

## CAPITOLATO DI MASSIMA PER APPALTO-ACQUISTO DI N° 1 CUCINA DA CAMPO TRASPORTABILE PER ELEVATA PRODUTTIVITA'.

Il sistema consiste in due container di colore bianco, con loghi personalizzati C.R.I., completamente chiusi atti a contenere l'occorrente, i macchinari, gli impianti pronti agli allacciamenti e quanto necessario alla funzionalità nel rispetto delle norme sulla sicurezza e igiene vigenti.

I container dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- Dimensioni esterne mm.6050X2440X2590
- Rivestimento interno completamente in acciaio inox
- Colore bianco
- Loghi personalizzati sui 5 lati

Una volta recapitati sul luogo dell'intervento vengono scaricati e posti a una distanza di 440 cm, e dotati di appositi supporti di livellamento.

Le pareti esterne verticali dei due container, che verranno a trovarsi frontalmente, saranno smontate e posizionate orizzontalmente in funzione di pavimento in leggera pendenza verso la zona centrale dei tavoli caldi, con montante di sostegno centrale della pavimentazione con supporti per consentire e facilitare il livellamento.

La tettoia, a copertura della zona compresa fra i due container, sarà composta da fasce in acciaio inox intercalate da fasce in plexiglas di forte spessore trasparente, in modo da garantire contemporaneamente sia la tenuta che la luminosità naturale.

La zona centrale della cucina comprenderà un sistema di aspirazione forzata, filtri e illuminazione artificiale. In dotazione altresì saranno le due porte metalliche posteriori, la struttura atta a sostenerle e la parete a strisce di gomma trasparente anteriore.

Le pareti interne verranno completamente rivestite in acciaio inox.

I pavimenti sempre in acciaio inox saranno del tipo bugnato antiscivolo.

Compreso nella fornitura:

impianto elettrico completo di quadri, cablaggi, prese, spine, illuminazioni e quanto necessario al funzionamento del complesso in opera;

sistema di aspirazione completo di filtri, convogliatori, motori e regolazione della velocità; impianto idrico completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze e quanto necessario

al funzionamento del complesso delle macchine istallate.

Impianto gas completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze, regolatori di bassa pressione e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate.

Impianto scarichi completo di tubazioni, raccordi, e allacci alle utenze e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate.

Istruzioni e dimostrazione per il montaggio, illuminazione e finestre.

### DESCRIZIONE MATERIALE

- N° 2 Container bianco esternamente con logo personalizzato, completamente rivestito in acciaio inox internamente dim est.6050x2440x2590;
- N° 2 Chiusure laterali amovibili con pavimento incorporato in acciaio inox antiscivolo R12;
- N° 1 Montante di sostegno centrale della pavimentazione con supporti per consentire e facilitare il livellamento. dim 5700x200x200;
- N° 1 Parete amovibile completa di due porte metalliche. Montanti e supporti copertura;
- N° 1 Parete a strisce di gomma trasparente completa di supporto superiore e supporto copertura amovibili;
- N° 1 Tettoia di copertura con fasce inox intercalate da fasce in plexiglass amovibile;
- N° 1 Sistema di aspirazione completo di filtri, convogliatori, motore e regolazione della velocità;
- N°1 Impianto elettrico completo di quadri, cablaggi, prese, spine, illuminazioni e quanto necessario al funzionamento del complesso in opera;
- N° 2 Caldaia produzione di acqua calda a tenuta di tipo C;
- N° 1 Impianto idrico completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate;
- N° 1 Impianto gas completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze, regolatori di bassa pressione e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine

installate;

- N° 1 Impianto scarichi completo di tubazioni, raccordi, e allacci alle utenze e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate;
- N° 04 - FORNO A CONVEZIONE A GAS, 12x2/1 GN

Struttura in acciaio inox 18-10. riscaldamento indiretto con fascio tubiero in incoloy 800 ed acciaio aisi 316l. Struttura porta-teglie smontabile, 12 livelli 2/1gn passo 66 mm. porta doppio vetro. Comandi analogici con manopole. Illuminazione interna.

Dimensioni: 122,5x95,5x169 cm

Pot. Ele: 0,95 kW

Pot. Gas: 28 kW

- N° 04 - LANCIADOCCIA RETRAIBILE PER FORNI

Lancia doccia retraibile per il lavaggio manuale della camera di cottura dei forni.

