamburato; armadiatura inferiore con porte scorrevoli a doppia parete; due vasche di lavaggio con sgocciolatoio a destra, rubinetteria; alzatina posteriore da 100 mm; dimensioni 1600x700x850/900 mm.
- **Lavapentole/Lavatoio (GEMM):** Modello equiparabile a LPR/0701201V; acciaio inox AISI 304; gambe in profilato quadro con piedini regolabili; vasca singola di grandi dimensioni (1000x500x350 mm); completo di pilette, rubinetteria e tubi di troppo pieno; dimensioni 1200x700x850/900 mm.
- **Lavamani a Parete (GEMM):** Modello equiparabile a LMP/050050; struttura interamente in acciaio inox; comando a ginocchio integrato; completo di miscelatore acqua calda/fredda e piletta di scarico; dimensioni 500x500x300 mm con alzatina da 250 mm.
- **Base Neutra (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi):** Modelli da 800 mm (391155) e 400 mm (391154); acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite; vano aperto per stoccaggio; certificazione IPX5; dimensioni 800 (o 400) x785x600 mm.
- **n 7 Base Neutra (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi):** Modelli da 800 mm (391155) e 400 mm (391154); acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite; vano aperto per stoccaggio; certificazione IPX5; dimensioni 800 (o 400) x785x600 mm completi di torretta prese di servizio corrente 220 V.
- **Sistema di Aspirazione:** Cappe inox con filtri a labirinto e ventilatore cassonato.

ART. 8 - REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE E CONSERVAZIONE

- **n 2 Armadio Refrigerato TN (700 lt):** Modello equiparabile a 10943; acciaio inox AISI 304; isolamento 75 mm; angoli interni arrotondati; temperatura -2/+8 °C; refrigerazione ventilata e sbrinamento elettrico; gas R290; dimensioni 700x830x2080 mm; alimentazione 230 V (261 W).

- **n 2 Armadio Refrigerato BT (700 lt):** Modello equiparabile a 110942; struttura inox per griglie GN 2/1; temperatura -18/-22 °C; valvola termostatica; gas R290; dimensioni 700x830x2080 mm; alimentazione 230 V (641 W).
- **Armadio Refrigerato TN Pasticceria (GEMM):** Modello equiparabile a ARP/40; acciaio inox; isolamento 70 mm; 1 porta con 74 posizioni totali (passo 16,5 mm); capacità 40 teglie 60x40 o 20 teglie 60x80; refrigerazione "soft"; temperatura -2/+8 °C; dimensioni 790x1080x2140 mm; alimentazione 230 V (725 W).
- **Armadio Refrigerato BT Pasticceria (GEMM):** Modello equiparabile a ARP/40B; struttura inox; capacità 40 teglie EN 60x40; volume 900 litri; comandi Touch Screen; temperatura -20/-10 °C; dimensioni 790x1080x2140 mm; alimentazione 230 V (1218 W).
- **Minicella TN (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi):** Volume 5,1 m^3; pareti zincate preverniciate antigraffio; isolamento 60 mm; sbrinamento a gas caldo; controllo HACCP; gas R290; dimensioni esterne 2150x1350x2150 mm; alimentazione 220 V (1,06 kW).
- **Minicella BT (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi):** Volume 5,1 m^3; isolamento maggiorato 100 mm; pannelli rivestiti in PVC 120 micron; termoregolatore touch; gas R290; dimensioni esterne 2230x1430x2230 mm; alimentazione 220 V (1,7 kW).
- **Abbattitore di Temperatura a Colonna (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi):** Modello equiparabile a 111327 (ZABB101RE); capacità 10 teglie GN 1/1 o 60x40; cicli +3 °C e -18 °C; sonda al cuore monouso; gas R452A; dimensioni 800x835x1590 mm; potenza 2,36 kW (380-415 V).
- **Abbattitore per Carrello (GEMM):** Modello equiparabile a BCC/6015; isolamento 100 mm; supporta 1 carrello 80x100 cm; resa abbattimento 150 kg (+90/+3 °C) e surgelazione 130 kg (+90/-18 °C); scheda touch 7"; gas R452A; dimensioni 1600x1550x2450 mm; alimentazione Trifase (8,4 kW).

ART. 9 - DOTAZIONI COMPLEMENTARI ZONA BAR

- **Frigorifero Sottobanco (2 Porte):** Modello equiparabile a FKG-BC2PS87; interno ABS, esterno lamiera grigia; sbrinamento a fermata compressore; temperatura +2/+8 °C; dimensioni 870x520x850 mm; alimentazione 230 V (140 W).
- **Tramoggia Battifondi:** Modello equiparabile a MCBCM110; cassetto da incasso per banco caffè; dimensioni 377x233x110 mm; peso 4,00 kg.
- **Lavatazzine Elettronica:** Modello equiparabile a KPLALB3026; cesto 35x35; sistema Thermostop e boiler atmosferico; 4 cicli; altezza utile 260 mm; dosatori elettrici e pompa scarico di serie; alimentazione 230 V (3,5 kW).
- **Frullatore Professionale:** Modello equiparabile a Sirman ORIONE Q VV; bicchiere 2 lt in Tritan; variatore velocità fino a 16.000 giri/min; coltello a 4 razze per ghiaccio; alimentazione 230 V (750 W).
- **Piastra Panini Doppia:** Modello equiparabile a PD LR-LR SIRM; piastre in ghisa vetroceramicata (piano liscio e coperchio rigato); due termostati indipendenti fino a 300 °C; alimentazione trifase 400 V (3000 W).

