ALLEGATO “A12”

Specifiche attrezzature da fornire

Tutte le attrezzature fornite dovranno essere conformi al punto 5.3.4 “Consumi energetici” del “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)”.

Tutti i marchi e i modelli delle attrezzature inseriti nel presente elenco, sono da considerarsi indicativi, per definire la tipologia e le caratteristiche tecniche degli apparecchi da fornire.

CAMPUS DI PADRICIANO - CUCINA

01) N°1 AFFETTATRICE VERTICALE LAMA 350MM

Marca	SIRMAN
Modello	LEONARDO 350 BS2 TOP
Dimensioni	660x600x530H mm

Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con acceso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Lama G&B. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo. Apertura vela trasversale 30 mm. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa. Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomia. Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile. Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto.

02) N°1 FORNO CONV-VAPORE RATIONAL SCC WE 201 20GN 1/1 ELETTRICO

Marca	RATIONAL
Modello	A218100.01
Dimensioni	879x791x1782H mm

Pannello di comando chiaro con pittogrammi. Programmazione individuale di almeno 350 programmi di cottura con fino a 12 fasi. Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore. Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e quantità dei prodotti chimici. Lo stato del trattamento viene visualizzato sul display. 6 livelli di pulizia per la detersione e il trattamento senza sorveglianza, anche notturni. Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una tutela della salute ottimale. La misurazione e la regolazione dell'umidità della camera di cottura avvengono tramite sensore con la possibilità di regolare e richiamare l'effettiva umidità della camera di cottura sul pannello di comando. 5 velocità dell'aria, programmabili. Funzione vaporizzazione con valore di umidità programmabile da 30° a 260° C per calore secco e combinazione. Sensore della temperatura del nucleo con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato. Nei 9 modi di funzionamento (arrosti grandi, cibi a cottura breve, pollame, pesce, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno, Finishing®) il modo automatico riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato. Realizzazione in acciaio inox. A norme CE. Potenza 37kW 380/3.

03) N°1 TAGLIAVERDURE DA BANCO CL52 1 VELOCITA' TRIFASE

Marca:	ROBOT COUPE
Modello	01.24498
Dimensioni	360x340x690H mm

Tagliaverdura da banco con corpo macchina in policarbonato e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio. Tramoggia tonda diam. 175mm, con foro diam. 58mm completo di pestello con movimento assistito. Espulsione laterale per ingombri ridotti e comodità d'utilizzo. Motore industriale asincrono per un uso intensivo. Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso e privo di vibrazioni. Nessuno pezzo soggetto ad usura, albero motore in acciaio inox. Adatto per affettare, grattugiare, tagliare a bastoncini (patatine fritte) e cubettare. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Coperti da 50 a 400; produzione teorica da 300 a 420 kg/h. Potenza 0,75 kW 380/3. A norme CE. Incluso di kit dischi comunità.

04) N° 1 EROGATORE ACQUA REFRIGERATA + GASSATA 120 LT /H

Fornitore:	COSMETAL
Modello:	NIAGARA 120 IB ACWG
Dimensioni:	480x560x1480H mm

Ideale per locali a grande utenza, Niagara è la soluzione più efficace, igienica ed economica per la ristorazione collettiva. Il nuovo carter di erogazione in acciaio inox, l'assenza di rubinetti ed il sistema debatterizzante UV garantiscono massima igiene. Tanta acqua liscia fredda e gassata sempre disponibile, anche in continuo; le erogazioni separate permettono una spillatura contemporanea grazie alla doppia serpentina. Massima sicurezza grazie al nuovo esclusivo dispositivo antiallagamento. Produzione 120 litri ora. Erogazione acqua refrigerata - ambiente – gassata.
Completo di Filtro esterno anti-batterico incluso di contalitri numerico

CAMPUS DI PADRICIANO - BAR

05) N°1 SPREMIAGRUMI CROMATO

Marca	SANTOS
Modello	SP 38 C
Dimensioni	170x303x350H mm.

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Dotato di tre pigne: una per lime, una per limoni e arance e una per grosse arance e pompelmi. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, vasca in policarbonato rinforzata con bordo in alluminio. Adatto per la produzione in continuo. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 135 mm. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Dotato di coperchio e pulsante start/stop. Potenza 130 W 220/1. A norme CE. Incluso di kit dischi comunità.

06) N°1 PIASTRA PANINI DOPPIA

Marca	UNOX
Modello	XP 020 PR
Dimensioni	619x458x176Hmm.

