



## CROCE ROSSA ITALIANA

### COMITATO CENTRALE

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

Descrizione impianto mobile di cucina racchiusa in container ISO 20". La struttura completa consta in n. due cucine sotto indicate (Capitolato 1 e Capitolato 2).

Proposta per la realizzazione di una cucina per elevata produttività trasportabile su un container .

Il sistema consiste in un container di colore bianco, con logo personalizzato, completamente chiuso ed atto a contenere tutto l'occorrente, i macchinari, gli impianti pronti agli allacciamenti e quanto necessario alla funzionalità nel rispetto delle norme sulla sicurezza e igiene vigenti.

Il container deve essere adatto a qualsiasi tipologia di trasporto, le macchine devono essere provviste di elementi di fissaggio a terra con giunti antivibranti.

Il livellamento deve essere facilitato da appositi artifici compresi nel kit di montaggio.

La parete lunga ed esterna, verticale del container sarà smontata e posizionata orizzontalmente in funzione di pavimento in leggera pendenza verso la zona centrale dove saranno poi posizionati i tavoli caldi.

La tettoia, a copertura della zona compresa fra il container ed i tavoli caldi sarà composta da fasce in acciaio inox intercalate da fasce in plexiglas trasparente di 1 cm di spessore, in modo da garantire oltre ad una luminosità naturale anche la tenuta alle intemperie e con un carico neve non inferiore a 50Kg/m<sup>2</sup>.

La zona centrale della cucina dovrà comprendere un sistema di aspirazione forzata, filtri e illuminazione artificiale. Tutti gli impianti dovranno essere di semplice manutenzione.

La struttura centrale dovrà sostenere la parete a strisce di gomma trasparente anteriore.

Le pareti interne devono essere completamente rivestite in acciaio inox.

I pavimenti sempre in acciaio inox saranno del tipo bugnato antiscivolo R12.

La struttura dovrà essere compresa di quadri elettrici, i cablaggi, le alimentazioni, le illuminazioni, le finestre.

Istruzioni e dimostrazione per il montaggio comprese Assistenza telefonica 24h su 24h per 365 gg l anno.

#### **Accessori a dotazione della struttura**

n. 2 - 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 smonta- bile, 12 livelli 2/1gn passo 66 mm. porta doppio vetro. Comandi analogici con manopole. illuminazione interna.

Dimensioni: 122,5x95,5x169 cm - Peso netto: 280 kg

Pot. Ele: 0,95 kW Pot. Gas: 28 kW

n. 2 - LANCIA DOCCIA RETRATTILE PER FORNI - lancia doccia retraibile per il lavaggio manuale della camera di cottura dei forni combinati o a convezione 1/1 o 2/1 gn.

Dimensioni: 45x23x10 cm

Peso netto: 3 kg



# CROCE ROSSA ITALIANA

## COMITATO CENTRALE

n. 1 - CARRELLO RITIRO STRUTTURA reggi griglie. realizzato in acciaio inox 18-10. utile ai forni fc1221g/e, fm1221g/e, fm721g/e. completo di 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno, in acciaio inox. e' necessario il kit kgc1221.

Dimensioni: 67x100x130 cm

Peso netto: 35 kg

n. 1 - 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 ø 23 cm: 288.

Dimensioni: 100x60x90 cm

Peso netto: 73 kg

n. 2 - 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 monocorona ø 80 mm da kw 4 e 1 bruciatore doppiacorona da ø 110 mm da kw 6. comando con rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia. involucro sottobruciatori raggiato a tenuta di liquidi.

Dimensioni: 35x60x22 cm

Peso netto: 24 kg

n. 1 - 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.

Dimensioni: 0x0x0 cm

Peso netto: 2 kg

n. 1 - ARMADIO CASSETTIERA 4 CASSETTI, MONOFRONTE - 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

Peso netto: 48 kg

n. 1 - 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. piedi regolabili.

