



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

**AGENZIA PROVINCIALE PER LE OPERE PUBBLICHE
SERVIZIO OPERE CIVILI**

Delega per i lavori di realizzazione
della nuova RSA sita a Trento in via Piave

**VARIANTE PROGETTUALE N. 7
FORNITURA E MESSA IN OPERA DELLE ATTREZZATURE ED
APPARECCHIATURE DELLA NUOVA CUCINA**

COMPUTO METRICO ESTIMATIVO

Trento,

IL PROGETTISTA
ing. Pietro Trentinaglia

VISTO!
IL DIRETTORE D'UFFICIO
ing. Marco Gelmini

VISTO!
IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
ing. Luciano Martorano

Art. 1. LAVATOIO AD UNA VASCA

Fornitura e posa in opera di lavatoio ad una vasca avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato completamente in acciaio AISI 304 spessore minimo 18/10
- piano spessore minimo 4 cm insonorizzato con involucro perimetrale ad angoli saldati e arrotondati
- alzatina posteriore ricavata e non applicata
- gambe con piedini regolabili
- vasca di dimensioni minime 50*50*30h dotata di scarico troppopieno e materiale insonorizzante applicato sotto la vasca
- piletta di scarico con tappo
- rubinetto miscelatore monocomando con leva a gomito da 3/4"
- sifone in plastica
- gocciolatoio laterale in lamiera stampata con nervature di rinforzo e inclinazione verso la vasca
- tamponamenti laterali con bordi ripiegati antitaglio
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina
- ripiano inferiore
- dim 140*70*100

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	2	Prezzo unitario €.	882.00	Importo €.	1'764.00
-----	---	--------------------	--------	------------	----------

Art. 2. CUCINA A QUATTRO PIASTRE ELETTRICHE

Fornitura e posa in opera di mobile cottura a 4 piastre elettriche quadre da 4 Kw ciascuna avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox
- piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI spessore minimo 1.7 mm
- mobile con portine e piedini regolabili in altezza realizzato in acciaio AISI 304
- 4 piastre in ghisa ermeticamente sigillate al piano
- protezione all'acqua IPX4
- regolazione progressiva della potenza
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- alimentazione elettrica 400 V/3N – 50/60
- potenza elettrica massima 16 Kw
- colonna acqua orientabile
- tubo estensibile per colonna acqua orientabile

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	2	Prezzo unitario €.	5220.00	Importo €.	10'440.00
-----	---	--------------------	---------	------------	-----------

Art. 3. CUCINA A DUE PIASTRE ELETTRICHE

Fornitura e posa in opera di mobile cottura a 2 piastre elettriche quadre da 4 Kw cadauna avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox
- piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI spessore minimo 1.7 mm
- mobile con portina e piedini regolabili in altezza realizzato in acciaio AISI 304
- 2 piastre in ghisa ermeticamente sigillate al piano
- protezione all'acqua IPX4
- regolazione progressiva della potenza
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- alimentazione elettrica 400 V/3N – 50/60
- potenza elettrica massima 8 Kw
- colonna acqua orientabile
- tubo estensibile per colonna acqua orientabile

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	7189.20	Importo €.	7'189.20
-----	---	--------------------	---------	------------	----------

Art. 4. ADDOLCITORE ACQUA PER FORNI

Fornitura e posa in opera di addolcitore acqua automatico per forni a convenzione e combinati avente le seguenti caratteristiche:

- pressione di esercizio variabile da 2.8 a 5 bar
- massimo flusso di 1800 lt
- valvola elettromeccanica che permette di variare la rigenerazione da una volta al giorno ad una volta alla settimana
- cilindro in acciaio inox AISI 304 da 8 litri, e 5.6 litri di resina
- contenuto salino di 20 kg e consumo per ogni ciclo di rigenerazione di 1 kg di sale
- possibilità di alimentarlo con acqua a temperatura variabile tra 4-49 °C
- quantità di acqua dolce trattata a seconda della durezza sarà di circa :
- secondo i gradi francesi
 - - 30° - 2100 lt
 - - 40° - 1900 lt
 - - 50° - 1800 lt
 - - 60° - 1700 lt
- secondo i gradi tedeschi
 - - 17° - 2100 lt
 - - 22° - 1900 lt
 - - 27° - 1800 lt
 - - 33° - 1700 lt
- Alimentazione elettrica 220V/1N – 50/60
- Potenza elettrica massima 0.04Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	2	Prezzo unitario €.	801.00	Importo €.	1'602.00
-----	---	--------------------	--------	------------	----------

Art. 5. FRIGO 1430 LITRI (-2/+10)

Fornitura e posa in opera di frigo da 1400 lt con le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- piedini regolabili in altezza
- certificato in classe energetica 8 secondo le tabelle CECED Italia
- due porte cieche con serratura auto chiudenti
- angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- isolamento realizzato in pannelli in schiuma di ciclopentano spessore minimo 65 mm con fondo in materiale anticorrosione
- porta dotata di un profilo riscaldato e di un interruttore che al momento dell'apertura interrompe il funzionamento della ventola.
- regolazioni su schermo touch-screen
- impostazione di temperature ,umidità,
- modalità di funzionamento con la possibilità di pre impostare e programmare a seconda del cibo conservato;
- la possibilità di impostare il ciclo di sbrinamento e il ciclo di raffreddamento rapido per grandi carichi
- controllo dello sbrinamento attraverso sonde e attivazione automatica in presenza di ghiaccio sull'evaporatore fino alla ristabilizzazione delle funzioni ottimali
- sistema di allarme acustico e visivo secondo HACCP se la temperatura supera il livello di guardia;
- convogliatori di aria smontabili che garantiscono l'ottimale distribuzione del freddo all'interno del frigo
- l'unità refrigerante sarà incorporata;
- luce interna a LED
- il sistema sarà privo di gas CFC e HCFC
- il gas refrigerante sarà il Propano R290
- alimentazione elettrica (V) 230 V/1
- potenza elettrica massima (KW) 0.19
- 4 griglie interne GN2/1 in acciaio inox AISI 304
- portale USB e porta RS485
- sistema HACCP integrato
- guide interne per alloggiamento vassoi facilmente smontabili