La linea di piastre SpidoCook™, con la sua estrema praticità di utilizzo affiancata a risultati di cottura eccellenti, è perfetta per la ristorazione veloce ma può essere un valido supporto anche in cucina. Le piastre in vetroceramica infatti possono cucinare sia panini e sandwich, garantendo ottime cotture. Sono estremamente sicure nell'utilizzo e facili e veloci da pulire: danno quindi evidenti benefici in termini di risparmio energetico e aumento della produttività. Piastra a doppia piastra vetroceramica nero rigato superiormente Alimentazione 220V potenza installata Kw 3

07) N°1 LAVATAZZINE/BICCHIERI

Marca	ELECTROLUX
Modello	402061
Dimensioni	460x560x715H mm.

Basso livello di rumorosità. Semplice accesso dalla parte anteriore. Boiler incorporato per incrementare la temperatura dell'acqua di risciacquo finale. Pannello di controllo semplice. 120/300 secondi per ciclo. Programma extra per il risciacquo a freddo dei bicchieri della birra e del vino previo sanitizzazione, per un utilizzo immediato. Porta controbilanciata per minimizzare l'impatto durante l'apertura e la chiusura. Vasca realizzata in un unico pezzo con angoli arrotondati. Le macchine hanno superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia. Elementi interni (bracci e filtro) facilmente estraibili. Unità predisposta per pompa e dosatore brillantante. Costruzione a doppia parete. Bracci di lavaggio/risciacquo e ugelli in acciaio inox. Macchine completamente chiuse sul retro da un pannello. Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata Pannello frontale, struttura portante, vasca di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304. A norme CE. Potenza 3,3 kW. 220/1.

08) N°1 PRODUTTORE DI GHIACCIO 35KG/24H

Marca	ICEMATIC
Modello	E35
Dimensioni	450x545x690H mm.

La carrozzeria è interamente in acciaio Inox dal design moderno con spigoli arrotondati e finiture estremamente accurate. Produzione in 24H 35kg. Cubetti per ciclo 20. Cubetto cavo. Capacità deposito 12kg. Refrigerante ecologico R134a. Filtro (estraibile e lavabile) che evita l'intasamento del condensatore e favorisce la canalizzazione dei flussi d'aria. A norme CE. Potenza 350W 220/1.

09) N°1 MACCHINA PER BEVANDE FREDDE 12+12LT

Marca	UGOLINI
Modello	ARTIC DELUXE 12/2AA
Dimensioni	360x470x570H mm.

Mescolatore refrigerato per bevande (succhi, caffè, tè, latte, etc). Facilmente smontabile e lavabile. Contenitori in policarbonato atossico per uso alimentare. A norme CE. Alimentazione 220/1.
Versione a due vasche da 12 lt.

10) N°1 MACCHINA PER CIOCCOLATE CALDE 5LT

Marca	UGOLINI
Modello	DELICE 5
Dimensioni	240x320x490H mm.

Distributore da banco per la mescita di cioccolata o altre bevande calde più o meno dense. Facilmente smontabile e lavabile. Contenitori in policarbonato atossico per uso alimentare. A norme CE. Alimentazione 220/1.

11) N°1 FORNETTO CONVEZIONE BRIOCHE

Marca	SIRMAN
Modello	ALICEO 2/3 PLUS
Dimensioni	0x0x0H mm.

Forno a convezione con struttura in acciaio inox interno ed esterno. 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia. Distanza tra ripiani cm 8 Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce. Porta in acciaio inox, con doppio vetro. Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea. Distribuzione calore con una ventola. Regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300° C. Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Umidificatore di serie. Sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.

CAMPUS DI BASOVIZZA - CUCINA

12) N°1 AFFETTATRICE VERTICALE LAMA 350MM

Marca	SIRMAN
Modello	LEONARDO 350 BS2 TOP
Dimensioni	660x600x530H mm

Linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento in ghisa lappate. Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. Copertura inferiore con acceso diretto ai componenti elettrici. Scheda elettronica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Paragrasso in tutta la lunghezza della vela, facilmente smontabile. Estrattore lama di serie. Manopole alluminio. Lama G&B. Piedini in alluminio telescopici con base in gomma. Pulsanti IP 67 in acciaio inox. Valigetta con utensili manutenzione e CD dimostrativo. Apertura vela trasversale 30 mm. Sistema di tenuta stagna su puleggia. 70 mm di distanza fra la lama e la testa. Braccio con apertura agevolata e manopola ergonomia. Staffa di grandi dimensioni in acciaio inox facilmente smontabile. Piatto e scorrevoli perfettamente paralleli, con rialzo per sostegno prodotto.