ART. 10 - SERVIZI ACCESSORI OBBLIGATORI

L'aggiudicatario è tenuto a fornire i seguenti servizi, i cui costi si intendono inclusi nel prezzo di fornitura:

- **Trasporto e Consegna:** La consegna deve avvenire "franco destino", al piano e nei locali indicati dalla stazione appaltante, con mezzi idonei a garantire l'integrità delle apparecchiature.

- **Verifica e sopralluogo**: Da effettuare prima del montaggio e posa in opera.
- **Montaggio e Posa in Opera:** Installazione professionale di ogni attrezzatura, inclusi gli allacciamenti idraulici ed elettrici necessari e il posizionamento degli arredi neutri.
- **Cablaggio e Collaudo:** Verifica funzionale di tutti i dispositivi, delle macchine da cucina e dei sistemi di refrigerazione (collaudo funzionale).
- **Formazione:** Sessioni di addestramento pratico per il personale docente e tecnico sull'uso delle interfacce digitali di forni, abbattitori e macchine da caffè.

ART. 11 - GARANZIA E MANUTENZIONE

- **Garanzia:** Tutti i prodotti devono essere coperti da garanzia integrale (parti di ricambio e manodopera) per un periodo minimo di 24 mesi dalla data di collaudo.
- **Assistenza Tecnica:** L'aggiudicatario deve garantire l'intervento tecnico entro 48 ore dalla segnalazione di guasto per le apparecchiature critiche (refrigerazione e cottura).
- **Manutenzione:** Fornitura dei piani di manutenzione ordinaria e dei libretti d'uso e manutenzione per ogni macchinario conforme alle normative di sicurezza.

ART. 12 - CONFORMITÀ AMBIENTALE (DNSH E CAM)

Le forniture devono rispettare il principio di "non arrecare danno significativo all'ambiente" (**DNSH**) e i Criteri Ambientali Minimi (**CAM**) vigenti:

- **Efficienza Energetica:** Le apparecchiature di refrigerazione (armadi e celle) devono utilizzare esclusivamente gas refrigeranti naturali a basso GWP, come il **Gas R290** o **R600a**, ove specificato nelle schede tecniche.
- **Materiali:** Tutti gli arredi e i macchinari devono essere realizzati prevalentemente in acciaio inox **AISI 304** o **AISI 316L**, garantendo la massima durabilità e riciclabilità a fine vita.
- **Gestione Imballaggi:** L'aggiudicatario è responsabile della rimozione e dello smaltimento differenziato di tutti i materiali di imballaggio (cartone, plastica, legno) utilizzati per il trasporto.
- **Sostanze Pericolose:** Le attrezzature devono essere prive di sostanze dannose come CFC o HCFC, in particolare nei materiali isolanti in poliuretano espanso.

ART. 13 - TERMINI DI ESECUZIONE E CONSEGNA

- **Termine massimo:** La fornitura e l'installazione completa di tutte le attrezzature dovrà essere ultimata entro **30 giorni** naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.
- **Sopralluogo obbligatorio:** Prima dell'avvio, l'aggiudicatario è tenuto a effettuare un sopralluogo presso il sito di installazione dell'IIS Magnaghi Solari per verificare la compatibilità degli spazi e degli allacciamenti impiantistici.
- **Programma delle consegne:** Entro 7 giorni dall'aggiudicazione, l'impresa dovrà sottoporre alla Stazione Appaltante un cronoprogramma dettagliato delle installazioni per non interferire con le attività didattiche.

ART. 14 - PENALI PER RITARDO

- **Calcolo della penale:** Per ogni giorno solare di ritardo rispetto ai termini di consegna e installazione indicati all'Art. 13, verrà applicata una penale pari allo **0,5 per mille** dell'ammontare netto contrattuale.
- **Limite massimo:** L'importo complessivo delle penali non potrà superare il **10%** dell'importo netto contrattuale. Superata tale soglia, la Stazione Appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 15 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

- **Polizza RCT/RCO:** L'Aggiudicatario dovrà produrre, prima dell'avvio delle attività, una polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso i Prestatori di Lavoro (RCO) con un massimale unico non inferiore a **1.000.000,00 € (un milione/00)** per sinistro.
- **Copertura danni:** La polizza deve coprire i danni causati a persone, strutture o preesistenti attrezzature del Campus durante le fasi di trasporto, scarico, montaggio e collaudo .

ART. 16 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

- **Fatturazione:** Il pagamento avverrà in un'unica soluzione a seguito dell'emissione del **Certificato di Regolare Esecuzione** (o Verbale di Collaudo positivo), previa verifica della regolarità contributiva (DURC) dell'impresa.
- **Tracciabilità:** I pagamenti saranno effettuati esclusivamente tramite bonifico bancario su conto corrente dedicato, ai sensi della Legge 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 17 - MODALITÀ DI VERIFICA E TEST (SITE ACCEPTANCE TEST - S.A.T.)