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	2'756.70	Importo €.	2'756.70
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 6. CUOCIPASTA ELETTRICO AD UNA VASCA DA 40 LT

Fornitura e posa in opera di elemento cuocipasta elettrico ad una vasca avente le seguenti caratteristiche:

- capacità minima di 40 lt.
- struttura in acciaio inox AISI 304 spess. minimo 18/10 con piano di lavoro in un unico pezzo e piedini regolabili in altezza
- sistema di riscaldamento a resistenza controllato elettronicamente.
- vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L con fondo raggato per facilitare la pulizia
- sistema di rimozioni amidi e residui
- termostato di protezione che impedisce il funzionamento in mancanza di acqua

- rifornimento acqua mediante un rubinetto comandabile dal pannello di controllo
- ampio scarico tramite valvola a sfera
- ampia zona espansione schiume
- sistema di spegnimento qualora il livello dell'acqua sia troppo basso
- sistema di controllo di facile uso con regolazione energia per controllare il livello di ebollizione
- due cestelli forati in acciaio inox da 40 lt e coperchio di chiusura
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- protezione all'acqua IPX5
- Alimentazione elettrica 400V/3N - 50/60
- potenza elettrica massima 20 KW

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	2'966.40	Importo €.	2'966.40
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 7. CUOCIPASTA ELETTRICO DA 150 LT

Fornitura e posa in opera di cuocipasta elettrico da 150 con le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 316
- piedini regolabili in altezza
- vasca con doppia parete in acciaio inox AISI 316
- sistema di riscaldamento tramite resistenza controllato elettronicamente
- valvola per lo scarico manuale del aria in eccesso creata nell'intercapedine
- termostato di protezione che impedisce il funzionamento in mancanza di acqua
- sistema di spegnimento qualora il livello dell'acqua sia troppo basso
- controllo elettronico di regolazione della potenza, del tempo di cottura, avvio e spegnimento
- coperchio ermetico
- scarico di grandi dimensione e facilmente pulibile
- valvola per il caricamento della pentola
- indicatore di pressione
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- certificato di protezione grado IPX5
- Alimentazione elettrica 400V/3N - 50/60
- potenza elettrica massima 20 KW
- sistema di ribaltamento motorizzato

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	16'407.00	Importo €.	16'407.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 8. CARRELLO PER CUOCIPASTA A VASCA RIBALTABILE

Fornitura e posa in opera di carrello per cuoci pasta aventi le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304

- ruote piroettanti
- freno azionabile a pedale
- vasca raccogli pasta di circa 140 lt ribaltabile

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	2'196.00	Importo €.	2'196.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 9. FRY TOP CON PISTRA PIATTA E RIGATA

Fornitura e posa in opera di Fry top elettrico avente le seguenti caratteristiche:

- struttura in acciaio inox AISI 304
- piano cottura installabile su base e ribassata rispetto al piano lavoro
- piano di lavoro stampato in un unico pezzo spessore minimo 2 mm anti aderente e anti irraggiamento
- superficie di cottura sarà in acciaio dolce cromato suddivisa in 2/3 liscia e 1/3 rigata sp. 20/10
- foro di scarico per la raccolta dei grassi e relativo cassetto
- contenitore di raccolta al di sotto della piastra cucinante
- alzatine laterali in acciaio inox paraunto facilmente rimuovibile per effettuare la pulizia.
- temperatura della griglia regolabile almeno da 100° a 280° con elemento di comando
- sistema di riscaldamento tramite resistenza controllato elettronicamente
- termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina
- raschietto per pulizia piastra sia liscia che rigata
- alimentazione elettrica 400V/3N – 50/60
- potenza elettrica massima 15 Kw
- certificato di protezione grado IPX5

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	3'519.00	Importo €.	3'519.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 10. BRASIERA DA 80 LT

Fornitura e posa in opera di brasiera elettrica da 80 lt avente le seguenti caratteristiche:

- struttura in acciaio inox AISI 304
- piano di lavoro di almeno 2 mm
- piedini regolabili in altezza
- vasca di cottura con sollevamento elettrico
- superficie di cottura sarà in Duomat adatta per arrostitire, bollire, preparare salse e brasare
- sistema di riscaldamento tramite resistenza controllato elettronicamente
- coperchio in acciaio inox isolato a doppia parete con gocciolatoio per raccolta acqua di condensa
- superfici interne arrotondate
- carico automatico dell'acqua comandato elettronicamente
- termostato per regolare la temperatura tra minimo 100° e 280°

- termostato di sicurezza
- regolatore di energia
- meccanismo elettrico di rovesciamento
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- protezione all'acqua IPX5
- isolamento termico
- allaccio all'acqua fredda e alla rete elettrica
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 13 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	6'729.30	Importo €.	6'729.30
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 11. FRIGGITRICE DUE VASCHE

Fornitura e posa in opera di friggitrice elettrica avente le seguenti caratteristiche:

- vasche da almeno 15+15 lt
- struttura in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza
- piano di lavoro in acciaio inox spessore 20/10
- vasche profonde a forma di V con angoli arrotondati
- sistema di riscaldamento tramite resistenza controllato elettronicamente
- regolatore di temperatura fino a 185°
- termostato di sicurezza per evitare surriscaldamento
- valvola di scarico dell'olio
- vasche dotate di invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume
- filtro estraibile
- protezione all'acqua IPX4
- dotazione n°2 cesti
- due ante di chiusura per il mobile di supporto
- coperchio di chiusura
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 20 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	3'904.20	Importo €.	3'904.20
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 12. ABBATTITORE CONGELATORE DA 64 KG

Fornitura e posa in opera di abbattitore/congelatore da 64 kg avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato sia dentro che fuori in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10 finitura scotch bride
- piedini regolabili in altezza