13) N°1 PELAPATATE 20KG SU CAVALLETTO/FILTRO INOX

Marca	ROMEO AGUSTONI
Modello	EXPORT 20
Dimensioni	470x740x1000H mm.

Struttura in acciaio inox. Coperchio con micro di sicurezza. Sistema di pelatura ad abrasivo a durata illimitata. Piatto rotante estraibile. Quadro comandi a 24volt con temporizzatore. Carico massimo 20kg, produzione massima teorica 800kg/h. Coperchio trasparente, micro di arresto e protezione sullo scarico. Incluso di struttura porta filtro in acciaio inox. A norme CE. Potenza 0,75 kW 380/3.

14) N°1 FORNO CONV-VAPORE RATIONAL SCC WE 102 10GN 2/1 ELETTRICO

Marca	RATIONAL
Modello	A128100.01
Dimensioni	1067x970x1042H mm.

Pannello di comando chiaro con pittogrammi. Programmazione individuale di almeno 350 programmi di cottura con fino a 12 fasi. Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore. Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e quantità dei prodotti chimici. Lo stato del trattamento viene visualizzato sul display. 6 livelli di pulizia per la detersione e il trattamento senza sorveglianza, anche notturni. Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una tutela della salute ottimale. La misurazione e la regolazione dell'umidità della camera di cottura avvengono tramite sensore con la possibilità di regolare e richiamare l'effettiva umidità della camera di cottura sul pannello di comando. 5 velocità dell'aria, programmabili. Funzione vaporizzazione con valore di umidità programmabile da 30° a 260° C per calore secco e combinazione. Sensore della temperatura del nucleo con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato. Nei 9 modi di funzionamento (arrosti grandi, cibi a cottura breve, pollame, pesce, contorni, piatti a base di patate, piatti a base di uova, dessert, prodotti da forno, Finishing®) il modo

automatico riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato. Realizzazione in acciaio inox. A norme CE. Potenza 36,5 kW 380/3. Compreso di supporto in acciaio inox con guide teglie.

15) N° 1 EROGATORE ACQUA REFRIGERATA + GASSATA 120 LT /H

Fornitore:	COSMETAL
Modello:	NIAGARA 120 IB ACWG
Dimensioni:	480x560x1480H mm

Ideale per locali a grande utenza, Niagara è la soluzione più efficace, igienica ed economica per la ristorazione collettiva. Il nuovo carter di erogazione in acciaio inox, l'assenza di rubinetti ed il sistema debatterizzante UV garantiscono massima igiene. Tanta acqua liscia fredda e gassata sempre disponibile, anche in continuo; le erogazioni separate permettono una spillatura contemporanea grazie alla doppia serpentina. Massima sicurezza grazie al nuovo esclusivo dispositivo antiallagamento. Produzione 120 litri ora. Erogazione acqua refrigerata - ambiente – gassata.
Completo di Filtro esterno anti-batterico incluso di contalitri numerico

16) N°1 TAGLIAVERDURE DA BANCO CL52 1 VELOCITA' TRIFASE

Marca:	ROBOT COUPE
Modello	01.24498
Dimensioni	360x340x690H mm.

Tagliaverdura da banco con corpo macchina in policarbonato e tramoggia guidata in pressofusione di alluminio. Tramoggia tonda diam. 175mm, con foro diam. 58mm completo di pestello con movimento assistito. Espulsione laterale per ingombri ridotti e comodità d'utilizzo. Motore industriale asincrono per un uso intensivo. Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso e privo di vibrazioni. Nessuno pezzo soggetto ad usura, albero motore in acciaio inox. Adatto per affettare, grattugiare, tagliare a bastoncini (patatine fritte) e cubettare. Il riavvio della macchina durante il lavoro è automatico grazie al microinterruttore posto sul pressore. Coperti da 50 a 400; produzione teorica da 300 a 420 kg/h. Potenza 0,75 kW 380/3. A norme CE. Incluso di kit dischi comunità.

