



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU.
Asse V – Priorità d’investimento: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia - Nota di Adesione prot. n. 100100 del 24 luglio 2023 “Realizzazione di reti locali, sia cablate sia wireless, all’interno degli edifici scolastici, oppure acquisto di lavagne digitali per la trasformazione digitale nella didattica e nell’organizzazione o di strumentazione e attrezzature laboratoriali “green”, sostenibili e digitali, in attuazione del decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 21 luglio 2023, n. 145.”
Progetto: 13.1.4A-FESRPON-MA-2023-25
CUP: F74D23001260006
CIG: A00A638BD5

CAPITOLATO TECNICO ALLEGATO AL DISCIPLINARE DI GARA

DESCRIZIONE FORNITURA

ATTREZZATURA PROFESSIONALE LABORATORIO CUCINA

Descrizione	Um	Qtà
ABBATTITTORE PROFESSIONALE PASTICCERIA 12 TEGLIE HIBER MOD. HP12 COD.BN2ABF130601 ***R290 ECOLOGICO*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Capacità 12 teglie GN 1/1 60x40 passo 60 mm - Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinati Scotch- Brite) - Porta in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite) - Ventilatori elettronici di ultima generazione - Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 - Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3), privo di HCFC - Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta - Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta - Sistema brevettato di iniezione dell’umidità in camera CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 380V/3+N/50hz - Potenza 2805 W DIMENSIONI ESTERNE - L790xP850xH1800 mm; Peso: 88 Kg	PZ	1

