

CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

Prodotto

3	TAVOLO CON VASCA ALZATINA E RIPIANO INFERIORE Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Vasca stampata inox 400x400	N°1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	1800x700x900

Accessorio

3.1	RUBINETTO MONOFORO CON LEVA CLINICA Dati Tecnici	N°1
	Dimensioni (LxPxA mm)	600x390x700

Prodotto

4	ARMADIO REFRIGERATO 700 LT 1 PORTA -2/+10°C Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarme visivo, evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R134a. In dotazione: 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox.	N°1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	710x835x2050
	Alimentazione elettrica (V)	220-230 V/1 - 50
	Potenza elettrica (kW)	0,21

Prodotto

5	TAVOLO ARMADIATO CALDO, PASSANTE Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Il sistema di flusso d'aria calda garantisce una perfetta uniformità di cottura: flussi d'aria sotto il ripiano intermedio e attraverso tutto il vano. Termostato con display digitale per selezionare la temperatura interna (da 50°C a 75°C).	N°1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	2000x700x900
	Alimentazione elettrica (V)	220-240 V/1N - 50/60
	Potenza elettrica (kW)	2,40

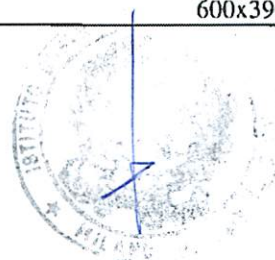
Prodotto

6	TAVOLO CON RIPIANO Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza.	N°1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	1400x700x900



CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

Prodotto 7	TAVOLO CON RIPIANO Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°4 2000x700x900
Prodotto 8	TAVOLO CON RIPIANO Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°2 2000x800x900
Prodotto 9	TAVOLO CON RIPIANO Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°1 1000x800x900
Prodotto 10	TAVOLO CON ALZATINA E RIPIANO INFERIORE Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°4 1600x700x900
Prodotto 11	LAVATOIO 2 VASCHE, GOCCIOLATOIO DESTRO Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di involucro perimetrale ed angoli saldati. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Due vasche da 500x500xh250 mm dotate di tubo troppo pieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte destra. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°1 1600x700x900
Accessorio 11.1	RUBINETTO MONOFORO CON LEVA CLINICA Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°1 600x390x700
Prodotto 12	LAVATOIO 2 VASCHE, GOCCIOLATOIO SINISTRO Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di involucro perimetrale ed angoli saldati. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Due vasche da 500x500xh250 mm dotate di tubo troppo pieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte destra. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°1 1600x700x900
Accessorio 12.1	RUBINETTO MONOFORO CON LEVA CLINICA Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA mm)	N°1 600x390x700



CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

2 ATTREZZATURE DA BANCO

Prodotto
14

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO 20 M3/H-BANCO

N°1

Costruzione in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglas alimentare trasparente. Camera con angoli arrotondati. Pannello di controllo digitale con memorizzazione di 9 programmi di confezionamento. Scheda elettronica in grado di individuare eventuali malfunzionamenti elettronici, colore e livello dell'olio ed anomalie durante il processo di confezionamento sottovuoto. Sistema di sicurezza che protegge la macchina in caso di surriscaldamento delle barre saldanti. Dispositivo meccanico che permette di regolare il rientro dell'aria in camera a fine ciclo per prodotti delicati. Opzione Vuoto Esterno (accessorio Kit adattatore). Modello da banco. Barra saldante da 450 mm. Dimensioni camera (vasca+coperchio) 466x405x217 mm.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	550x645x500
Alimentazione elettrica (V)	220 V/1N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	1,10

Prodotto
13

INDUZIONE DA BANCO 1 ZONA 325X400 MM

N°13

Apparecchiatura da banco, modello a zona singola (diametro 270 mm). Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304. Superficie di cottura ermetica in vetroceramica resistente, spessore 4 mm. Rilevamento automatico di presenza pentola. Adatta per utilizzo con pentole specifiche per induzione. Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale del livello di potenza (da 1 a 12). 4 piedini regolabili. Protezione allacqua IP24.

In dotazione cavo di lunghezza adeguata ai tavoli di appoggio e spina.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	325x400x135
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	3,20

Prodotto
15

AFFETTATRICE A GRAV.350MM TRASM.CINGHIA

N°1

Affettatrice a gravità a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-15 mm). Costruzione in alluminio anodizzato satinato. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affila lama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione allacqua IP42.