- isolato con poliuretano ad alta densità spessore minimo 5 cm
- porta a battente reversibile con guarnizioni riscaldate facilmente cambiabili
- angoli interni arrotondati
- porta griglie o teglie in acciaio inox facilmente smontabili
- pannello ventola rimuovibile per accedere all'evaporatore e facilitare le operazioni di pulizia.
- cicli di abbattimento: - 65 kg da 90° a 3°C in 90 minuti
- ciclo congelamento: - 56 kg da 90° a -18°C in 240 minuti
- ciclo abbattimento soft con aria a -2°
- ciclo abbattimento hard con aria -20°
- ciclo mantenimento da +3 a -22° che si attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo
- cicli personalizzabili a seconda del tipo di funzionamento
- pannello digitale con indicazione di temperatura, del tempo di abbattimento e lo stato dell'apparecchiatura
- controllo elettronico con scelta di 5 cicli di abbattimento standard e 10 programmabili
- sbrinamento automatico e manuale
- del tempo di abbattimento tramite algoritmo A.R.T.E
- possibilità di fare lavorare l'abbattitore a piena potenza per tutto il giorno alla temperatura desiderata.
- l'abbattitore sarà dotato di HACCP per lo scarico/visualizzazione di tutte le informazioni
- funzionalità di servizio garantita fino a temperatura ambiente di 30°.
- gas refrigerante utilizzato sarà R404a
- protezione sarà IP20
- esente da CFC e HCFC.
- contenimento di 20 teglie 60*60 cm o 20 GN1/1
- posizione del motore in alto
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 3.95 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	13'644.00	Importo €.	13'644.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 13. LAVATOIO PENTOLE

Fornitura e posa in opera di lavatoi per pentole avente le seguenti caratteristiche

- realizzato in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- piano lavoro sp. 40 mm
- piedini regolabili in altezza
- alzatina posteriore ricavata e non applicata
- piano di 5 cm di spessore con bordo antigoccia
- vasca di dimensione minima 110*50*33 cm con fondo insonorizzato e inclinato verso lo scarico
- supporto per pentole amovibile
- piletta con tappo e scarico di troppopieno
- pannellatura di chiusura su i tre lati con bordo piegato antitaglio
- miscelatore con leva a gomito e doccia con snodo estraibile
- sifone di collegamento alla rete scarichi.
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- ripiano inferiore

- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina,

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte dim. 140*50 cm

cad	1	Prezzo unitario €.	1'328.40	Importo €.	1'328.40
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 14. LAVAPENTOLE AUTOMATICA PASSANTE

Fornitura e posa in opera di lavapentole passante avente le seguenti caratteristiche

- realizzato in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza
- costruzione a doppia parete
- assenza di condutture all'interno per facilitare la pulizia
- struttura a cremagliera per l'alloggiamento di cesti da 50*50 cm.
- quadrante digitale
- impostazione di 4 programmi di lavaggio
- avvio automatico o manuale con pulsante e abbassamento capottina
- filtro di livello dell'acqua e filtro sul fondo della vasca in acciaio inox
- ciclo di auto pulizia igienizzante
- sistema di risciacquo inizia solamente al raggiungimento della temperatura ottimale
- pressione di lavaggio impostabile a seconda degli oggetti da lavare
- bracci di lavaggio e risciacquo facilmente rimuovibili
- pompa di risciacquo
- predisposizione per il collegamento ad un distributore automatico di sapone
- capacità di caricare n°6 GN1/1.
- integrabile con i tavoli di carico e scarico
- n°1 cesto in acciaio inox e due strutture per bacinelle e vassoi
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 26 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	16'983.00	Importo €.	16'983.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 15. TAVOLO CERNITA PER LAVAGGIO STOVIGLIE

Fornitura e posa in opera di tavolo cernita avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- piedini regolabili in altezza
- piano in acciaio sp. 40 mm
- alzatine laterali
- sistema di aggancio con altro tavolo per dare continuità al percorso del vassoio.
- piano dotato di n°2 fori bordati con anello di gomma per scarico residui
- ripiano superiore per cestelli.
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, gli eventuali ganci/collegamenti alle altre componentistiche del sistema lavaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

dm. 220*110 cm

cad	1	Prezzo unitario €.	1'746.00	Importo €.	1'746.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 16. TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA

Fornitura e posa in opera di tavolo con vasca per prelavaggio avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza.
- piano di spessore minimo 40 mm
- alzatina posteriore rialzata ricavata e non applicata
- vasca profondità almeno dim minime 55*40*250 mm con scarico troppopieno e insonorizzazione applicata sul fondo
- piletta di scarico con tappo
- sistema di aggancio/sgancio con la lavastoviglie
- bordi antitaglio e antigoccio
- sifone di collegamento con la rete idrica
- gruppo doccia per la pre pulizia delle stoviglie.
- ripiano inferiore facilmente rimuovibile
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, gli eventuali ganci/collegamenti alle altre componentistiche del sistema lavaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

dim. 120*75

cad	1	Prezzo unitario €.	1'030.50	Importo €.	1'030.50
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 17. LAVASTOVIGLIE TRASCINANTE

Fornitura e posa in opera di lavastoviglie a cesto trascinato avente le seguenti caratteristiche:

- produzione di circa 180 cesti /h.
- struttura, cesti e filtri completamente realizzati in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza
- serbatoio acqua di lavaggio da 150 lt
- costruzione a doppia parete
- sistema di recupero energetico per l'utilizzo del vapore acqueo per riscaldare l'acqua in entrata
- sistema di lavaggio e prelavaggio che prevede il ricircolo dell'acqua mentre per il risciacquo si utilizza acqua pulita
- braccio di risciacquo con pompa che garantisce un pressione costante dell'acqua
- porte di ingresso dovranno garantire il facile accesso alla zona di lavaggio per la pulizia e la manutenzione
- filtri saranno facilmente asportabili e pulibili
- pompa di lavaggio in acciaio inox autosvuotante