Dimensioni: 140x60x90 cm

Imballo: 145x141,5x110 cm

Peso netto: 66,5 kg

n. 2 - 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.

Dimensioni: 0x0x0 cm

Peso netto: 1 kg

n.1 - GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO - utilizzabile su piano di lavoro con vasca.comando a leva lunga per gomito con collo snodato lungo.

Dimensioni: 0x0x29 cm

Peso netto: 2 kg

n.1 - 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,



# CROCE ROSSA ITALIANA

## COMITATO CENTRALE

elettroventilatore. Sbrinamento a aria, evaporazione automatica condensa. Termostato/termometro digitale.piano di lavoro h 60 mm. monofronte. 2 porte.Dimensioni: 140x60x90 cm - Peso netto: 100 kg

Pot. Ele: 0,35 kW

n. 1 - LAVAMANI SU MENSOLA CON COMANDO A GINOCCHIO - lavamani su mensola realizzato in acciaio inox 18-10 satinato. vasca stampata con ampie raggature. Miscelatore acqua azionabile a ginocchio. completo di collo erogatore e sifone in materiale plastico.

Dimensioni: 50x50x22 cm - - Peso netto: 4 kg

n. 4 - 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, h.m.60, raggiato sul fronte, spes.12/10. riscaldamento ventilato termostato. Dimensioni: 140x70x90 cm - Peso netto: 100 kg

Pot. Ele: 2,24 kW

n. 4 - KIT DI 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.

Imballo: 39x39x17 cm

Peso netto: 4 kg

n.1 - PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 250 L. - 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 - Peso netto: 162 kg

Pot. Ele: 0,05 kW Pot. Gas: 35 kW

n. 1 - KIT 4 PIEDI - inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico.

n. 3 - 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 Peso netto: 7 kg

n. 1 - 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. 1 - KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA - kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico.

n. 1 - 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

n. 1 - MITRA SCARICO FUMI - ESPULSIONE DIRETTA ESTERNO - con dispositivo antivento. realizzata in acciaio inox 18-10 satinato. inseribile nelle pentole da 1200 cm con



## CROCE ROSSA ITALIANA

### COMITATO CENTRALE

---

espulsione diretta all'esterno. da utilizzare per scarico di potenze superiori a kw 14 dove richiesto dalle norme nazionali.

Imballo: 121x84x23 cm

Peso netto: 15 kg

n. 3 - 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.

Dimensioni: 20x20x5 cm

Peso netto: 0,8 kg

n. 1 - container bianco esternamente con logo personalizzato, completamente rivestito in acciaio inox internamente dim est.6050x2440x2590

n. 1 - 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 spess 1cm amovibile con resistenza carichi di 50kg/m2

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.

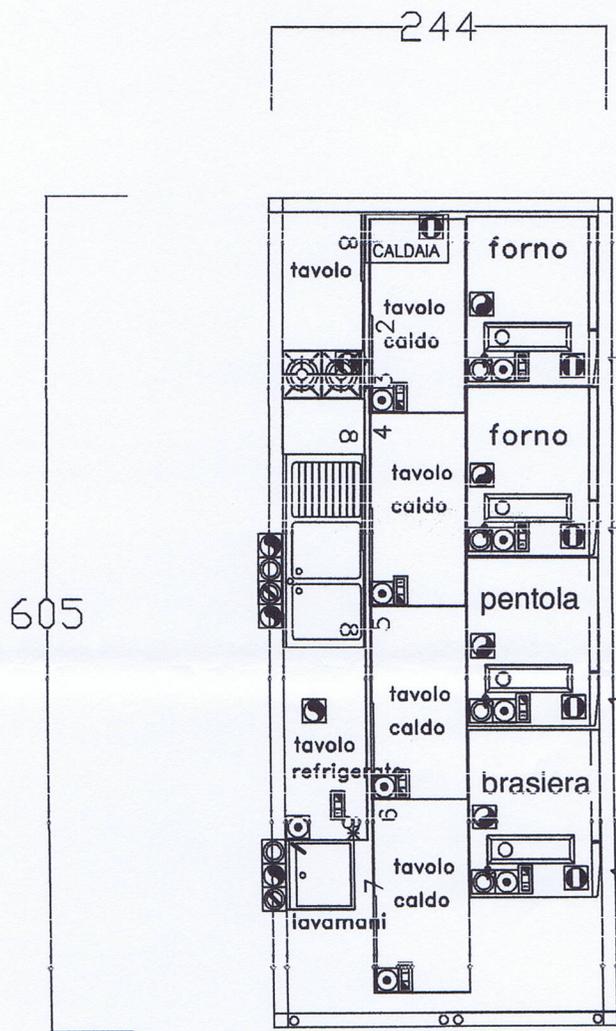
n. 1 - Caldaia produzione di acqua calda a tenuta di tipo C