Il collaudo funzionale avverrà tramite procedura **S.A.T.**, finalizzata a verificare la perfetta rispondenza delle macchine alle specifiche prestazionali. Il verbale di collaudo dovrà documentare:

- **Sicurezza Impiantistica**: Test di tenuta dei circuiti idraulici e verifica degli assorbimenti elettrici sotto sforzo (specialmente per il forno rotativo e il piano induzione da 20 kW).
- **Catena del Freddo**: Raggiungimento delle temperature di esercizio stabilite per minicelle e abbattitori entro i tempi tecnici dichiarati.
- **Standard Igienici**: Ciclo completo di lavaggio della lavastoviglie a capote con verifica della temperatura di risciacquo a 84°C per sanificazione HACCP.
- **Produzione Meccanica**: Test di trafilatura e taglio con le macchine per pasta (P3/P6/P12) per verificare la resa oraria contrattuale.

ART. 18 - GARANZIA E DISPONIBILITÀ APPARATI SOSTITUTIVI (MULETTO)

In caso di fermo tecnico superiore alle **72 ore** per attrezzature indispensabili alla produzione (Forni combinati, Abbattitori, Armadi refrigerati, Lavastoviglie), l'impresa deve garantire la fornitura temporanea di un'attrezzatura sostitutiva idonea a non interrompere le attività di laboratorio. La mancata fornitura del "muletto" entro i termini comporterà l'applicazione delle penali previste.

ART. 19 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA (DURC E TRACCIABILITÀ)

La Stazione Appaltante procederà alla risoluzione immediata del contratto nei seguenti casi:

- Accertamento di irregolarità contributiva definitiva tramite sistema **DURC**.

- Inadempimento agli obblighi di **tracciabilità finanziaria**. L'aggiudicatario accetta che ogni pagamento sia subordinato alla verifica della regolarità di tali requisiti, pena la nullità assoluta degli atti di liquidazione.

CAPITOLATO TECNICO DELLE ATTREZZATURE

1. Affettatrice Verticale per Salumi (Lama 350 mm)

- **Modello equiparabile a:** 350VBS/Q-380KIPRO
- **Materiale:** Costruzione in lega di alluminio anodizzato.
- **Caratteristiche:** Dotata di lama diametro 350 mm, doppio piatto scorrevole e braccio speciale snodato per grandi salumi.
- **Dimensioni:** 710x900x585 mm.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione trifase 400 V, assorbimento 350 W.
- **Prestazioni:** Spessore di taglio massimo 16 mm.

2. Cutter Professionale (8 Litri)

- **Modello equiparabile a:** Sammic K-82
- **Capacità:** Vasca in acciaio inox da 8 litri.
- **Funzioni:** 2 velocità; consente di tagliare, tritare, mescolare e impastare.
- **Dimensioni:** 286x387x473 mm.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione trifase 400 V, assorbimento 1500 W.
- **Produzione:** Capacità produttiva circa 4 kg/h.

3. Mescolatrice Planetaria da Banco (20 Litri)

- **Modello equiparabile a:** KPPDIP3004
- **Caratteristiche:** Testa fissa con variatore continuo di velocità e timer digitale.
- **Dotazione:** Include vasca estraibile, frusta a fili fini, gancio spiralato e spatola.
- **Dimensioni:** 400x520x630 mm.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 750 W.

4. Gruppo Combinato Tritacarne-Grattugia

- **Modello equiparabile a:** Sammic PR-121
- **Costruzione:** Realizzato in acciaio inox con sistema di macinazione Enterprise.
- **Produzione:** Tritacarne fino a 140 kg/h; Grattugia fino a 70 kg/h.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 750 W.
- **Dettagli Tecnici:** Rapporto elica/bocca uscita pari a 22.

5. Confezionatrice Sottovuoto a Campana

- **Modello equiparabile a:** KIPro VACUO (Barra 40 cm)
- **Costruzione:** Carrozzeria e camera a vuoto (angoli arrotondati) in acciaio inox.

- **Tecnologia:** Sistema sensoriale di vuoto assoluto, display waterproof e 10 programmi editabili.
- **Specifiche:** Pompa del vuoto 16 mc/h; barra saldante da 410 mm.
- **Dimensioni:** 539x598x460 mm.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 700 W.

6. Sfogliatrice Verticale (Sansone 25)

- **Modello equiparabile a:** Sirman SANSONE 25 XP CE
- **Caratteristiche:** Struttura verticale salvaspazio in acciaio inox.
- **Prestazioni:** Regolazione spessore pasta 0\div10 mm; motore ventilato a servizio continuo.
- **Dimensioni:** Larghezza 515 mm, profondità 322 mm.
- **Sicurezza:** Protezione zona carico con micro di sicurezza e protezione mani rimovibile.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 270 W.

7. Lavabicchieri Elettronica (Cesto 40x40)

- **Modello equiparabile a:** KPLALB3040
- **Tecnologia:** Boiler atmosferico (indipendente dalla pressione di rete) e sistema Thermostop per sanitizzazione.
- **Caratteristiche:** Carrozzeria a doppia parete parziale, vasca stampata autopulente e dosatori elettrici integrati.
- **Cicli:** 4 programmi (90-120-180-540 secondi).
- **Dati Elettrici:** Alimentazione Multipower (400V 3N o 230V), potenza totale 5,7 kW.

