

**LISTA DELLE ATTREZZATURE DA ACQUISTARE PER IL SERVIZIO MENSA:
DATI TECNICI INDICATIVI**

MENSA DIREZIONE

VANO	ATTREZZATURA	TIPOLOGIA	N°	DATI TECNICI
cucina	abbattitore		1	<p>ABBATTITORE di TEMPERATURA/ SURGELATORE 10 x GN 2/1 peso lordo 278 kg peso netto 248kg capacità: massima per ciclo (kg) 40; volume interno (l) 480; Guide GN2/1;EN2/1 600X800; numero di bacinelle 10 (64x53 cm circa). elettricità; Tensione (V) 400 3N; frequenza (hz) 50; Assorbimento (A) 10; Potenza assorbita (W) 5500. gruppo frigorifero: potenza frigorifera (W) 2400;Temperatura di evaporazione (°C) -30; Temperatura di raffreddamento (°C)+70 - +3;tempo di raffreddamento (min) 90; temperatura di congelamento (°C)+70 - -18;tempo di congelamento (min) 240;temperatura di condensazione (°C) +54,5; temperatura ambiente massima (°C) +32;tipo di compressore ermetico;fluido refrigerante R404a; carica fluido refrigerante (g) 3500; Condensazione Aria; Rumorosità (db) (A)72</p>
cucina	affettatrice		1	<p>AFFETTATRICE SALUMI A LAMA ORIZZONTALE diametro 350mm corpo realizzato in lega anodizzata, lama in acciaio inox. Microinterruttore di sicurezza sul paralama. Completo di affilatore con micro-interruttore di sicurezza. Trasmissione a cinghia. funzionamento 220W trifase. ampio carrello con barriera di protezione salvamani. dimensioni 78x66x53 cm imballo 65x55x75 cm peso netto 45 kg peso lordo 50 kg Pot. Ele 0,3 kW</p>
cucina	affettatrice		1	<p>AFFETTATRICE CARNE A LAMA VERTICALE diametro 350mm corpo realizzato in lega anodizzata, lama in acciaio inox. Microinterruttore di sicurezza sul paralama. Completo di affilatore con micro-interruttore di sicurezza. Trasmissione a cinghia. funzionamento 220W trifase. ampio carrello con barriera di protezione salvamani. dimensioni 78x66x53 cm imballo 65x55x75 cm peso netto 45 kg peso lordo 50 kg Pot. Ele 0,3 kW</p>
cucina	forno	gas + rete	1	<p>FORNO PROFESSIONALE GAS + RETE da 10 TEGLIE (cm 52 X cm 33): classe B11 tensione nominale AC 230V portata nominale KW 30 assorbimento kW 1 cavo d'allac. Tipo H05 RN-F sezione minima 3x1,5 mm² pressione acqua kPa 150-500 consumo d'acqua addolcita max l/h 17</p>

**LISTA DELLE ATTREZZATURE DA ACQUISTARE PER IL SERVIZIO MENSA:
DATI TECNICI INDICATIVI**

MENSA DIREZIONE

VANO	ATTREZZATURA	TIPOLOGIA	N°	DATI TECNICI
cucina	forno	vapore	1	<p>FORNO COMBINATO GAS 10 X 1/1 GN LIVELLO 2 struttura in acciaio inox 18-10. Riscaldamento indiretto con fascio tubiero in incoloy 800 ed acciaio aisi 316l, struttura porta teglie smontabile, porta doppio vetro. Comandi digitali con manopola. Sonda di cottura "single point" illuminazione interna alogena. Dati tecnici dimensioni 97,6x77x119,5 cm imballo 107x97x 143 cm peso netto 170 kg peso lordo 195 kg Pot. Ele 0,75 kW Pot. Gas 18kW</p>
cucina	brasiera		2	<p>BRASIERA GAS RIBALTAMENTO MANUALE 85 L. realizzato in acciaio inx 18-10 con piano 20-10. Vasca in aisi 304 spessore 20/10 completamente raggiata. Fondo in acciaio aisi 304 spessore 10mm riscaldamento con bruciatore integrato alla vasca. Controllo temperatura con termostato 100-270° c a doppia soglia. dimensioni 80x90x72 cm imballo 102x87x116 cm peso netto 160 kg peso lordo 170 kg Pot. Ele 0,03 kW Pot. Gas 20kW</p>
cucina	piastra	bistecchiera	4	<p>FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA realizzato in acciaio inx 18-10 con piano 20-10. Piastra di cottura in acciaio fe510d satinato. Riscaldamento con 2 batterie di bruciatori indipendenti comandati da valvola termostatica ad azione modulante. Regolazione temperatura da circa 140° a 340° c. in dotazione eventuale tappo piastra dimensioni 80x90x24 cm imballo 102x87x 68 cm peso netto 85 kg peso lordo 90 kg Pot. Ele 0,001 kW Pot. Gas 20kW</p>

