

| PRODOTTO                                 | DESCRIZIONE  | CARATTERISTICHE TECNICHE  | QUANTITA' | IMPORTO € |
|--|--|---|-----------|-----------|
| CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Vasche</li> <li>-Elementi riscaldanti ad infrarossi</li> <li>-Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura</li> <li>-Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox per la protezione contro la corrosione.</li> <li>-Termostato di sicurezza</li> <li>-Pannelli esterni, piano di lavoro e bordi laterali in acciaio inox</li> </ul>  | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)800x930x850<br/> Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)91<br/> Volume (m³)0,98<br/> Alimentazione elettrica (V - Hz)380-400 V/3N - 50/60<br/> Potenza elettrica (kW)20</p>     | 1         |           |
| CESTELLI PER CUOCIPASTA                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Forno con iniettore di vapore diretto</li> <li>-Pannello di controllo digitale e selezione guidata</li> <li>-Sistema per la distribuzione dell'aria con livelli di velocità della ventola</li> <li>-Sistema di lavaggio integrato (cicli preimpostati)</li> <li>-Modalità di cottura: Programmi (possibilità di memorizzazione dei programmi); Manuale (es. ciclo a vapore, misto e a convezione); Cottura Eco.</li> <li>Backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.</li> <li>-Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni</li> <li>-Sonda per la misurazione della temperatura</li> <li>-Costruzione in acciaio inox</li> <li>-struttura portategile</li> </ul> | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)867x775x1058<br/> Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)159,3<br/> Volume (m³)1,04<br/> Alimentazione elettrica (V - Hz)380-415 V/3N - 50-60<br/> Potenza elettrica (kW)19</p> | 1         |           |
| BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLE PER FORNO | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acciaio inox AISI 430.</li> <li>- Porta in plexiglass fumè per una chiusura ottimale della camera.</li> <li>- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile, con possibilità di sterilizzazione dei coltelli senza necessità di doverli girare.</li> <li>- mod. 24W con vaschetta di raccolta gocce, incorporata</li> <li>- Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica</li> <li>- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.</li> <li>- Lampada di cortesia per il mod. 24W, con accensione nel caso in cui l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0"</li> </ul>                    | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)865x705x770<br/> Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)35<br/> Volume (m³)0,61</p>   | 1         |           |
| STERILIZZACOLTELLI                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acciaio inox AISI 430.</li> <li>- Porta in plexiglass fumè per una chiusura ottimale della camera.</li> <li>- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile, con possibilità di sterilizzazione dei coltelli senza necessità di doverli girare.</li> <li>- mod. 24W con vaschetta di raccolta gocce, incorporata</li> <li>- Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica</li> <li>- Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura.</li> <li>- Lampada di cortesia per il mod. 24W, con accensione nel caso in cui l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0"</li> </ul>                    | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x140x620</p>  | 1         |           |
| LAVASTOVIGLIE A CESTO TRASCINATO         | <ul style="list-style-type: none"> <li>valvola di pressione stabilizzata integrata</li> <li>lavaggio a temperatura acqua di 55-65°C - Risciacquo finale acqua pulita riscaldata a temperatura costante di 85°C;</li> <li>Basso consumo acqua di risciacquo (1,2 litri per cesto)</li> <li>selezione velocità di trasporto cesti con una capacità massima di 150 cesti/ora.</li> <li>Vasca con porta dotata di isolamento termico e acustico.</li> <li>Sistema di filtraggio</li> <li>Ciclo di autopulizia</li> </ul>   | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)1320x925x1785<br/> Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)260<br/> Volume (m³)2,46<br/> Alimentazione elettrica (V - Hz)380-415 V/3N - 50<br/> Potenza elettrica (kW)22</p>     | 1         |           |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| ZONA ASCIUGATURA ELETTRICA                 | Zona di asciugatura da 600 mm, senza porta, predisposta per essere connessa con le lavastoviglie a cesto trascinato.<br>Costruzione in acciaio inox AISI 304.  | Dimensioni (LxPxA) (mm)560x795x1130<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)62<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,74<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)380-415 V/3N - 50/60<br>Potenza elettrica (kW)4,4 | 1 |  |
| TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA               | -  | Dimensioni (LxPxA) (mm)1800x745x1170<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)41<br>Volume (m <sup>3</sup> )1,36   | 1 |  |
| RIPIANO INFERIORE TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE | 1800MM   | Dimensioni (LxPxA) (mm)1800x510x95<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)16<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,17   | 1 |  |
| GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO               | MONOFORO   | Dimensioni (LxPxA) (mm)300x200x1150<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)4<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,02   | 1 |  |
| TAVOLO SERV. LAVASTOVIGLIE                 | Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI.<br>N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili.<br>Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.   | Dimensioni (LxPxA) (mm)1200x600x910<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)16<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,16  | 1 |  |
| RIPIANO INFERIORE TAVOLO PER LAVASTOVIGLIE | 1200MM   | Dimensioni (LxPxA) (mm)1200x510x95<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)10<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,06   | 1 |  |
| TAVOLO REFRIGERANTE                        | 290LT, 2 PORTE<br>acciaio inox AISI 304.<br>Piano di lavoro normale con spessore 50 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema di ventilazione frontale. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.<br>In dotazione 2 griglie in rilsan e 4 coppie di guide con 15 livelli | Dimensioni (LxPxA) (mm)1345x700x900<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)119<br>Volume (m <sup>3</sup> )1,13<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)220-240 V/1 - 50<br>Potenza elettrica (kW)0,25   | 1 |  |
| BRASIERA ELETTRICA                         | 80LT -FONDO DUOMAT<br>Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT. Sollevamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox.. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.   | Dimensioni (LxPxA) (mm)800x930x850<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)151<br>Volume (m <sup>3</sup> )0,95<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)380-400 V/3N - 50/60<br>Potenza elettrica (kW)13  | 1 |  |