8. Frullatore Professionale (Bicchiere Quadro)

- **Modello equiparabile a:** Sirman ORIONE Q VV
- **Componenti:** Bicchiere da 2 litri in Tritan infrangibile e corpo in alluminio estruso.
- **Prestazioni:** Variatore di velocità (fino a 16.000 giri/min) e coltello a 4 razze adatto anche per ghiaccio.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 750 W.

9. Piastra Panini Doppia (Mista)

- **Modello equiparabile a:** PD LR-LR SIRM.
- **Superficie:** Piastre in ghisa trattata con vetroceramicatura; configurazione piano liscio e coperchio rigato.
- **Controllo:** Due termostati indipendenti regolabili fino a 300 °C.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione trifase 400 V, assorbimento 3000 W.

10. Cantinetta Vini (Wine Display)

- **Modello equiparabile a:** Gemm WD5/113
- **Capacità:** Massima 56 bottiglie con 4 ripiani.
- **Costruzione:** Inox con porta a vetro, illuminazione LED e controllo digitale Touch.

- **Range Termico:** 1 zona a temperatura indifferenziata regolabile da +4 °C a +16 °C.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V, assorbimento 410 W, gas R134A.

11. Cantinetta Vini (Wine Display)

- **Modello equiparabile a:** Gemm WD5/113
- **Capacità:** Fino a 56 bottiglie con 4 ripiani
- **Caratteristiche:** Costruzione in acciaio inox, porta a vetro con serratura a chiave e illuminazione LED
- **Tecnologia:** Refrigerazione ventilata/statica con controllo digitale Touch e sbrinamento automatico
- **Dati Elettrici:** 230 V / 50 Hz, potenza massima assorbita 410 W
- **Dimensioni:** 810x500x1350 mm

12. Frigorifero Sottobanco (2 Porte)

- **Modello equiparabile a:** FKG-BC2PS87
- **Configurazione:** 2 porte piene con sbrinamento a fermata compressore
- **Materiale:** Interno in ABS e esterno in lamiera preverniciata grigia
- **Prestazioni:** Temperatura d'esercizio +2/+8 °C
- **Dimensioni:** 870x520x850 mm
- **Dati Elettrici:** 230 V, assorbimento 140 W, gas refrigerante R600a

13. Tramoggia Battifondi per Banco Caffè

- **Modello equiparabile a:** MCBCM110
- **Tipologia:** Cassetto battifondi da incasso
- **Dimensioni:** 377x233x110 mm
- **Peso:** 4,00 kg

14. Lavatazzine Elettronica (Cesto 35x35)

- **Modello equiparabile a:** KPLALB3026
- **Caratteristiche:** Comandi elettronici con sistema Thermostop e boiler atmosferico
- **Prestazioni:** 4 cicli di lavaggio (90-120-150-180 secondi), altezza utile 260 mm
- **Dotazione:** Dosatori elettrici di detergente e brillantante integrati, pompa di scarico di serie
- **Dati Elettrici:** Alimentazione 230 V, potenza totale 3,5 kW

15. Produttore di Ghiaccio a Cubetti (31 kg/24h)

- **Modello equiparabile a:** KPFRFG3115-16
- **Produzione:** Fino a 31 kg nelle 24 ore con contenitore integrato da 16 kg
- **Raffreddamento:** Disponibile versione ad aria (A) o ad acqua (W)
- **Dati Elettrici:** 230 V / 50 Hz, assorbimento 340 W
- **Dimensioni:** 417x531x654 mm

16. Macchina per Caffè Espresso (2 Gruppi)

- **Modello equiparabile a:** Astoria SPHERA EVD
- **Caratteristiche:** Versione elettronica con dosatura volumetrica delle dosi caffè
- **Dotazione:** 2 lance vapore, 1 uscita acqua calda e motopompa incorporata
- **Dati Elettrici:** Trifase 400 V (o monofase 230 V), potenza 3600 W
- **Capacità caldaia:** 10,5 litri

17. Macinacaffè Istantaneo Touch

- **Modello equiparabile a:** 65 TOUCH
- **Tecnologia:** Macinatura istantanea con regolazione micrometrica e display touch
- **Specifiche:** Macine piane diametro 65 mm
- **Capacità campana:** 1,2 kg di caffè in grani
- **Dati Elettrici:** 230 V, potenza 250 W

18. Produttore d'Acqua Professionale (Cool 150)

- **Modello equiparabile a:** Cool 150
- **Funzioni:** Erogazione di acqua liscia a temperatura ambiente, liscia fredda e gassata fredda
- **Capacità:** Raffreddamento di 150 litri/ora
- **Dati Elettrici:** 230 V, assorbimento 640 W
- **Dimensioni:** 370x535x575 mm

19. Armadio Refrigerato Temperatura Normale (700 lt)

- **Modello equiparabile a:** 10943 (TN)
- **Costruzione:** Acciaio inox AISI 304, isolamento 75 mm e angoli interni arrotondati
- **Prestazioni:** Temperatura -2/+8 °C, refrigerazione ventilata e sbrinamento elettrico
- **Dati Elettrici:** 230 V, assorbimento 261 W, gas R290
- **Dimensioni:** 700x830x2080 mm

20. Armadio Refrigerato Bassa Temperatura (700 lt)

- **Modello equiparabile a:** 110942 (BT)
- **Caratteristiche:** Struttura professionale in acciaio inox predisposta per griglie GN 2/1
- **Prestazioni:** Temperatura -18/-22 °C, refrigerazione ventilata e valvola termostatica
- **Dati Elettrici:** 230 V, assorbimento 641 W, gas R290
- **Dimensioni:** 700x830x2080 mm

21. Minicella TN (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Minicella 2030x1230 mm - Codice 102041 (CRR1220B7G).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Pareti e soffitto in lamiera zincata preverniciata antigraffio; pavimento in lamiera zincata con rivestimento plastico antisdrucciolo. Isolamento da 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano. Angoli interni arrotondati e sistema di assemblaggio rapido con fastener.