Dimensioni: 45x23x10 cm

- N° 02 - CARRELLO RITIRO STRUTTURA

Carrello per il ritiro di struttura reggigriglie. realizzato in acciaio inox 18-10 (accessorio compatibile per forno sopra elencato). completo di 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno, in acciaio inox.

Dimensioni: 67x100x130 cm

- N° 02 - TAVOLO ARMADIO CON PORTE A COULISSE

Struttura autoportante in acciaio inox.18-10 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete. ripiano intermedio con omega di rinforzo. piedi inox regolabili. piano di lavoro in acciaio inox 18-10 satinato, h.m.60, raggiato sul fronte, spessore 12/10. capacita piatti  $\varnothing$  23 cm: 288.

Dimensioni: 100x60x90 cm

- N° 02 - CUCINA A GAS 2 FUOCHI

Piano di lavoro in acciaio inox 18-10, sp. 10/10. struttura autoportante. griglie di piano bruciatori in ghisa smaltata smontabili. 1 bruciatore mono corona  $\varnothing$  80 mm da kw 4 e 1 bruciatore doppia corona da  $\varnothing$  110 mm da kw 6. comando con rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia. involucro sottobruciatori raggiato a tenuta di liquidi.

Dimensioni: 35x60x22 cm

Pot. Gas: 10 kW

- N° 01 - COPPIA DISCO PARAFIAMMA GHISA SMALTATA, Ø 180 MM.

Coppia di piastre di riduzione parafiamma in ghisa smaltata avente diametro 180 mm. e spessore 15 mm, da posizionare sopra un fuoco aperto.

- N° 02 - Telaio chiuso per cucina 2 fuochi
- N° 02 - ARMADIO CASSETTIERA 4 CASSETTI, MONOFRONTI

Struttura autoportante in acciaio inox 18-10 satinato. cassetti con guide telescopiche in acciaio inox, utili a contenitori g.n. 1/1 h. mm.100. piedi regolabili in acciaio inox 18-10. piano di lavoro h. mm. 60, raggiato su un fronte, spessore 12/10.

Dimensioni: 40x60x90 cm

- N° 02 - LAVELLO SU ARMADIO, 2 VASCHE, SGOCCIOLATOIO DESTRO

Piano, con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox 18-10 satinato, raggiato nella parte anteriore vasche stampate, inserite al piano per saldatura continua a tenuta. mobile ad armadio, in acciaio inox 18-10, con portine a coulisse tamburate e ripiano di fondo. piedini regolabili.

Dimensioni: 140x60x90 cm

- N° 04 - KIT SIFONE, PILETTA, TROPPOPIENO PER VASCHE h.25

Kit scarico vasca comprendente tubo troppo pieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico. utilizzabile in vasche di h. 25 cm.

- N° 02 - GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO

Gruppo miscelatore di acqua calda e fredda, utilizzabile su piano di lavoro con vasca. comando a leva lunga per gomito con collo snodato lungo.

Dimensioni: 0x0x29 cm

- N° 02 - BASE REFRIGERATA lt. 210, prof.60 cm, 0/+10°C

Esterno ed interno in acciaio inox 18-10. struttura monoscocca, porte coibentate. evaporatore ad alette esterno, elettroventilatore. sbrinamento a aria, evaporazione automatica condensa. termostato/termometro digitale. piano di lavoro h 60 mm. monofronte. 2 porte.

Dimensioni: 140x60x90 cm

Pot. Ele: 0,35 kW

- N° 02 - LAVAMANI SU MENSOLA CON COMANDO A GINOCCHIO

Lavamani su mensola realizzato in acciaio inox 18-10 satinato. vasca stampata con ampie raggiature. Miscelatore acqua azionabile a ginocchio. completo di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Dimensioni: 50x50x22 cm

- N° 08 - TAVOLO ARMADIO CALDO CON PORTE A COULISSE

Struttura autoportante in acciaio inox.18-10 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete. ripiano intermedio con omega di rinforzo. piedi inox regolabili. piano di lavoro in acciaio inox 18-10 satinato, raggiato sul fronte, spes.12/10. Riscaldamento ventilato termostato.

Dimensioni: 140x70x90 cm

Pot. Ele: 2,24 kW

- N° 08 - KIT DI N. 4 RUOTE PIROETTANTI CON FRENO

N. 4 ruote piroettanti con freno, predisposte per il fissaggio al portapiede di armadi frigoriferi serie It 400, armadi portastoviglie h=90 cm e lavelli armadiati, atte a sopportare carichi elevati.