|                              |  |  |   |
|------------------------------|--|--|---|
| FREEZER DIGITALE             | 670 LT 1 PORTA -15/-22°C R290<br>Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo con visualizzazione e impostazione della temperatura cella; possibilità di attivare manualmente il ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Range di temperatura: -22/-15°C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.<br>Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato: riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica.<br>TRITACARNE: Velocità motore fino a 210 giri/min. Gruppo macinazione bocca 22, piastra 6mm, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304. Gruppo di macinazione estraibile per la pulizia. Produttività: fino a 300 kg/h.<br>GRATTUGIA: Velocità motore fino a 140 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione all'uscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). Produttività: fino a 130 kg/h (formaggio) e 150 kg/h (pane). | Dimensioni (LxPxA) (mm)710x835x2050<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)142<br>Volume (m³)1,41<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)220-230 V/1 - 50<br>Potenza elettrica (kW)0,51 |   |
| TRITACARNE GRATTUGIA         | Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato: riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica.<br>TRITACARNE: Velocità motore fino a 210 giri/min. Gruppo macinazione bocca 22, piastra 6mm, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304. Gruppo di macinazione estraibile per la pulizia. Produttività: fino a 300 kg/h.<br>GRATTUGIA: Velocità motore fino a 140 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione all'uscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). Produttività: fino a 130 kg/h (formaggio) e 150 kg/h (pane).   | Dimensioni (LxPxA) (mm)280x620x430<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)25<br>Volume (m³)0,08<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)400 V/3N - 50<br>Potenza elettrica (kW)1,1       | 1 |
| ARMADIO STOVIGLIE            | (H=1600)+PORTE SCORR. 1200MM<br>Armadio stoviglie in acciaio inox AISI 304. Struttura interna saldata in acciaio. Ripiani intermedi ad altezza regolabile, supporti e porte interne in acciaio. Porte scorrevoli. Piedini regolabili.  | Dimensioni (LxPxA) (mm)1200x700x1600<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)145,6<br>Volume (m³)1,59  | 1 |
| CARRELLO CON SUPPORTI VASSOI | Struttura di supporto vassoi;<br>Ruote piroetanti e dispositivo di bloccaggio.   | Dimensioni (LxPxA) (mm)515x610x1460<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)26<br>Volume (m³)0,16  | 6 |
| AFFETTATRICE                 | Affettatrice a gravità a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-15 mm). Costruzione in alluminio, taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello copri lama di protezione. Motore di movimentazione lama ventilato con trasmissione a cinghia. Grado di protezione all'acqua IP42.<br>In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.  | Dimensioni (LxPxA) (mm)620x510x450<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)35<br>Volume (m³)0,33<br>Alimentazione elettrica (V - Hz)230 V/1N - 50<br>Potenza elettrica (kW)0,19      | 1 |
| SET GASTRONOMIA              | Pacchetto Gastronomia: set dischi inox (C2SX fette 2mm, CSSX fette 5mm, J2X julienne 2mm, AS4XX bastoncini 4x4mm, C10SX fette+pressore 10 mm, MT10T griglia cubetti 10x10mm)   | Dimensioni (LxPxA) (mm)205x205x35<br>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)6<br>Volume (m³)0,03   | 1 |

|                            |   |   |   |  |
|----------------------------|---|---|---|--|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barra saldante facilmente rimovibile</li> <li>- Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici.</li> <li>- Sistema di controllo elettronico con sensore di pressione:</li> <li>- impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec.</li> <li>- visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo</li> <li>- programmi memorizzabili</li> <li>- Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%</li> <li>- Pompa di aspirazione</li> <li>- Contattaci e contatore utilizzo pompa.</li> <li>- Preriscaldamento pompa e ciclo pulizia olio</li> <li>- Vuoto esterno a tempo.</li> <li>- Protezione termica pompa.</li> <li>- Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio.</li> <li>- Contattaci totali.</li> <li>- Contatore utilizzo pompa</li> <li>- Piano per buste con liquidi</li> <li>- Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.</li> <li>- Accessori opzionali:</li> <li>- Impianto per gas inerte (MAP) e soft air.</li> <li>- Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento.</li> <li>- Tubo per aspirazione esterna.</li> <li>- Vasche GN per aspirazione esterna.</li> <li>- Ripiano in plexiglass trasparente</li> </ul> | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)402x525x408</p> <p>Volume (m<sup>3</sup>)0,12</p> <p>Potenza elettrica (kW)0,1</p>    | 1 |  |
| CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO |   |   |   |  |
| ELEMENTO NEUTRO            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- installazione su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadate, supporti a ponte o a sbalzo</li> <li>- 1 cassetto</li> <li>- pannelli esterni in acciaio inox</li> </ul>  | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm)400</p>   | 1 |  |
| ARMADIO FRIGORIFERO        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acciaio inox ad 1 porta da lt. 700</li> <li>- temperatura d'esercizio (+ 18°- 24°)</li> </ul>  | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 740x860x2080</p> <p>Volume (m<sup>3</sup>)1,45</p> <p>Potenza elettrica (kW)0,21</p> | 2 |  |
| TAGLIAVERDURE              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Vel. 500 W</li> <li>- Tagliaverdure universale adatto a diversi tipi di taglio</li> </ul>  | <p>Volume (m<sup>3</sup>)0,1</p> <p>Potenza elettrica (kW)0,50</p>  | 1 |  |
| FRY TOP DA BANCO           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fry top elettrico, piastra rigata incl. 400mm</li> </ul>   | <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x330x250</p> <p>Volume (m<sup>3</sup>)0,25</p> <p>Potenza elettrica (kW)7,5</p>   | 1 |  |