<p>ARMADIO GASTRONOMIA POSITIVO PREMIERE 2.0 HIBER MOD. PP70TNN COD.BN20ST010635 ***R290 ECOLOGICO*** ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Schermo di controllo FULL TOUCH capacitivo da 4,3" con funzione HACCP, ricettario e programmi dedicati, multilingua, service report - Connettività IOT 4.0: Cambio dei parametri da remoto, diagnostica, scarico dati HACCP e molto altro, via porta Ethernet (standard) o Wifi (opzionale) per IOT - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite, con fianchi schiumati a tutta altezza, per dare robustezza e ridurre il rumore dell'impianto frigo - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm (22 utili nella vers. 1/2 porte) - Temperatura -2+8 - Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC) - Ventilazione innovativa a flusso frontale che crea una barriera d'aria per evitare la dispersione del freddo all'apertura della porta - Uniformità di temperatura all'interno dell'armadio con differenza max di 1°C tra cielo e fondo - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore) - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100° - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 225 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L700xP850xH2080 mm 	PZ	1
<p>ARMADIO GASTRONOMIA NEGATIVO PREMIERE 2.0 HIBER MOD.PP70BT COD.BN20ST020635 ***R290 ECOLOGICO*** DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Schermo di controllo FULL TOUCH capacitivo da 4,3" con funzione HACCP, ricettario e programmi dedicati, multilingua, service report - Connettività IOT 4.0: Cambio dei parametri da remoto, diagnostica, scarico dati HACCP e molto altro, via porta Ethernet (standard) o Wifi (opzionale) per IOT - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite, con fianchi schiumati a tutta altezza, per dare robustezza e ridurre il rumore dell'impianto frigo - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm (22 utili nella vers. 1/2 porte) - Temperatura -15+25 - Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC) - Ventilazione innovativa a flusso frontale che crea una barriera d'aria per evitare la dispersione del freddo all'apertura della porta - Uniformità di temperatura all'interno dell'armadio con differenza max di 1°C tra cielo e fondo - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore) - Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra 	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100° - Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 225 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L700xP850xH2080 mm 		
<p>TAVOLO REFRIGERATO AURA 660 POSITIVO 3 PORTE HIBER MOD.A6630TNNA COD.BN26WC002210678</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di esercizio -2+8°C - Evaporazione dell'acqua di condensa tramite calore dalla testa del compressore, quindi senza utilizzo di energia elettrica - Top con alzatina posteriore - Costruzione monoscocca in Acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite - Spessore di isolamento di 60 mm, ad alta densità (circa 42 kg/m3), senza HCFC - Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico - Struttura portateglie a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia - Cassetti (opzionali) completamente estraibili grazie alle guide telescopiche - Porte autochiudenti con blocco a 100° - Cerniere porta inferiori adatte al montaggio su zoccolo in muratura - Gruppo refrigerante e controllo elettronico: - Unità condensatrice estraibile con sistema a monoblocco - Evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato - Flusso d'aria convogliato dall'alto, indiretta sul prodotto - Trattamento anticorrosione dell'evaporatore in cataforesi - Sbrinamento automatico a gas caldo - Filtro condensatore completamente asportabile - Controllo dell'umidità in 2 step <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 320 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L17350xP700xH850 m 	PZ	1
<p>TAVOLO REFRIGERATO AURA 660 NEGATIVO 3 PORTE HIBER MOD.A6630BTA COD.BN26WC502210678</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di esercizio -15/-20°C - Evaporazione dell'acqua di condensa tramite calore dalla testa del compressore, quindi senza utilizzo di energia elettrica - Top con alzatina posteriore - Costruzione monoscocca in Acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite - Spessore di isolamento di 60 mm, ad alta densità (circa 42 kg/m3), senza HCFC - Fondo cella stampato con spigoli arrotondati e supporti griglie asportabili per la massima pulibilità e flessibilità di carico - Struttura portateglie a filo, con 5 posizioni, facilmente asportabile per la pulizia - Cassetti (opzionali) completamente estraibili grazie alle guide telescopiche - Porte autochiudenti con blocco a 100° - Cerniere porta inferiori adatte al montaggio su zoccolo in muratura - Gruppo refrigerante e controllo elettronico: 	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Unità condensatrice estraibile con sistema a monoblocco - Evaporatore posizionato all'esterno del vano refrigerato - Flusso d'aria convogliato dall'alto, indiretta sul prodotto - Trattamento anticorrosione dell'evaporatore in cataforesi - Sbrinamento automatico a gas caldo - Filtro condensatore completamente asportabile - Controllo dell'umidità in 2 step <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 320 W <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L17350xP700xH850 mm 		
<p>LAVAOGGETTI PROFESSIONALE COLGED ISYTECH 32 - 23 D.5 COD.LP523CDDD DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - scarico parziale con pompa, boiler atmosferico con pompa di risciacquo e dosatore detergente peristaltico - Dimensioni camera di lavaggio cm 56x63x85 - Dotazione di serie 1 cesto inox 56x63 cm - 3 cicli di lavaggio da 2-4-8' - 30 cesti ora con lavaggio corto - Consumo di acqua per il risciacquo di soli 4 l per cesto - Non sono compresi dosatori detergente e brillantante - Apertura porta 65 cm - Produttività teorica massima cesti/ora 30 - Capacità vasca lt 37 - Capacità boiler lt 12 - Resistenza vasca W 3.000 - Resistenza boiler W 6.000 - Pompa di lavaggio - potenza W 1.500 - Pompa di risciacquo - potenza W 200 - Pompa di scarico - potenza W 40 - Tensione di allacciamento - Fasi V 400/50/3N - Corrente max amp 20 - Pressione acqua alimentazione min-max bar 1-6 - Temperatura acqua di alimentazione min - max °C 15-60 <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 10,5 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L720xP780xH1930 mm ; Peso: 170 Kg. 	PZ	2
<p>FORNO COMBINATO UNOX CHEF TOP MIND MAPS PLUS BIG 20 TEGIE GN 1/1 COD.XEVL-2011-YPRS ***FORNO ENERGY STAR*** ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0, 20% CREDITO D'IMPOSTA*** DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teglie escluse - Forno combinato professionale carrellato intelligente e compatto in grado di gestire molteplici processi di cottura (disidratazione, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura, cottura sous vide, rosolatura , grigliatura, frittura, rigenerazione e rigenerazione al piatto) e processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata). - Grazie alle tecnologie Unox Intensive Cooking e Intelligent Performance e alla gestione automatica dei processi di cottura CHEFUNOX garantisce risultati perfetti e ripetibili anche in assenza di personale qualificato. 	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Il suo design compatto ne consente l'installazione anche in spazi ristretti, aumentando la capacità produttiva al metro quadro. - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Forno a convezione ventilato a vapore - Capacità 20 teglie GN 1/1 - Passo tra le teglie 67 mm - Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati per la massima igiene e pulizia - Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura - Lavaggio automatico del forno con 4 programmi di lavaggio - Porta brevettata con triplo vetro ed illuminazione a LED - Interfaccia touch 4.0 - Temperatura: 30 °C – 300 °C <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 380V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 38,5 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L892xP295xH1875 mm 		
<p>CARRELLO PORTATEGLIE 16 60x40 QUICK.Load DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teglie escluse - Trolley porta teglie in acciaio AISI 316L resistente alla corrosione - Capacità 16 600x400 - Distanza teglie 81 mm <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L776xP615xH1741 mm 	PZ	1
<p>CARRELLO GIRAPANETTONI BAKE.REST XEBTL-05PN DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teglie escluse - Trolley per cottura e raffreddamento dei lievitati con sistema di ribaltamento teglie. - Struttura in acciaio AISI 316L. - Capacità 5 teglie (25 panettone) - Distanza teglie 250 mm - Peso 40 kg <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L776xP615xH1725 mm 	PZ	1
<p>CAMERA DI LIEVITAZIONE LIEVOX XEBPL-16EU-D DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lievitatore con controllo digitale integrato - Capacità 16 600x400 - Peso 100 kg - Potenza elettrica 2,4 kW - Voltaggio 230V 1N~ - Frequenza 50/60 Hz - Temperatura max. 50 °C <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L866xP950xH1879 mm 	PZ	1
<p>KIT DEPURATORE UNOX PURE DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. - Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua). 	PZ	2