- N° 03 - PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 250 LT.

Realizzata in acciaio inox 18-10 con piano 20/10. Recipiente di cottura con fondo in acciaio inox aisi 316l e pareti in acciaio inox aisi 304. Generazione di vapore b.p. con bruciatore azionato da rubinetto valvolato e pressostato. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato

Dimensioni: 120x90x72 cm

Pot. Ele: 0,05 kW

Pot. Gas: 35 kW

- KIT 04 PIEDI PER PENTOLA A GAS

kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico.

- N° 09 - CESTELLO FORATO PER PENTOLE DA LT.250

Cestello forato realizzato in acciaio inox. 18-10 corredato di n. 2 maniglie e piedini. Utilizzabile negli elementi pentola da lt.250. la sua dimensione consente di posizionare a scelta fino a 3 cestelli ogni recipiente.

Dimensioni: 32x52x54 cm

- N° 04 SCARICO FUMI

Sistema scarico fumi con dispositivo antivento, realizzata in acciaio inox 18/10 satinato. Inseribile nelle pentole da 1200 cm. con espulsione diretta all'esterno, da utilizzare per scarico di potenze superiori a Kw 14 dove richiesto dalle norme nazionali.

- N° 03 KIT COPERTURA FISSAGGIO POSTERIORE PIANI

Elementi di copertura zona posteriore fissaggio piani, realizzati in fusione di alluminio lucidato. Kit predisposto per la copertura fino a cinque elementi.

- N° 01 BRASIERA GAS RIBALTAMENTO MANUALE 132 L.

Realizzata in acciaio inox 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: 120x90x72 cm

Pot. Ele: 0,03 kW

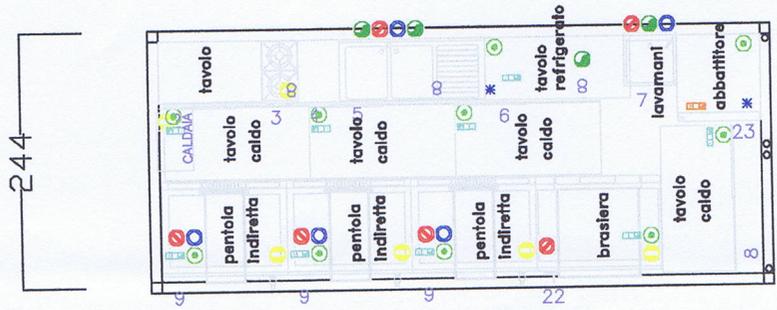
Pot. Gas: 30 kW

- N° 01 ABBATTITORE/SURGELATORE 42/25 KG/CICLO. RAFF. ARIA

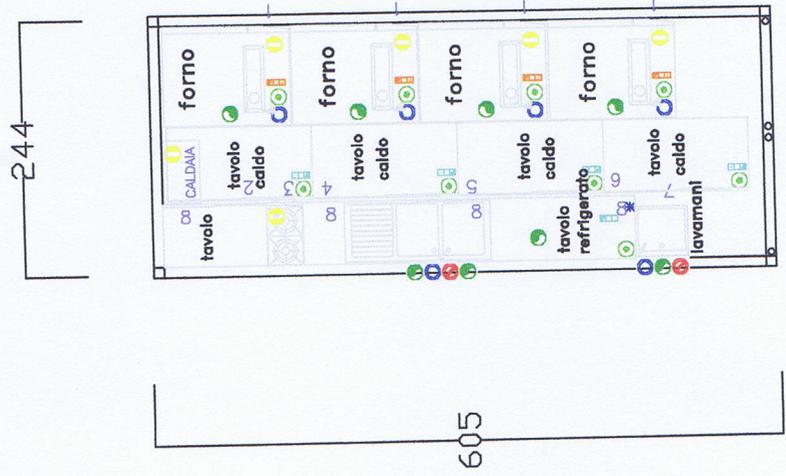
Interno ed esterno in acciaio inox 18-10 satinato. Vano interno utile a contenitori 1/1 gn e 40x60cm. Produttività: da +90°C a +3°C : 42kg/ciclo e da +90°C a -18°C: 25kg/ciclo. Pannello comandi dotato di scheda elettronica chillstar con display lcd e sonda multipoint. Abbattimento rapido i.f.r.