- vasca avrà angoli arrotondati
- pannello di comando elettronico con sistema HACCP
- possibilità di impostazione i cicli di prelavaggio lavaggio e risciacquo,
- funzione di attivazione e disattivazione al passaggio del cesto
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 32.2 Kw
- grado di protezione IPX4

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, gli eventuali ganci/collegamenti alle altre componentistiche del sistema lavaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	23'256.90	Importo €.	23'256.90
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 18. TUNNEL DI ASCIUGATURA ELETTRICO

Fornitura e posa in opera di tunnel di asciugatura elettrico da agganciare alla lavastoviglie avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza
- tunnel di asciugatura da 90 cm
- velocità di circa 160 cesti ora
- potente ventilatore di asciugatura che utilizza aria interna ed esterna
- facile accesso al tunnel per effettuare la pulizia e la manutenzione
- controllo elettronico delle funzioni
- sistema di trascinamento automatico dei cestelli.
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 9.4 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, gli eventuali ganci/collegamenti alle altre componentistiche del sistema lavaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	3'822.50	Importo €.	3'822.50
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 19. NASTRO DI CONFEZIONAMENTO

Fornitura e posa in opera di nastro di confezionamento avente le seguenti caratteristiche:

- struttura e trasmissione in acciaio AISI 304 sp. 18/10
- basamento e piedini regolabili in altezza
- nastro unico trasportatore in poliuretano con doppio rinforzo perennemente pulito tramite raschiatore con contenitore di recupero
- sensore per fermare i vassoi alla fine del nastro
- barre di protezione laterale sui due lati lunghi
- possibilità di regolare la velocità da 0 a 20 m/min.
- quadro elettrico IP65
- comandi posizionati in zona protetta contro gli urti
- interruttori di emergenza posizionati sulle estremità del nastro
- sensore di fine corsa
- n°8 prese elettriche tipo schuko
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz

- potenza elettrica massima 0.25 Kw
- grado protezione IP 55

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	14'572.80	Importo €.	14'572.80
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 20. CENTRIFUGA CON CESTO IN ACCIAIO INOX

Fornitura e posa in opera di centrifuga con cesto avente le seguenti caratteristiche

- capacità di carico fino a circa 10 kg
- realizzata in acciaio inox 18/10 finitura scocht Brite
- coperchio in materiale plastico o acciaio inox,
- cesto estraibile da 65 lt in acciaio inox
- pannello di comandi
- resistente all'acqua IP55
- ciclo di funzionamento automatico
- ciclo regolabile attraverso il timer.
- tubo di scarico dell'acqua
- dispositivo di sicurezza che blocca la macchina nel momento di apertura del coperchio
- trasmissione a cinghia
- velocità di rotazione del cesto a circa 300 giri/minuto.
- capacità di carico sarà di 10 Kg per verdura pesante e circa 17 per cespi di insalata
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 0.75 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	6'966.00	Importo €.	6'966.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 21. LAVAVERDURE CON CESTINO RIBALTABILE

Fornitura e posa in opera di lavaverdure a cesto ribaltabile avente le seguenti caratteristiche:

- portata 10/40 Kg
- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- piedini regolabili in altezza
- vasca con fondo inclinato per facilitare le operazioni di pulizia.
- pannello di comando con regolazione della pressione e la portata dell'acqua di lavaggio
- programmazione a tre cicli di lavaggio (manuale, automatico e programmabile) con timer
- carico e scarico sarà comandato manualmente tramite elettrovalvola
- sistema di sollevamento motorizzato del cesto sarà tramite pulsante e sarà dotato di avvisatore acustico a fine ciclo.
- capacità della vasca sarà di circa 300 lt per un carico di circa 10 kg di verdura.
- protezione all'acqua IPX5
- filtri facilmente estraibili
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica massima 1.2 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	12'663.00	Importo €.	12'663.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 22. LAVAMANI A PAVIMENTO

Fornitura e posa in opera di lavamani a pavimento avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- comando a pedale in acciaio
- alzatina posteriore ricavata e non applicata
- vasca stampata con angoli arrotondati
- bordino antigocciolamento
- vano inferiore con portina a battente
- vasca insonorizzata da circa 350*350*160 mm
- rubinetto monocomando girevole
- sifone e piletta di scarico con tappo
- scarico di troppopieno
- base con portina

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte
Dim. 45*45*85 h cm

cad	6	Prezzo unitario €.	831.60	Importo €.	4'989.60
-----	---	--------------------	--------	------------	----------

Art. 23. TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA

Fornitura e posa in opera di tavolo avente le seguenti caratteristiche:

- alzatina posteriore ricavata e non applicata
- realizzato interamente in acciaio 18/10 AISI 304
- piano di spessore minimo 4° mm con stato fonoassorbente
- piedini regolabili in altezza
- bordi ripiegati salvamani e angoli smussati
- predisposto per il montaggio di una cassettera tipo GN1/1 e GN 2/1.
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- ripiano inferiore
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte.

a) dim. 280*70

cad	1	Prezzo unitario €.	3'094.00	Importo	3'094.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

b) dim. 260*70

cad	1	Prezzo unitario €.	2'800.00	Importo	2'800.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

c) dim. 210*70

cad	2	Prezzo unitario €.	2'050.00	Importo	4'100.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

d) dim. 200*70

cad	2	Prezzo unitario €.	1'900.00	Importo	3'800.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

e) dim. 180*70

cad	3	Prezzo unitario €.	1'700.00	Importo	5'100.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

f) dim. 160*70

cad	1	Prezzo unitario €.	1'500.00	Importo	1'500.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

Art. 24. CASSETTO GN1/1 400 mm PER TAVOLI

Fornitura e posa in opera di cassetto da applicare sul lato inferiore dei piani di lavoro avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio AISI 304 sp. 18/10
- bordi arrotondati salvamani
- contenimento dei GN 1/1 400 mm portata 40 kg
- facilmente applicabili alla struttura del tavolo e completamente estraibili.