CAMPUS DI BASOVIZZA - BAR

17) N°1 SPREMIAGRUMI CROMATO

Marca	SANTOS
Modello	SP 38 C
Dimensioni	170x303x350H mm.

Ideale per hotel, bar, ristoranti, comunità, caffetterie, cocktail bar, gelaterie, pasticcerie, istituti, ospedali... Uno spremiagrumi professionale, costruito per durare nel tempo, dotato di un motore asincrono con protezione termica. Grande stabilità e corpo inclinato per un miglior deflusso del succo. Dotato di tre pigne: una per lime, una per limoni e arance e una per grosse arance e pompelmi. Silenzioso e robusto, vasca, filtro e pigna interamente rimovibili per una facile e comoda pulizia e lavabili in lavastoviglie. Corpo interamente in alluminio cromato o verniciato, vasca in policarbonato rinforzata con bordo in alluminio. Adatto per la produzione in continuo. Per tutti i tipi di bicchiere o caraffa, altezza max 135 mm. Base per bicchiere in policarbonato smontabile per la pulizia. Dotato di coperchio e pulsante start/stop. Potenza 130 W 220/1. A norme CE. Incluso di kit dischi comunità.

18) N°1 PIASTRA PANINI DOPPIA

Marca	UNOX
Modello	XP 020 PR
Dimensioni	619x458x176Hmm.

La linea di piastre SpidoCook™, con la sua estrema praticità di utilizzo affiancata a risultati di cottura eccellenti, è perfetta per la ristorazione veloce ma può essere un valido supporto anche in cucina. Le piastre in vetroceramica infatti possono cucinare sia panini e sandwich, garantendo ottime cotture. Sono estremamente sicure nell'utilizzo e facili e veloci da pulire: danno quindi evidenti benefici in termini di risparmio energetico e aumento della produttività. Piastra a doppia piastra vetroceramica nero rigato superiormente Alimentazione 220V potenza installata Kw 3

19) N°1 LAVATAZZINE/BICCHIERI

Marca	ELECTROLUX
Modello	402061
Dimensioni	460x560x715H mm.

Basso livello di rumorosità. Semplice accesso dalla parte anteriore. Boiler incorporato per incrementare la temperatura dell'acqua di risciacquo finale. Pannello di controllo semplice. 120/300 secondi per ciclo. Programma extra per il risciacquo a freddo dei bicchieri della birra e del vino previo sanitizzazione, per un utilizzo immediato. Porta controbilanciata per minimizzare l'impatto durante l'apertura e la chiusura. Vasca realizzata in un unico pezzo con angoli arrotondati. Le macchine hanno superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia. Elementi interni (bracci e filtro) facilmente estraibili. Unità predisposta per pompa e dosatore brillantante. Costruzione a doppia parete. Bracci di lavaggio/risciacquo e ugelli in acciaio inox. Macchine completamente chiuse sul retro da un pannello. Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata Pannello frontale, struttura portante, vasca di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304. A norme CE. Potenza 3,3 kW. 220/1.

20) N°1 PRODUTTORE DI GHIACCIO 35KG/24H

Marca	ICEMATIC
Modello	E35
Dimensioni	450x545x690H mm.

La carrozzeria è interamente in acciaio Inox dal design moderno con spigoli arrotondati e finiture estremamente accurate. Produzione in 24H 35kg. Cubetti per ciclo 20. Cubetto cavo. Capacità deposito 12kg. Refrigerante ecologico R134a. Filtro (estraibile e lavabile) che evita l'intasamento del condensatore e favorisce la canalizzazione dei flussi d'aria. A norme CE. Potenza 350W 220/1.

21) N°1 MACCHINA PER BEVANDE FREDDE 12+12LT

Marca	UGOLINI
Modello	ARTIC DELUXE 12/2AA
Dimensioni	360x470x570H mm.

Mescolatore refrigerato per bevande (succhi, caffè, tè, latte, etc). Facilmente smontabile e lavabile. Contenitori in policarbonato atossico per uso alimentare. A norme CE. Alimentazione 220/1.
Versione a due vasche da 12 lt.

22) N°1 MACCHINA PER CIOCCOLATE CALDE 5LT

Marca	UGOLINI
Modello	DELICE 5
Dimensioni	240x320x490H mm.

Distributore da banco per la mescita di cioccolata o altre bevande calde più o meno dense. Facilmente smontabile e lavabile. Contenitori in policarbonato atossico per uso alimentare. A norme CE. Alimentazione 220/1.