- **Prestazioni e Funzionalità:** Volume utile 5,1 m^3. Unità refrigerante monoblocco per temperatura ambiente fino a 43°C; sbrinamento a gas caldo e controllo digitale con allarmi HACCP. Gas refrigerante R290.
- **Dimensioni (L x P x A):** Esterne: 2150 x 1350 x 2150 mm. Interne: 2030 x 1230 x 2030 mm.
- **Dati Elettrici:** 220 V / 1N ph / 50 Hz; Potenza max 1,06 kW; Assorbimento 2,37 A.

22. Minicella BT (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Minicella 2030x1230 mm - Codice 102078 (CRF1220B13N).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Simile al Modello equiparabile a TN ma con isolamento maggiorato a 100 mm in poliuretano espanso. Pannelli rivestiti in lamiera zincata plastificata (120 micron PVC).
- **Prestazioni e Funzionalità:** Volume utile 5,1 m^3. Unità monoblocco per 43°C ambiente; termoregolatore touch con allarmi HACCP e sbrinamento a gas caldo con ri-evaporazione. Gas R290.
- **Dimensioni (L x P x A):** Esterne: 2230 x 1430 x 2230 mm. Interne: 2030 x 1230 x 2030 mm.
- **Dati Elettrici:** 220 V / 1N ph / 50 Hz; Potenza max 1,7 kW; Assorbimento 4 A.

23. Macchina per Pasta P3 (La Monferrina)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Pressa automatica P3.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Struttura esterna in alluminio anodizzato; parti a contatto con la pasta in acciaio inox. Vasca impastatrice con albero e coclea smontabili.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Produzione pasta 8-10 kg/h; capacità vasca 3 kg. Dotata di tagliapasta automatico con variatore di velocità e ventilatore.
- **Dimensioni (L x P x A):** 500 x 365 x 445 mm.
- **Dati Elettrici:** Potenza motore 900 W.

23.1 Macchina per Pasta P6 (La Monferrina)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Pressa automatica P6.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Struttura in alluminio anodizzato e acciaio inox. Include carrello su ruote in acciaio inox.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Produzione pasta 15-18 kg/h; capacità vasca 6 kg. Include sistema di raffreddamento ad acqua.
- **Dimensioni (L x P x A):** 580 x 400 x 1120 mm.
- **Dati Elettrici:** Potenza motore 1100 W.

23.2 Macchina per Pasta P12 (La Monferrina)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Pressa automatica P12.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Alluminio anodizzato e acciaio inox. Montata su carrello inox con ruote.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Produzione pasta 25-35 kg/h; capacità vasca 12 kg. Sistema di raffreddamento ad acqua incluso.
- **Dimensioni (L x P x A):** 580 x 550 x 1550 mm.

- **Dati Elettrici:** Potenza motore 2000 W.

24. Essiccatoio Pasta EC 25 (Lineapasta)

- **Modello equiparabile a e Codice:** EC 25.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Fornito con carrello a ruote piroettanti e 25 setacci (60x120 cm) per pasta corta o carrello con canne per pasta lunga.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Capacità 100 kg per ciclo. Scheda di controllo per parametri di temperatura (0-65°C), umidità e tempi di pausa, con programmi memorizzabili.
- **Dimensioni (L x P x A):** 167 x 73,5 x 226 cm.
- **Dati Elettrici:** 380V / 50Hz 3ph (o 220V / 60Hz 3ph); Potenza 5 kW.

25. Forno Rotativo ROTO AVANT HR (Polin)

- **Modello equiparabile a e Codice:** Roto Avant HR (Modello equiparabile a analizzato: 6080 SC/SE).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Rivestimento in acciaio inox; porta da 140 mm con doppio vetro. Camera di combustione in acciaio refrattario ad alto rendimento. Vaporiera modulare a sfere.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Temperatura max 300°C. Sistema di circolazione aria a bassa velocità per cotture uniformi e vaporizzazione con sistema di turbolenze. Pannello con presa USB e predisposizione BakeAPP.
- **Dimensioni (L x P x A):** Mod. 6080: 1450 x 1980 x 2300 mm (altezza camera) / 2670 mm (totale).
- **Dati Elettrici:** Alimentazione 400/50/3N. Potenza elettrica (SE): 50,5 kW (Standard) o 60,3 kW (Potenziata).