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	4	Prezzo unitario €.	234.00	Importo €.	936.00
-----	---	--------------------	--------	------------	--------

Art. 25. CASSETTO GN2/1 600 mm PER TAVOLI

Fornitura e posa in opera di cassetto da applicare sul lato inferiore dei piani di lavoro avente le seguenti caratteristiche:

- lavoro realizzato in acciaio AISI 304 sp. 18/10
- bordi arrotondati salvamani
- contenimento dei GN 2/1 600 mm portata 40 kg
- facilmente applicabili alla struttura del tavolo e completamente estraibili.

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	270.00	Importo €.	270.00
-----	---	--------------------	--------	------------	--------

Art. 26. TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA E VASCA

Fornitura e posa in opera di tavolo avente le seguenti caratteristiche:

- alzatina posteriore ricavata e non applicata
- realizzato interamente in acciaio 18/10 AISI 304
- piano di spessore minimo 40 mm insonorizzato

- piedini regolabili in altezza
- bordi ripiegati salvamani
- vasca singola stampata in acciaio AISI 304 insonorizzata nella parte inferiore dim. min 35*35*20 h
- scarico troppopieno
- piletta di scarico
- sifone in plastica
- miscelatore monocomando a leva a gomito e canna corta.
- predisposto per il montaggio di un ripiano inferiore e di una cassetiera
- ripiano inferiore
- possibilità di scegliere la vasca a dx o sx
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

a) dim. 200*70

cad	1	Prezzo unitario €.	1'000.00	Importo	1'000.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

b) dim. 260*70

cad	1	Prezzo unitario €.	1'358.00	Importo	1'358.00
-----	---	--------------------	----------	---------	----------

Art. 27. ELEMENTO CUCINA NEUTRO

Fornitura e posa in opera di elemento cucina neutro avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 sp.minimo 18/10
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza
- piano lavoro spessore minimo 40 mm
- porta di chiusura ad un' anta in acciaio inox.
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

dim. 40*90*60h

cad	4	Prezzo unitario €.	1'184.40	Importo €.	4'737.60
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 28. COPERTURA ANTISPRUZZO PER LAVASTOVIGLIE

Fornitura e posa in opera di copertura antispruzzo da applicare a lavastoviglie a cesto trascinato avente le seguenti caratteristiche:

- montato nella zona di carico della lavastoviglie
- tendina montato su un vascone a rulli o a guide per evitare la fuoriuscita di acqua.

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	958.50	Importo €.	958.50
-----	---	--------------------	--------	------------	--------

Art. 29. RULLIERA FISSA

Fornitura e posa in opera di rulliera da agganciare all'asciugatrice avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- dotato di gambe con piedini regolabili
- vasca sottostante con angoli arrotondati per facilitarne la pulizia
- dotata di scarico
- rulli in plastica facilmente smontabili
- chiusura della rulliera in testa
- ripiano grigliato da montare inferiormente
- accessori per il collegamento con l'asciugatrice
- dimensioni necessarie per cestelli da 50*50 cm
- fine corsa
- blocco di emergenza del cesto trascinato

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte dim. 110*60

cad	1	Prezzo unitario €.	1'057.50	Importo €.	1'057.50
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 30. CELLA FRIGORIFERE PER SURGELATI

Fornitura e posa in opera di cella frigorifera avente le seguenti caratteristiche

- pannelli (laterali e soffitto) in poliuretano CFC autoestingente spessore minimo 10 cm, e densità media dell'isolamento di circa 40 kg/mc.
- pannelli rivestiti in lamiera preverniciata atossica colore bianco spessore 0.55mm con angolo ad L e incastro tra pannelli maschio/femmina
- le pareti laterali saranno alte fino a soffitto, mentre la cella avrà soffitto ad altezza minima di 2.40 cm
- spigoli interni sia verticali che orizzontali arrotondati
- spigoli esterni con angolari arrotondati antigraffio
- aggancio tra i pannelli con gancio eccentrico e coprigiunto di unione.
- porta a battente con le stesse caratteristiche dei pannelli completa di maniglia con chiave
- apertura di sicurezza interna
- controtelaio in acciaio inox
- cavo caldo a doppio guarnizione di isolamento sul perimetro del vano porta per impedire la formazione di ghiaccio
- pavimento, incassato nel pavimento con le stesse caratteristiche dei pannelli laterali
- piano di calpestio rivestito in lamiera di zinco plastificata antisdrucchiolo con portata statica con carico uniformemente distribuito di 3000 kg/mq
- gruppo compressore remoto semiermetico potenza HP 2 trifase posizionato in un'intercapedine a circa 20 mt..
- temperatura regolabile da -18° a -20 °C regolato con pannello di controllo incorporato con termostato elettronico e interruttore on/off

- illuminazione interna
- tenda in plastica da posizionarsi all'ingresso della cella per diminuire la fuoriuscita del freddo all'apertura della porta.
- capacità della cella di circa 23 mc

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alla reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, l'assistenza muraria per la realizzazione dei passaggi necessari per il collegamento con il gruppo frigo, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	11'610.00	Importo €.	11'610.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 31. CELLA FRIGORIFERE PER VERDURE

Fornitura e posa in opera di cella frigorifera avente le seguenti caratteristiche

- pannelli (lateralmente e soffitto) in poliuretano CFC autoestingente spessore minimo 10 cm, e densità media dell'isolamento di circa 40 kg/mc.
- pannelli rivestiti in lamiera preverniciata atossica colore bianco spessore 0.55mm con angolo ad L e incastro tra pannelli maschio/femmina
- le pareti laterali saranno alte fino a soffitto, mentre la cella avrà soffitto ad altezza minima di 2.40 cm
- spigoli interni sia verticali che orizzontali arrotondati
- spigoli esterni con angolari arrotondati antigraffio
- aggancio tra i pannelli a gancio eccentrico e coprigiunto di unione.
- porta a battente con le stesse caratteristiche dei pannelli completa di maniglia con chiave
- apertura di sicurezza interna
- controtelaio in acciaio inox
- gruppo compressore remoto semiermetico potenza HP 1.5 trifase posizionato in un'intercapedine a circa 20 mt..
- Sistema controllo e scarico dati
- temperatura regolabile da +4 A +7°C regolato con pannello di controllo incorporato con termostato elettronico e interruttore on/off
- illuminazione interna
- capacità della cella di circa 33 mc