Dimensioni: 80x83x175 cm

Pot. Ele: 3,2 kW



2



1

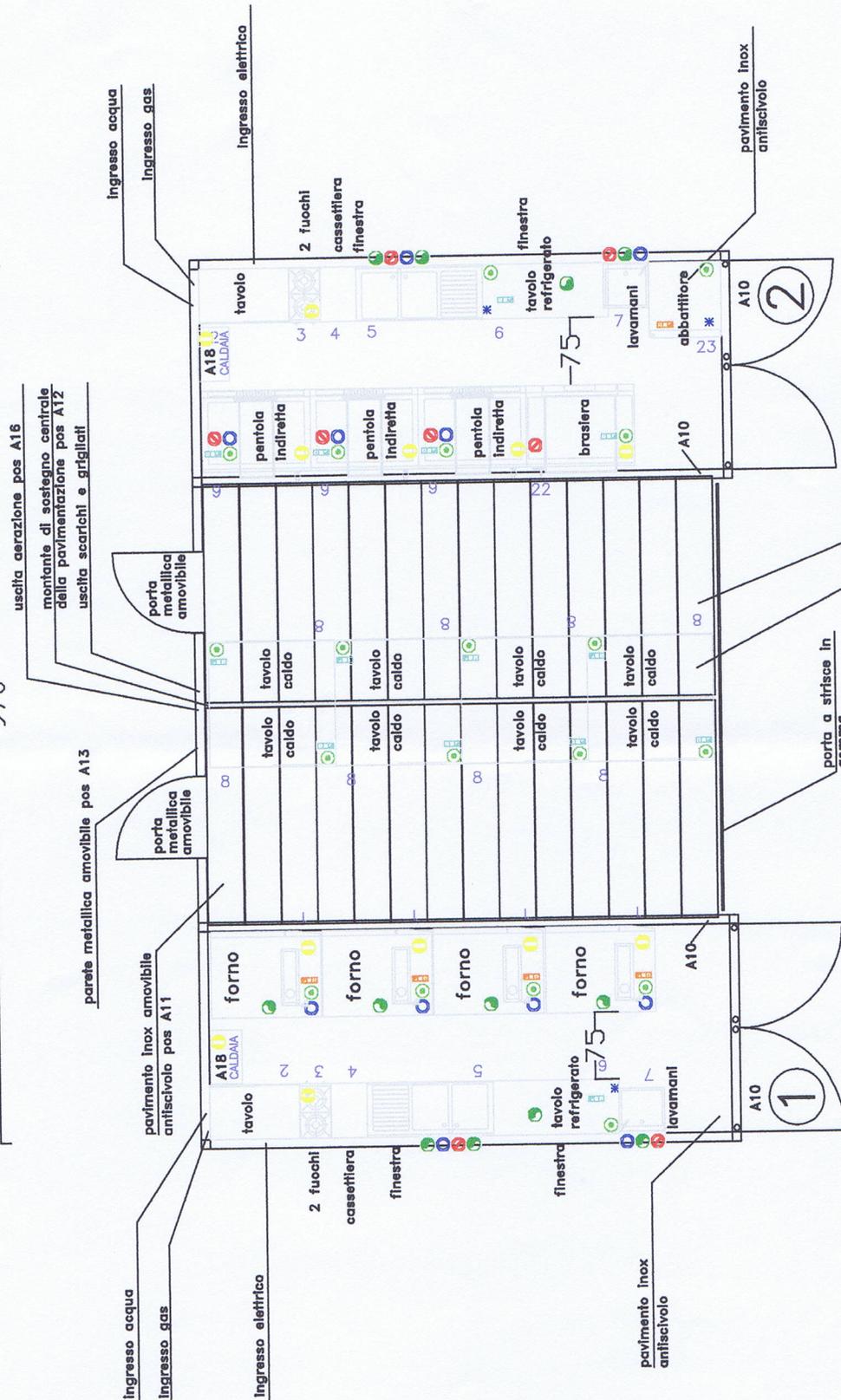
Fase 1 per trasporto composta  
da 2 moduli chiusi

scala 1:50

970

605

482



zona sovrastante compresa fra i due blocchi, completamente coperta con fasce inox e plexiglass, a tenuta, in pendenza, con aspirazione centrale filtrata, tutto amovibile. pos A15

# Fase 2 montata in opera

scala 1:50