In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	695x560x520
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3 - 50
Potenza elettrica (kW)	0,38

Prodotto
16

TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 12

N°1

Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato, riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica.

TRITACARNE: Velocità motore fino a 140 giri/min. Gruppo macinazione bocca 12, 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 200 kg/h.

GRATTUGIA: Velocità motore fino a 900 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione alluscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). Produttività: fino a 50 kg/h (formaggio) e 100 kg/h (pane).

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	270x600x400
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3N - 50
Potenza elettrica (kW)	0,75



CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

Prodotto

18

MESCOLATRICE PLANETARIA. 10L

N°1

Mescolatrice planetaria ideale per impastare, mescolare, montare, ecc. Corpo, piedini e vasca da 10 litri in acciaio inox. Potente motore asincrono con variazione elettronica della velocità (10 livelli da 26 a 180 giri/m.). Schermo trasparente di protezione che attiva il sollevamento e abbassamento della vasca. Pannello comandi piatto con timer da 60 minuti e protezione all'acqua IP55. Dispositivo di rilevamento della vasca che permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza. Schermo in materiale privo di BPA (bisfenolo-A). Piedini regolabili per una maggiore stabilità.

In dotazione 3 utensili: frusta, spatola ed uncino a spirale.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	454x606x700
Alimentazione elettrica (V)	200-240 V/1N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	0,75

Prodotto

19

RONER COTTURA A BASSA TEMPERATURA

N°1

Riscaldatore termoregolato ad alta precisione. - Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. - 5 programmi memorizzabili. - Struttura in acciaio inox IP X3. - Profondità di lavoro max 16,5 cm. - Funzionamento ottimale fino a 80 lt. - Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco. - Ventola di circolazione per favorire una ottima miscelazione del prodotto. - Dispositivo di blocco motore se rilevata sovratensione e sovratemperatura. Vasche per RONER Struttura in acciaio inox AISI 304. - Pratiche maniglie per il trasporto della vasca. - Coperchio vasca per il massimo risparmio energetico.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	130x260x380
Alimentazione elettrica (V)	200-240 V/1N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	2,00



CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

4	LAVAGGIO
---	-----------------

Prodotto

1 TAVOLO CON ALZATINA E RIPIANO INFERIORE N°1

Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1400x700x900
Peso Lordo (kg)	37
Volume (mc)	0,33

Prodotto

2 TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA E FORO N°1

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Foro di scarico residui con anello in gomma. Direzione cestello: da destra a sinistra.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1400x745x1170
-----------------------	---------------

Accessorio

2.1 GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO N°1

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	300x200x1150
-----------------------	--------------

Prodotto

3 LAVASTOVIGLIE CAPOTE CON RECUPERO CALORE SENZA CAPP N°1

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Capotta a doppia parete coibentata. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio (0.8 kW) e dai bracci di lavaggio inclinati. Sistema di risparmio energetico che riscalda l'acqua fredda in ingresso prima che arrivi al boiler. Il dispositivo automatico di decalcificazione. Sistema di filtraggio che rimuove la maggior parte dello sporco dall'acqua di lavaggio. Fornita con dosatore detergente, dosatore brillantante e pompa di scarico. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	752x755x2273
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3N - 50
Potenza elettrica (kW)	12,90



CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

Prodotto

4

TAVOLO SCARICO LAVASTOVIGLIE CON RIPIANO INFERIORE

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

Dati TecniciDimensioni (LxPxA mm)1200x600x910

N°1

Prodotto

5

SCAFFALE A 4 RIPIANI 1570 MM

Ripiani intermedi carico massimo di 600 kg; il carico può essere posizionato a diverse altezze grazie alle mensole.

Dati TecniciDimensioni (LxPxA mm)1570x550x2000

N°1

Prodotto

6

ARMADIO STOVIGLIE CON PORTE SCORREVOLI

Armadio stoviglie in acciaio inox AISI 304. Struttura interna saldata in acciaio. 3 Ripiani intermedi ad altezza regolabile, supporti e porte interne in acciaio. Porte scorrevoli. Piedini regolabili.

Dati TecniciDimensioni (LxPxA mm)1800x700x2000

N°1