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alla reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, l'assistenza muraria per la realizzazione dei passaggi necessari per il collegamento con il gruppo frigo, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	11'385.00	Importo €.	11'385.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 32. CELLA FRIGORIFERE PER CARNI

Fornitura e posa in opera di cella frigorifera avente le seguenti caratteristiche

- pannelli (lateralmente e soffitto) in poliuretano CFC autoestingente spessore minimo 10 cm, e densità media dell'isolamento di circa 40 kg/mc.
- pannelli rivestiti in lamiera preverniciata atossica colore bianco spessore 0.55mm con angolo ad L e incastro tra pannelli maschio/femmina
- le pareti laterali saranno alte fino a soffitto, mentre la cella avrà soffitto ad altezza minima di 2.40 cm
- spigoli interni sia verticali che orizzontali arrotondati
- spigoli esterni con angolari arrotondati antigraffio

- aggancio tra i pannelli a gancio eccentrico e coprigiunto di unione.
- porta a battente con le stesse caratteristiche dei pannelli completa di maniglia con chiave
- controtelaio in acciaio inox
- apertura di sicurezza interna
- gruppo compressore remoto semiermetico potenza HP 1.5 trifase posizionato in un'intercapedine a circa 20 mt..
- temperatura regolabile da 0 A +2°C regolato con pannello di controllo incorporato con termostato elettronico e interruttore on/off
- illuminazione interna
- capacità della cella di circa 23 mc
- la cella sarà sagomata attorno al pilastro esistente

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alla reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, l'assistenza muraria per la realizzazione dei passaggi necessari per il collegamento con i gruppo frigo, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	8'655.30	Importo €.	8'655.30
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 33. CELLA FRIGORIFERE PER SALUMI E FORMAGGI

Fornitura e posa in opera di cella frigorifera avente le seguenti caratteristiche

- pannelli (laterali e soffitto) in poliuretano CFC autoestinguento spessore minimo 10 cm, e densità media dell'isolamento di circa 40 kg/mc.
- pannelli rivestiti in lamiera preverniciata atossica colore bianco spessore 0.55mm con angolo ad L e incastro tra pannelli maschio/femmina
- le pareti laterali saranno alte fino a soffitto, mentre la cella avrà soffitto ad altezza minima di 2.40 cm
- spigoli interni sia verticali che orizzontali arrotondati
- spigoli esterni con angolari arrotondati antigraffio
- aggancio tra i pannelli a gancio eccentrico e coprigiunto di unione.
- porta a battente con le stesse caratteristiche dei pannelli completa di maniglia con chiave
- controtelaio in acciaio inox
- apertura di sicurezza interna
- gruppo compressore remoto semiermetico potenza HP 1.5 trifase posizionato in un'intercapedine a circa 20 mt..
- temperatura regolabile da +4 A +6°C regolato con pannello di controllo incorporato con termostato elettronico e interruttore on/off
- illuminazione interna
- capacità della cella di circa 23 mc

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alla reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, l'assistenza muraria per la realizzazione dei passaggi necessari per il collegamento con i gruppo frigo, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	8'721.00	Importo €.	8'721.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 34. CELLA FRIGORIFERE PER CIBI PRONTI

Fornitura e posa in opera di cella frigorifera avente le seguenti caratteristiche

- pannelli (laterali e soffitto) in poliuretano CFC autoestinguento spessore minimo 10 cm, e densità media dell'isolamento di circa 40 kg/mc.

- pannelli rivestiti in lamiera preverniciata atossica colore bianco spessore 0.55mm con angolo ad L e incastro tra pannelli maschio/femmina
- le pareti laterali saranno alte fino a soffitto, mentre la cella avrà soffitto ad altezza minima di 2.40 cm
- spigoli interni sia verticali che orizzontali arrotondati
- spigoli esterni con angolari arrotondati antigraffio
- aggancio tra i pannelli a gancio eccentrico e coprigiunto di unione.
- porta a battente con le stesse caratteristiche dei pannelli completa di maniglia con chiave
- controtelaio in acciaio inox
- apertura di sicurezza interna
- gruppo compressore remoto semiermetico potenza HP 1 monofase posizionato in un'intercapedine a circa 20 mt..
- temperatura regolabile da 0 A +3°C regolato con pannello di controllo incorporato con termostato elettronico e interruttore on/off
- illuminazione interna
- capacità della cella sarà di circa 8 mc

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alla reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, l'assistenza muraria per la realizzazione dei passaggi necessari per il collegamento con i gruppo frigo, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	4'608.00	Importo €.	4'608.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 35. CAPPA A PARETE ASPIRANTE loc. diete speciali

Fornitura e posa in opera di cappa aspirante avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- carter di contenimento con profilo a parallelepipedo che consente un miglior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione con bordi piegati antitaglio
- saldatura continua delle giunzioni
- corpo aspirante costruito in acciaio inox AISI 304
- filtri a labirinto in acciaio AISI 304 sp. 18/10 posizionati sulla parte frontale della cappa
- filtri facilmente estraibili per il lavaggio
- pannelli ciechi in acciaio
- canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa
- canalina raccogli grassi con bacinella di raccolta
- luci al led con accensione
- pendinatura da soffitto di adeguata dimensione eseguita con catene

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte
Dim. 400*130*40

cad	1	Prezzo unitario €.	2'340.00	Importo €.	2'340.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 36. CAPPA CENTRALE ASPIRANTE loc. cottura

Fornitura e posa in opera di cappa aspirante avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)