26. Impastatrice a Braccia Tuffanti IBT EVO 50 (Mixer)

- **Modello equiparabile a e Codice:** IBT EVO/50.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Vasca e braccia in acciaio inox; struttura in acciaio verniciato su piedi regolabili. Protezione in PETG trasparente.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Capacità pasta 5-45 kg; volume vasca 70 litri. Due velocità con passaggio automatico e trasmissione a cinghie con riduttore in bagno d'olio.
- **Dimensioni (L x P x A):** 840 x 880 x 1430 mm.
- **Dati Elettrici:** 230/400 V; Potenza motori 1,5 / 2,2 kW; Assorbimento 6 / 4,5 A.

27. Impastatrice a Spirale START EVO 50 (Mixer)

- **Modello equiparabile a e Codice:** START 50.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Vasca, spirale e piantone in acciaio inox; struttura in acciaio verniciato. Riparo antinfortunistico in inox.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Capacità pasta 8-50 kg; volume vasca 75 litri. Un motore a due velocità con trasmissione a pulegge e cinghie; comandi frontali con due temporizzatori.
- **Dimensioni (L x P x A):** 565 x 945 x 1100 mm.
- **Dati Elettrici:** 230/400 V; Potenza motore 0,8 / 1,6 kW; Assorbimento 7,2 / 4,2 A.

28. Abbattitore per Carrello BCC/6015 (Gemm)

- **Modello equiparabile a e Codice:** BCC/6015.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Costruzione inox con isolamento da 100 mm. Supporta 1 carrello da 80x100 cm.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Resa abbattimento (+90/+3°C) 150 kg; surgelazione (+90/-18°C) 130 kg. Scheda touch 7", sonda al cuore, sbrinamento a gas caldo e controllo ventilazione. Gas R452A.
- **Dimensioni (L x P x A):** 1600 x 1550 x 2450 mm.
- **Dati Elettrici:** Alimentazione Trifase 3N; Assorbimento 8400 W. Unità condensatrice remota 6 hp.

29. Armadio Fermalievitazione AFLV/40 (Gemm)

- **Modello equiparabile a e Codice:** AFLV/40.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Costruzione inox con isolamento da 70 mm. Capacità interna per 40 teglie 60x40 cm o 20 teglie 60x80 cm.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Temperatura range -10/+35°C. Refrigerazione ventilata "soft", controllo umidità con sonda elettronica, scheda touch e funzione ritardo infornamento. Gas R452A.
- **Dimensioni (L x P x A):** 790 x 1080 x 2140 mm.
- **Dati Elettrici:** 230 V ~ 50 Hz (Monofase 1N); Potenza assorbita 2580 W.

30. Armadio Refrigerato TN Pasticceria (Gemm)

- **Modello equiparabile a e Codice**: ARP/40.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Costruzione interamente in acciaio inox con spessore di isolamento di 70 mm. Dotato di 1 porta e passo guide di 16,5 mm (74 posizioni totali).
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità per 40 teglie da 60x40 cm o 20 teglie da 60x80 cm. Refrigerazione ventilata indiretta "soft", sbrinamento automatico e gestione tramite scheda elettronica TOUCH. Classe climatica 5; temperatura di esercizio -2/+8 °C.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 790 x 1080 x 2140 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 230 V / 1N / 50 Hz; Assorbimento 725 W.

31. Armadio Refrigerato BT Pasticceria (Gemm)

- **Modello equiparabile a e Codice**: ARP/40B.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Struttura in acciaio inox con isolamento da 70 mm. Interno predisposto per teglie EN 60x40.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità 40 teglie (EN 60x40); volume 900 litri. Refrigerazione ventilata soft e comandi TOUCH SCREEN. Temperatura di esercizio -20/-10 °C.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 790 x 1080 x 2140 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 230 V / 1N / 50 Hz; Assorbimento 1218 W.

32. Piano Cottura a Induzione 4 Zone (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: 4 zone induzione - 392278 (Z9INEH4000).

- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 (spessore 2 mm) e superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm). Bordi laterali a taglio netto per giunzione a filo.
- **Prestazioni e Funzionalità**: 4 zone di induzione indipendenti da 5 kW ciascuna. Regolazione continua della potenza, rilevamento automatico della pentola e protezione IPX5 contro l'acqua.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 800 x 900 x 250 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-415 V / 3 ph / 50-60 Hz; Potenza totale 20 kW.

32.1 Piano Cottura a Induzione 2 Zone (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: 2 zone induzione - 392277 (Z9INED2000).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Piano in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica da 6 mm.
- **Prestazioni e Funzionalità**: 2 zone indipendenti da 5 kW ciascuna. Riconoscimento pentola "Pot Detection" per attivazione solo in presenza di recipienti.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 400 x 900 x 250 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-415 V / 3 ph / 50-60 Hz; Potenza totale 10 kW.

32.2 & 33.1 Base Neutra (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Base Neutra 800 mm (391155) / 400 mm (391154).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Interamente in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Pannelli esterni in acciaio inox AISI 304.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Vano aperto per lo stoccaggio di pentolame e accessori; certificazione IPX5.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 800 (o 400) x 785 x 600 mm.

33. Fry-Top Elettrico (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Fry Top - 392358 (Z9FTEDSS0P).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Piastra liscia in acciaio speciale (superficie PowerBlock) per una distribuzione uniforme del calore. Piano in AISI 304 da 2 mm.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Range di temperatura da 110 °C a 300 °C. Paraspruzzi removibile e foro di scarico grassi con cassetto raccoglitore da 1,5 litri.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 800 x 900 x 250 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-400 V / 3 ph / 50-60 Hz; Potenza totale 15 kW.