**LISTA DELLE ATTREZZATURE DA ACQUISTARE PER IL SERVIZIO MENSA:
DATI TECNICI INDICATIVI**

MENSA DIREZIONE

VANO	ATTREZZATURA	TIPOLOGIA	N°	DATI TECNICI
cucina	4 fuochi			<p>PIANO DI COTTURA TOP 4 FUOCHI GAS Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 4 bruciatori principali con potenza massima di n°4 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 2,5 a 10 kW, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggianti per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Grado di protezione IPX5. Dimensioni: 800 900 250 Peso Kg: 75.00 Potenza Gas kW: 40.00 Completa di base vano realizzata in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Dimensioni: 800 765 620 Peso Kg: 23.00</p>
cucina lavaggio	carrello	ruote	3	<p>CARRELLO 2 PIANI CON BORDO CONTENIMENTO con maniglie di spinta, 100% in acciaio inox aisi 304, dati tecnici: dimensioni (LxPxH) cm 100x60x85 portata Kg 300 peso Kg 20 Ruote gomma 4 girevoli con freno</p>
cucina lavorazione carni/verdure	congelatore a pozzetto		4	<p>CONGELATORE A POZZETTO ORIZZONTALE dati tecnici Volume lordo: 400 litri Volume netto: 370 litri Efficienza energetica: Classe A+++ Larghezza: 130 cm Altezza: 85 cm Profondità: da 65 a 74 cm Congelamento rapido: Si</p>
cucina lavorazione carni/verdure	mixer	elettrico	1	<p>MIXER INDUSTRIALE AD IMMERSIONE con 1 frusta ed asta con coltello da circa 40 cm (lunghezza complessiva circa 72 cm) potenza minima 350W tensione 220V</p>

LISTA DELLE ATTREZZATURE DA ACQUISTARE PER IL SERVIZIO MENSA: DATI TECNICI INDICATIVI				
MENSA CORNIGLIANO				
VANO	ATTREZZATURA	TIPOLOGIA	N°	DATI TECNICI
cucina	affettatrice		1	<p>AFFETTATRICE SALUMI A LAMA ORIZZONTALE diametro 350mm corpo realizzato in lega anodizzata, lama in acciaio inox. Microinterruttore di sicurezza sul paralama. Completo di affilatore con micro-interruttore di sicurezza. Trasmissione a cinghia. funzionamento trifase. ampio carrello con barriera di protezione salvamani. dimensioni 78x66x53 cm imballo 65x55x75 cm peso netto 45 kg peso lordo 50 kg Pot. Ele 0,3 kW</p>
magazzino	frigorifero	verticale	1	<p>ARMADIO FRIGORIFERO a 1 anta; lt.600 PTA, B.T. esterno ed interno in acciaio inox aisi 304 18-10. Sistema di refrigerazione ad alette e termostato elettronico. Sbrinamento automatico con elettroresistenze. Evaporazione automatica della condensa. Cremagliere asportabili e maniglia/e in acciaio inox aisi 304 18-10. unica porta unico vano dimensioni 75x70x204 cm imballo 81x78x207 cm peso netto 110kg peso lordo 125 kg Pot. Ele 1 Kw</p>

LISTA DELLE ATTREZZATURE DA ACQUISTARE PER IL SERVIZIO MENSA: DATI TECNICI INDICATIVI				
MENSA MANGINI				
VANO	ATTREZZATURA	TIPOLOGIA	N°	DATI TECNICI
cucina	cucina	cuocipasta	1	CUOCI PASTA A GAS BIVASCA 80 L. COMPLESSIVI realizzato in acciaio inox 18-10 con piano 20/10. Vasca stampata in acciaio inox aisi 316l lucidato.riscaldamento di tipo diretto con bruciatore inox comandato da rubinetto valvolato. Zona frontale evacuazione amidi con pianetto inox. completo di rubinetto immissione acqua. dimensioni 80x90x72 cm imballo 102x86x118 cm peso netto 110kg peso lordo 120 kg Pot. Ele 0,001 Kw Pot. Gas 28 kW