n. 1 - impianto idrico completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate. Compresi cavi scaldanti antigelo e coibentazioni per utilizzo fino a -20°C

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. compreso cavi scaldanti antigelo



Vista in pianta struttura in fase di trasporto





# CROCE ROSSA ITALIANA

## COMITATO CENTRALE

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

Descrizione impianto mobile predisposto per accoglimento attrezzature di cucina racchiusa in container ISO 20".

Proposta per la realizzazione di una cucina per elevata produttività trasportabile su un container . Il sistema consiste in un container di colore bianco, con logo personalizzato, completamente chiuso ed atto a contenere tutto l'occorrente, i macchinari, gli impianti pronti agli allacciamenti e quanto necessario alla funzionalità nel rispetto delle norme sulla sicurezza e igiene vigenti. Il container deve essere adatto a qualsiasi tipologia di trasporto. Il livellamento deve essere facilitato da appositi artifici compresi nel kit di montaggio.

La parete lunga ed esterna, verticale del container sarà smontata e posizionata orizzontalmente in funzione di pavimento in leggera pendenza verso la zona centrale dove saranno poi posizionati i tavoli caldi.

La tettoia, a copertura della zona compresa fra il container ed i tavoli caldi sarà composta da fasce in acciaio inox intercalate da fasce in plexiglas trasparente di 1 cm di spessore, in modo da garantire oltre ad una luminosità naturale anche la tenuta alle intemperie e con un carico neve non inferiore a 50Kg/m2.

La zona centrale della cucina dovrà comprendere un sistema di aspirazione forzata, filtri e illuminazione artificiale.

Tutti gli impianti dovranno essere di semplice manutenzione.

La struttura centrale dovrà sostenere la parete a strisce di gomma trasparente anteriore.

Le pareti interne devono essere completamente rivestite in acciaio inox.

I pavimenti sempre in acciaio inox saranno del tipo bugnato antiscivolo R12.

La struttura dovrà essere compresa di quadri elettrici, i cablaggi, le alimentazioni, le illuminazioni, le finestre. Istruzioni e dimostrazione per il montaggio comprese

Assistenza telefonica 24h su 24h per 365 gg l anno.

#### DESCRIZIONE

n. 1 - container bianco esternamente con logo personalizzato, completamente rivestito in acciaio inox internamente dim est.6050x2440x2590

n. 1 - 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.



# CROCE ROSSA ITALIANA

## COMITATO CENTRALE

---

- n. 1 - tettoia di copertura con fasce inox intercalate da fasce in plexiglass spess 1cm amovibile con resistenza carichi di 50kg/m2
- 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. 1 - Caldaia produzione di acqua calda a tenuta di tipo C
- 1 - impianto idrico completo di tubazioni, raccordi, collettori e allacci alle utenze e quanto necessario al funzionamento del complesso delle macchine installate. Compresi cavi scaldanti antigelo e coibentazioni per utilizzo fino a -20°C
- 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. compreso cavi scaldanti antigelo