34. Cuocipasta Elettrico (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Cuocipasta 40 lt - 392127 (Z9CPED1BF0).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Vasca in acciaio inox AISI 316L (resistente alla corrosione salina). Pannellatura in acciaio inox AISI 304.

- **Prestazioni e Funzionalità**: Sistema "Energy Control" per la gestione dell'ebollizione. Sensore di sicurezza per mancanza acqua e scarico rapido tramite valvola a sfera. Capacità 40 litri.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 400 x 900 x 850 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-400 V / 3 ph / 50-60 Hz; Potenza totale 10 kW.

35. Forno Combinato Elettrico 6 GN 1/1 (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Forno 6GN 1/1 - 2218747 (Magistar Combi DI).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Camera di cottura e struttura in acciaio inox AISI 304. Porta con doppio vetro temperato e illuminazione a LED.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Funzioni Vapore, Convezione e Combinato. Sistema "AirFlow" per uniformità di cottura e sonda al cuore a punto singolo. Sistema di lavaggio automatico integrato "HP Automatic Cleaning".
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 867 x 775 x 808 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-415 V / 3N ph / 50-60 Hz; Potenza totale 11,1 kW.

35.1 Abbattitore di Temperatura a Colonna (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Abbattitore 10 GN 1/1 - 111327 (ZABB101RE).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati. Isolamento in poliuretano espanso senza CFC/HCFC.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Cicli di abbattimento (+3 °C) e surgelazione (-18 °C). Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 10 teglie 60x40 cm. Pannello comandi digitale e sonda al cuore monouso. Gas refrigerante R452A.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 800 x 835 x 1590 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-415 V / 3 ph / 50 Hz; Potenza totale 2,36 kW.

36. Friggitrice Elettrica (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Friggitrice 15 lt - 392094 (Z9FREH1GF0).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Pannellatura esterna in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Vasca a "V" in acciaio inox con resistenze corazzate basculanti all'interno per facilitare la pulizia.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità vasca 15 litri. Controllo termostatico della temperatura da 105°C a 185°C e termostato di sicurezza a protezione del surriscaldamento. Protezione IPX5 contro i getti d'acqua.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 400 x 900 x 850 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 380-400 V / 3 ph / 50-60 Hz; Potenza totale 10 kW.

37. Lavastoviglie a Capote (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: EVO700 - 504298 (ZHT7G).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Struttura autoportante in acciaio inox AISI 304. Bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità produttiva fino a 80 cesti/ora o 1440 piatti/ora. Tre cicli di lavaggio (54, 90, 150 secondi) con risciacquo garantito a 84°C per sanificazione HACCP. Boiler atmosferico integrato.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 746 x 755 x 1549 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 400 V / 3N ph / 50 Hz; Potenza totale 9,9 kW.

37.1 & 37.2 Tavoli per Lavastoviglie (Modelli equiparabili a quelli della gamma Zanussi Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: Tavolo prelavaggio (865309) / Tavolo uscita (865303).
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Costruzione in acciaio inox AISI 304. Gambe quadrate in acciaio 40x40 mm con piedini regolabili.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Tavolo prelavaggio dotato di vasca 500x400x250 mm e foro per lo sbarazzo dei rifiuti. Tavolo d'uscita a piano liscio.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 1200 x 745 x 850 mm (Prelavaggio) / 1100 x 715 x 850 mm (Uscita).

38. Lavatoio Armadiato (Modello equiparabile a marchio GEMM)

- **Modello equiparabile a e Codice**: LA/0701602VGD.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro tamburato e armadiatura inferiore con porte scorrevoli a doppia parete.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Dotato di due vasche di lavaggio con sgocciolatoio a destra. Alzatina posteriore ricavata dal piano di 100 mm.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 1600 x 700 x 850/900 mm.

39. Lavapentole/Lavatoio (Modello equiparabile a marchio GEMM)

- **Modello equiparabile a e Codice**: LPR/0701201V.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Acciaio inox AISI 304. Gambe in profilato quadro con piedini regolabili.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Vasca singola di grandi dimensioni (1000x500x350 mm) ideale per attrezzature da cucina voluminose. Completo di pilette e tubi di troppo pieno.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 1200 x 700 x 850/900 mm.

40. Lavamani a Parete (Modello equiparabile a marchio GEMM)

- **Modello equiparabile a e Codice**: LMP/050050.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Struttura interamente in acciaio inox.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Comando a ginocchio integrato per la massima igiene. Completo di miscelatore acqua calda/fredda e piletta di scarico.

- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 500 x 500 x 300 mm (+ 250 mm alzatina).

41. Lavatrice Industriale (Modello equiparabile a marchio Electrolux Professional)

- 830x766x1012**Modello equiparabile a Codice**: WH6-11CV.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Cesto in acciaio inox da 105 litri. Pannello frontale e pannelli laterali verniciati a polvere (blu/argento).
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità di carico 11 kg. Programmatore Compass Pro con ampio display e manopola di selezione. Centrifuga ad alta velocità (G-factor 450) per un'estrazione ottimale dell'acqua.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 830x766x1012mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 230-400 V / 3 ph / 50 Hz; Potenza riscaldamento 6,4 kW.