- In combinazione con i forni MIND.Maps™ PLUS BIG è richiesto l'acquisto di 2 PURE XHC003		
Per la corretta installazione XHC003 in combinazione ai forni MIND.Maps™ PLUS BIG è necessario il kit raccordo a Y JG 8 mm. ***OMAGGIO***	PZ	1
TEGLIA PER GIRAPANETTONE PANETTONE. Bake TG480 DESCRIZIONE PRODOTTO - Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per panettoni da 1 kg con stampo ø 165-170 mm. - Dimensioni - h 22 mm - Compatibile con - XEBTL-05PN	PZ	5
TEGLIA PER GIRAPANETTONE COLOMBA. Bake TG485 DESCRIZIONE PRODOTTO - Teglia inox con sistema ad aghi simmetrici per colombe da 750 gr con stampo 295 x 205 mm (l x a). - Dimensioni - h 22 mm - Compatibile con - XEBTL-05PN	PZ	5
MICROONDE CAPIENTE GN 1/1 A 4 MAGNETRON PANASONIC NE2180 GN 1/1 533NE2180 *check con sirman all'ordine per potenze*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Dimensioni interne: mm 535x330 h.250 - 1GN - Struttura e particolari in acciaio inox - 4 magnetron - Piatto fisso in vetroceramica sigillata - 5 livelli di potenza (alta, media, bassa scongelamento e pausa) - 16 memorie programmabili - Cottura a 2 livelli - Timer da 15 min. per i livelli di potenza alta e media - Timer 60 min. per i livelli basso, scongelamento e pausa CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 230V/1+N/50hz - Assorbimento totale 2100W DIMENSIONI ESTERNE - L650xP526xH471 mm, peso 53 Kg	PZ	1
SOTTOVUOTO W8 TOP 40 BX S3340281008BX2 DESCRIZIONE PRODOTTO - Pompa BUSH 20mc2 - Straordinario design riduce l'ingombro della macchina e migliora la praticità - Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato - Barra saldante da 40 facilmente rimovibile - Estrema facilità di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto. - Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. - Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione - selezione 6 lingue - impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec. - visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo - 10 programmi memorizzabili a piacere - programma AA = vuoto automatico - programma AL = vuoto automatico per liquidi - programma XT = aspirazione esterna a tempo - programma XA = aspirazione esterna automatica - Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100% - Segnale di avviso sostituzione olio e filtro. - Protezione termica pompa.	PZ	1

<ul style="list-style-type: none"> - Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio. - Contacicl totali. - Contatore utilizzo pompa. - Piano per buste con liquidi. - Pompa aspirazione Busch. - Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm. <p>Accessori opzionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Impianto per gas inerte (MAP) e soft air. - Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento. - Tubo per aspirazione esterna. - Vasche GN per aspirazione esterna. - Ripiano in plexiglass trasparente. <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenza elettrica: Kw 0,75 <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L493xP585xH422/630 mm ; Kg 56 		
<p>KIT STAMPANTE IW1071240505</p>	PZ	1
<p>IMPASTATRICE SUN MIX TOUCH QUEEN LINE 50KG 2 MOTORI TRIFASE 400V DOPPIO INVERTER VASCA E SPIRALE TRIFASE cod. QUEEN 50-2</p> <p>DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità impasto finito 40kg - Capacità farina indicativo 32kg - Volume vasca 67lt. - Impasti a partire dal 50% di idratazione e per un utilizzo intenso. - Pannello comandi touch screen permette di memorizzare fino a 12 diverse ricette in 12 step ognuna, garantendo impasti sempre costanti e di elevata qualità. - Sensore di temperatura a raggi infrarossi misura la temperatura istantanea dell'impasto, mantenendolo sempre sotto controllo. - È possibile impostare una temperatura massima che permette di fermare l'impastatrice al raggiungimento di tale temperatura. - Luci LED per illuminare l'impasto, illuminano l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione. - Inverter Grazie al doppio inverter la velocità di spirale e vasca possono essere regolate separatamente e adattate a diversi tipi di impasto, variando da 70 a 300 rpm per la spirale e da 8 a 30 rpm per la vasca. - Riparo plexiglass garantisce una maggiore igiene ed evita la fuoriuscita delle polveri durante tutte le fasi di lavorazione. - COLORI STANDARD Rosso, bianco, grigio. <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 3 kW <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L590xP1000xH1100 mm ; Peso: 250 Kg 	PZ	1