- carter di contenimento con profilo a parallelepipedo che consente un miglior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione con bordi piegati antitaglio
- saldatura continua delle giunzioni
- corpo aspirante costruito in acciaio inox AISI 304
- filtri a labirinto in acciaio AISI 304 sp. 18/10 posizionati sulla parte frontale della cappa (320*220)
- filtri facilmente estraibili per il lavaggio
- pannelli ciechi in acciaio
- canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa
- canalina raccogli grassi con bacinella di raccolta
- luci al led con accensione
- pendinatura da soffitto di adeguata dimensione eseguita con catene

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte Dim. 420*220*50

cad	1	Prezzo unitario €.	4'050.00	Importo €.	4'050.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 37. CAPP A PARETE ASPIRANTE loc. cottura forni

Fornitura e posa in opera di cappa aspirante avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- carter di contenimento con profilo a parallelepipedo che consente un miglior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione con bordi piegati antitaglio
- saldatura continua delle giunzioni
- corpo aspirante costruito in acciaio inox AISI 304
- filtri a labirinto in acciaio AISI 304 sp. 18/10 posizionati sulla parte frontale della cappa (220*110)
- filtri facilmente estraibili per il lavaggio
- pannelli ciechi in acciaio
- canalina perimetrale e bacinella raccogli condensa
- luci al led con accensione
- pendinatura da soffitto di adeguata dimensione eseguita con catene

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte Dim. 320*110*50

cad	1	Prezzo unitario €.	2'119.70	Importo €.	2'119.70
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 38. CAPP A CENTRALE ASPIRANTE loc. lavaggio pentole

Fornitura e posa in opera di cappa aspirante avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- carter di contenimento con profilo a parallelepipedo che consente un miglior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione con bordi piegati antitaglio
- saldatura continua delle giunzioni
- corpo aspirante costruito in acciaio inox AISI 304

- filtri a labirinto in acciaio AISI 304 sp. 18/10 posizionati sulla parte frontale della cappa (200*140)
- filtri facilmente estraibili per il lavaggio
- pannelli ciechi in acciaio
- canalina perimetrale e bacinella raccogli condensa
- luci al led con accensione
- pendinatura da soffitto di adeguata dimensione eseguita con catene

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte
Dim. 200*140*50

cad	1	Prezzo unitario €.	1'552.70	Importo €.	1'552.70
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 39. CAPP A CENTRALE ASPIRANTE loc. stoviglie

Fornitura e posa in opera di cappa aspirante avente le seguenti caratteristiche:

- realizzata in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- carter di contenimento con profilo a parallelepipedo che consente un miglior contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione con bordi piegati antitaglio
- saldatura continua delle giunzioni
- corpo aspirante costruito in acciaio inox AISI 304
- filtri a labirinto in acciaio AISI 304 sp. 18/10 posizionati sulla parte frontale della cappa (120*110)
- filtri facilmente estraibili per il lavaggio
- pannelli ciechi in acciaio
- canalina perimetrale e bacinella raccogli condensa
- luci al led con accensione
- pendinatura da soffitto di adeguata dimensione eseguita con catene

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte
Dim. 120*110*50

cad	2	Prezzo unitario €.	1'057.70	Importo €.	2'115.40
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 40. TAVOLO DI SCARICO CON GRIGLIA

Fornitura e posa in opera di tavolo di scarico con griglia per loc. lavaggio pentole avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 sp. 18/10
- sistema di fissaggio alla lava pentole
- piedini regolabili in altezza
- piano piegato con profilo antigocciolamento
- piegatura lamiera con bordo salvamani
- ripiano griglia sottostante

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte
Dim. 140*70

cad	1	Prezzo unitario €.	972.00	Importo €.	972.00
-----	---	--------------------	--------	------------	--------

Art. 41. PENTOLA ELETTRICA DA 100/150 LT

Fornitura e posa in opera di pentola elettrica avente le seguenti caratteristiche:

- piano di lavoro in un unico pezzo in acciaio inox sp. 20/10
- realizzata interamente in acciaio inox AISI 304
- piedini regolabili in altezza
- sistema di riscaldamento tramite resistenza controllato elettronicamente
- vasca stampata in un unico pezzo con doppio rivestimento ad intercapedine in acciaio AISI 316
- coperchio ermetico in acciaio AISI 316 con cerniere che permettono di rimanere aperto in tutte le posizioni
- riscaldamento che utilizza il vapore a 110° generato nell'intercapedine
- valvola di scarico dell'aria in eccesso creatasi nell'intercapedine
- valvola per il carico automatico di acqua
- scarico di grandi dimensioni
- vasca con angoli arrotondati
- pannello touch di controllo
- controllo della temperatura effettiva e impostata
- impostazione tempi di cottura
- visualizzazione degli errori
- memorizzazione delle ricette anche con diverse impostazioni di temperatura
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- angoli laterali del piano di lavoro tagliati al laser ad angolo retto per favorire l'unione tra i vari elementi che costituiscono la cucina.,
- alimentazione 400 V/3N ph/50/60 Hz
- potenza elettrica 24.2 Kw

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

a) pentola 100 lt.

cad	1	Prezzo unitario €.	3'500.00	Importo €.	3'500.00
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

b) pentola 150 lt.

cad	1	Prezzo unitario €.	5'456.80	Importo €.	5'456.80
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 42. FRIGO 650 LT -2°/+10°

Fornitura e posa in opera di frigorifero da 670 Lt avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato interamente in acciaio inox AISI 304
- finitura inox spazzolato (scotch Brite)
- piedini regolabili in altezza
- angoli interni arrotondati
- classe energetica 8 secondo le tabelle CECED Italia
- una porta reversibile con serratura
- isolamento in pannelli di schiuma di ciclopentano spessore minimo 60 mm