42. Essiccatoio Industriale (Modello equiparabile a marchio Electrolux Professional)

- **Modello equiparabile a e Codice**: TD6-10.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Cesto in acciaio inox da 190 litri. Ampia apertura dell'oblò per facilitare il carico/scarico.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Capacità di carico 10 kg. Controllo Compass Pro con monitoraggio dei parametri di asciugatura per prevenire l'eccessivo calore. Sistema di inversione del senso di rotazione del cesto.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 720x 805 x 1115 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 400 V / 3 ph / 50 Hz; Potenza riscaldamento 6,6 kW.

43. Mangano da Stiro (Modello equiparabile a marchio Electrolux Professional)

- **Modello equiparabile a Codice**: IB62314.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali**: Rullo con diametro 230 mm e lunghezza 1400 mm. Rivestimento rullo in Nomex per alte temperature.
- **Prestazioni e Funzionalità**: Velocità di stiro regolabile da 1 a 5 m/min. Alimentazione della biancheria e uscita dallo stesso lato (fronte). Sistema di protezione dita per l'operatore.
- **Dimensioni (Larghezza x Profondità x Altezza)**: 1795 x 520 x 1035 mm.
- **Dati Elettrici (Tensione, Assorbimento, Frequenza)**: 400 V / 3N ph / 50 Hz; Potenza totale 7,5 kW.

44. Tavolo da Stiro Aspirante e Riscaldato

- **Modello equiparabile a e Codice:** TLG80.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Piano di lavoro riscaldato elettricamente. Struttura dotata di aspiratore incorporato azionato tramite pedale.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Temperatura del piano regolata automaticamente tramite termostato. Ideale per l'utilizzo in ambito professionale.
- **Dimensioni:** 1100x370x900 mm.

- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V. Assorbimento resistenza piano 600 W, assorbimento motore aspiratore 120 W.

44.1 Ferro da Stiro Professionale con Caldaia

- **Modello equiparabile a e Codice:** FV71.
- **Caratteristiche Costruttive e Materiali:** Caldaia costruita in acciaio inox. Piastra del ferro in lega speciale di alluminio con resistenze corazzate fuse all'interno. Manico in sughero isolante e antisdrucciolo.
- **Prestazioni e Funzionalità:** Sistema con tappo di sicurezza e termostato di sicurezza per prevenire sovrappressioni. Autonomia di stiro indicativa di circa 2,5/3 ore. Dotato di manometro per il controllo della pressione.
- **Dimensioni:** 250x380x280 mm. Capacità caldaia 2,4 litri (capacità utile 1,8 litri).
- **Dati Elettrici:** Alimentazione monofase 230 V. Potenza totale 1800 W (potenza caldaia 1000 W + potenza ferro 800 W).

45.1 Tavoli Attrezzati cucina didattica

- **Caratteristiche costruttive e materiali:** tavoli attrezzati in acciaio inox AISI 304 con colonna prese Shuko per piccole attrezzature, lavello monovasca completo di rubinetteria con miscelatore apertura a gomito, piastra induzione a 2 zone e neutro.
- **Dimensioni** 188x80x90
- **Dati elettrici:** alimentazione monofase/trifase per induzione + alimentazione monofase 220V per torretta prese. Potenza totale 8 Kw

45.2 Tavolo Attrezzato cucina didattica

- **Caratteristiche costruttive e materiali:** tavoli attrezzati in acciaio inox AISI 304 con colonna prese Shuko per piccole attrezzature, lavello monovasca completo di rubinetteria con miscelatore apertura a gomito, piastra induzione a 4 zone, neutro, cassettiera portaoggetti
- **Dimensioni** 248x80x90
- **Dati elettrici:** alimentazione monofase/trifase per induzione + alimentazione monofase 220V per torretta prese. Potenza totale 18 Kw.

TABELLA RIASSUNTIVA DEI CARICHI ELETTRICI			
Attrezzatura	**Modello equiparabile a**	**Alimentazione**	**Potenza (kW)**
Forno Rotativo	Roto Avant HR	400 V	50,5 - 60,3
Piano Induzione 4 Zone	Z9INEH4000	380-415 V	20,0
Fry-Top Elettrico	Z9FTEDSS0P	380-400 V	15,0
Forno Combinato 6 GN	Magistar Combi DI	380-415 V	11,1
Cuocipasta Elettrico	Z9CPED1BF0	380-400 V	10,0
Friggitrice Elettrica	Z9FREH1GF0	380-400 V	10,0
Piano Induzione 2 Zone	Z9INED2000	380-415 V	10,0
Lavastoviglie a Capote	ZHT7G	400 V	9,9
Mangano da Stiro	IB62314	400 V	7,5
Essiccatoio Industriale	TD6-11	400 V	6,6
Lavabicchieri / Lavavetrine	KPLALB3040	400 V / 230 V	5,7
Lavatrice Industriale	WH6-11CV	230-400 V	6,4
Essiccatoio Pasta	EC 25	380 V / 220 V	5,0
Macchina Caffè Espresso	Astoria SPHERA	400 V / 230 V	3,6
Lavatone / Lavatempore	KPLALB3026	230 V	3,5

pressa gallette	MRC Bakè	220 V	3,5
tavoli attrezzati	Zanussi	380/220 V	8
tavolo attrezzato	Zanussi	380/220	18