ATTREZZATURA PROFESSIONALE LABORATORIO PASTICCERIA

Descrizione	Um	Qtà
<p>FORNO COMBINATO 6 TEGLIE 60x40 BAKERTOP PLUS UNOX COD.XEBC-06EU-EPRM ***FORNO ENERGY STAR*** ***BENE CONNETTIBILE DA REMOTO TRAMITE CLOUD, BENE AGEVOLABILE A INCENTIVO INDUSTRIA 4.0*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Forno a convezione ventilato a vapore - Capacità 6 teglie 60x40 - Passo tra le teglie 80 mm - Camera in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza con bordi arrotondati - Perno maniglia in fibra di carbonio anti rottura - Lavaggio automatico del forno con 4 programmi di lavaggio - Porta brevettata con triplo vetro ed illuminazione a LED - Kit connessione Wifi CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione: 400V/3+N/50hz - Potenza elettrica: 14 kW DIMENSIONI ESTERNE - L860xP967xH842 mm ; Peso: 102 Kg</p>	PZ	1
<p>KIT PRIMA INSTALLAZIONE +1 D&R UNOX</p>	PZ	1
<p>- KIT SISTEMA FILTRAGGIO ACQUA UNOX XHC003 DESCRIZIONE PRODOTTO - Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).</p>	PZ	1
<p>- INSTALLAZIONE COLLAUDO E DEMO UNOX</p>	PZ	1
<p>ABBATTITTORE PROFESSIONALE GASTRONOMIA 5 TEGLIE HIBER MOD. HR05 COD.BN2ABF550601 ***R290 ECOLOGICO*** DESCRIZIONE PRODOTTO - Attrezzature Touch 4.0 permettono di usufruire di tutti in vantaggi della connessione delle attrezzature a un sistema Cloud industria 4.0. - Capacità 5 teglie GN 1/1 passo 60 mm - Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinati Scotch- Brite) - Porta in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite) - Ventilatori elettronici di ultima generazione - Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox AISI 304 - Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3), privo di HCFC - Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta - Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta - Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera CARATTERISTICHE ELETTRICHE - Tensione 380V/3+N/50hz - Potenza 1523 W DIMENSIONI ESTERNE - L790xP800xH850 mm; Peso: 88 Kg</p>	PZ	1

ATTREZZATURA PROFESSIONALE MAGAZZINO

Descrizione	Um	Qtà
<p>ARMADIO GASTRONOMIA NEGATIVO HIBER MENU M70BT GUIDE STAMPATE TOUCH CONTROL ***R290 ECOLOGICO*** DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura di esercizio -10/-25° C con sbrinamento gas caldo - Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI interno ed esterno - Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm - Spessore di isolamento 85 mm ad alta densità circa 42 kg/m³ - Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica - Cella provvista di angoli arrotondati per facilitare la pulizia - Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi - Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione aria Gas ecologico R290 - Sistema di evaporazione acqua di condensa Senza apporto energia elettrica - Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1 <p>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tensione 230V/1+N/50hz - Potenza 0,54 Kw <p>DIMENSIONI ESTERNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L700xP850xH2080 mm, peso 117 Kg 	PZ	2
<p>CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1 DESCRIZIONE PRODOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carrello portateglie GN rinforzati. - Struttura tubolare in acciaio inox 25x25 cm - guide in acciaio inox di spessore 1,2 mm - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm. - Teglie escluse. - 14 x GN1/1 - 45,5 x 62 x 177(h) cm 	PZ	3

MONTAGGIO/INSTALLAZIONE E FORMAZIONE SULL'UTILIZZO ATTREZZATURE COMPRESO.

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Roberto Franca)

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*