- fondo in materiale anticorrosione
- porta con guarnizione e con profilo riscaldato dotata di interruttore che al momento dell'apertura interrompe il funzionamento della ventola.
- regolazioni su schermo touch-screen
- impostazione di temperature e umidità
- impostazione di modalità di funzionamento con la possibilità di pre impostare e programmare a seconda del cibo conservato
- la possibilità di impostare il ciclo di sbrinamento e il ciclo di raffreddamento rapido per grandi carichi
- impostazione del ciclo di sbrinamento con controllo con sonde e attivazione automatica quando c'è la presenza di ghiaccio sull'evaporatore e per la durata necessaria a ristabilire le funzioni ottimali del frigo;
- ciclo di raffreddamento rapido per grandi carichi
- sistema di allarme acustico e visivo secondo HACCP se la temperatura supera il livello di guardia;
- flusso interno dell'aria tramite convogliatori d'aria smontabili che distribuiscono la temperatura in modo ottimale a seconda del carico del frigo;
- unità refrigerante incorporata;
- luce interna a LED
- il sistema sarà privo di gas CFC e HCFC
- il gas refrigerante sarà il Propano R290
- alimentazione elettrica (V) 230 V/1 ph/50 Hz
- potenza elettrica (KW) 0.23
- di 4 griglie interne GN 2/1 in acciaio inox AISI 304
- guide interne per il sostegno delle griglie facilmente removibili
- portale USB e porta RS485
- sistema HACCP integrato

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	4	Prezzo unitario €.	1'898.10	Importo €.	7'592.40
-----	---	--------------------	----------	------------	----------

Art. 43. FORNO COMBI EL 10 GN 1/1

Fornitura e posa in opera di forno combi avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati
- doppia porta con vetro termoresistente e canaletta raccogli condensa
- blocco porta per un facile carico
- illuminazione interna
- più lavaggi automatici reimpostabili a seconda delle esigenze
- raffreddamento rapido
- generatore di vapore con boiler con scarico automatico
- diagnostica del calcare sul boiler
- sensore che mantiene costante la differenza di temperatura tra il fono e il cuore del prodotto da cucinare
- pannello di controllo e reimpostazione - programmazione e memorizzazione cicli di cottura (minimo 10), mediante pannello tipo touch screen, collegamento alla rete dati (wi-fi/ethernet), archiviazione dati HACCP, possibilità download ricette, connessione USB per scaricare i dati HACCP e per aggiornamento software

- ciclo convezione, ciclo a vapore, ciclo combinato, ciclo di rigenerazione, ciclo a bassa potenza
- possibilità di impostare la velocità della ventola
- sistema per controllo e scarico dell'umidità
- ventola che convoglia l'aria dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme dopo averla riscaldata
- possibilità di combinare più cicli di cottura diversi
- base aperta per deposito teglie 6-10 GN1/1 LW
- filtro grassi per forno 10 1/1-2/1
- doccia laterale esterna
- alimentazione elettrica (V) 400 V/3N 50/60
- potenza elettrica (KW) 17.50

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	13'950.00	Importo €.	13'950.00
-----	---	--------------------	-----------	------------	-----------

Art. 44. FORNO COMBI EL 20 GN 1/1

Fornitura e posa in opera di forno combi avente le seguenti caratteristiche:

- realizzato in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati
- doppia porta con vetro termoresistente e canaletta raccogli condensa
- blocco porta per un facile carico
- illuminazione interna
- più lavaggi automatici reimpostati a seconda delle esigenze
- raffreddamento rapido
- generatore di vapore con boiler con scarico automatico
- diagnostica del calcare sul boiler
- sensore che mantiene costante la differenza di temperatura tra il fono e il cuore del prodotto da cucinare
- pannello di controllo e reimpostazione - programmazione e memorizzazione cicli di cottura (minimo 10), mediante pannello tipo touch screen, collegamento alla rete dati (wi-fi/ethernet), archiviazione dati HACCP, possibilità download ricette, connessione USB per scaricare i dati HACCP e per aggiornamento software
- ciclo convezione, ciclo a vapore, ciclo combinato, ciclo di rigenerazione, ciclo a bassa potenza
- possibilità di impostare la velocità della ventola
- sistema per controllo e scarico dell'umidità
- ventola che convoglia l'aria dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme dopo averla riscaldata
- possibilità di combinare più cicli di cottura diversi
- filtro grassi per forno 20 1/1-2/1
- 1 base carrellata porta teglie GN 1/1 passo 63 mm
- alimentazione elettrica (V) 400 V/3N 50/60
- potenza elettrica (KW) 17.50

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	18'855.00	Importo €	18'855.00
-----	---	--------------------	-----------	-----------	-----------

Art. 45. GRUPPO DI GESTIONE COMPIUTERIZZATO

Fornitura e posa in opera di gruppo di gestione computerizzato, anche da remoto, per il controllo e la gestione dell'assorbimento energetico.

Il gruppo analizza costantemente l'assorbimento energetico delle macchine in funzione, distribuisce l'energia dove c'è maggiore richiesta, mantiene i KW utilizzati al di sotto della soglia di massimo assorbimento impostata, visualizza la potenza trifase attiva e reattiva, misura i KW /h che vengono consumati nella cucina.

Nel prezzo si intende compreso e compensato ogni onere per il trasporto, lo scarico, il montaggio, l'allacciamento alle reti esistenti, la taratura, l'avviamento ed il collaudo del sistema, i materiali necessari per gli allacciamenti, lo smaltimento dei materiali di risulta, l'onere di smaltimento ed ogni altro onere per dare il lavoro finito a regola d'arte

cad	1	Prezzo unitario €.	7'650.00	Importo €	7'650.00
-----	---	--------------------	----------	-----------	----------

Art. 46. ONERI PER LA SICUREZZA

Oneri per la sicurezza quali, transenna tura area di cantiere, riunioni di coordinamento, valigetta pronto soccorso , nastro delimitatore, ecc... .

A corpo	1	Prezzo unitario €.	1'000.00	Importo €	1'000.00
---------	---	--------------------	----------	-----------	----------

TOTALE €.				308'000.00	
------------------	--	--	--	-------------------	--