



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0010296 del 28/06/2018
09-01 (Uscita)

Programma operativo Nazionale "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot.AOODGEFID\37944 del 12 dicembre 2017.

Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPN-SI-2018-165

CUP: G78G17000060007

CIG: 7547173C2C

Titolo progetto: *Cuochi senza fuochi*

CAPITOLATO TECNICO RdO n.2000587

LOTTO UNICO

Il presente capitolato disciplina l'ammodernamento, l'adeguamento e l'implementazione di due laboratori di cucina e due di sala/bar della sede centrale dell'istituto. L'Avviso prot. AOODGEFID\37944 del 12 dicembre 2017 ha previsto la creazione di laboratori professionalizzanti in chiave digitale, pertanto, nel rispetto di tale finalità, il progetto richiede anche la fornitura di software specifici per la gestione delle comande e di apparecchiature (forno ed abbattitore) di ultima generazione, che si prestano all'uso digitale/informatico.

Le forniture e le installazioni di cui al presente capitolato dovranno essere realizzate e condotte, osservando scrupolosamente le leggi, i decreti e le normative vigenti in materia di sicurezza delle attrezzature e degli impianti. Dovranno essere osservate le norme, i regolamenti e le prescrizioni che saranno in vigore alla data di presentazione dell'offerta e quelle eventualmente emanate durante l'appalto, fino al collaudo definitivo e conseguente consegna delle attrezzature e degli impianti.

Per offerta ritenuta "congrua" (come citato nel Disciplinare - All. A) s'intende l'offerta che comprende la fornitura di tutti i beni e dei servizi richiesti nel presente Capitolato, pertanto questo Istituto si riserva la possibilità di escludere le offerte incomplete e, pertanto "non congrue".

Segue dettaglio della fornitura "chiavi in mano" dei beni/servizi richiesti.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

Modulo 1 -Sala Bar PIANO TERRA	
€ 9.027,00 (IVA compresa)	
Quantità	Descrizione voce
1	Frigorifero 1 porta categoria 700 litri Classe 700 litri, temperature di funzionamento 0°C ÷ +10°C, classe climatica 5 (funzionamento in ambiente a +40°C con umidità relativa 40% R.H.), refrigerante R134a o R404a, refrigerazione ventilata, struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI304. Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio anti-impronta. Camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato. Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Almeno tre coppie di guide in acciaio inox AISI 304 ed almeno tre griglie in acciaio in dotazione per vano. Sbrinamento automatico ad aria. Evaporazione automatica della condensa. Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi. Microinterruttore per arresto motoventilatore interno ed accensione lampada con porta aperta. Spessore isolamento non inferiore a 75 mm. Serratura porta a chiave.
1	Mobile servizio sala Mobile di servizio in noce alto doppio con sportello e tramoggia, struttura in legno di alto spessore con piano a giorno, due cassette portaposate a TRE scomparti, uno sportello ed una tramoggia
20	Sedia ristorante Sedia con struttura in acciaio verniciato, seduta in polipropilene, altezza seduta cm. 46 - PER USO INTERNO - DIM. cm. L40 x P46 x h88
5	Tavolo legno Tavolo legno tondo diametro cm. 1,20
1	Produttore ghiaccio cubetti +/-42KG/24h Facciata, top e fianchi in acciaio inox, interno in termoformato plastico antimicrobico. Cubetto: mm 30x30x30 h gr.20. Capacità contenitore: 20 kg. Refrigerante R134a. Raffreddamento ad aria. Sistema di lavaggio incorporato e doppio sistema di sbrinamento (acqua e gas caldo). Filtro aria ad estrazione rapida. Lavaggio semiautomatico tramite selettore. Sistema di pulizia calcare con raccolta residui in contenitore smontabile
1	Rompighiaccio elettrico Corpo macchina in acciaio inox, motore con riduttore ad ingranaggi non diretto, con almeno 800 giri/min; bicchiere inox da 3 litri; coperchio incernierato; micro regolazione manuale dello spessore del ghiaccio
1	Piastra doppia liscia e rigata in ghisa Piastra elettrica per panini/tramezzini, griglie in ghisa rivestiti in vetroceramica, cassetto raccogli grasso, corpo in acciaio inox, doppio termostato regolabile fino a 300 C°
1	Macina caffè con dosatore Macchina automatica con mole in ghisa, struttura in acciaio verniciato con regolazione grana e contenitore in plexiglas, programmazione di diversi tempi di macinatura e diverse impostazioni di ripartenza dopo i prelievi
1	Frullino professionale per frappè Struttura in acciaio verniciato, con agitatore a TRE dischi, con bicchiere lexan o acciaio 900 ml. Supporto a piantana con variatore di velocità e motore di almeno 120W. Anello porta bicchiere in carta
1	Spremiagrumi elettrico automatico con leva Spremiagrumi elettrico automatico con vasca di raccolta in acciaio inox e pigna, rimovibili e lavabili anche in lavastoviglie. Struttura in acciaio con coperchio antipolvere e variatore di velocità.
1	Blender professionale Frullatore con corpo macchina in acciaio inox, motore ad elevata potenza con ventilazione forzata; bicchiere da 1,5 litri in lexan trasparente, infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA; coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione; sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità; coltello a 4 razze in acciaio inox da coltelleria smontabile; microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere; variatore di velocità, velocità di rotazione almeno 18.000 rpm
10	Pirotfila ovale porcellana da forno Porcellana bianca da 42 cm.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

1	<p>Software per la gestione delle comande Software gestione comande che utilizza la rete wifi dedicata e non necessita di internet, in grado di operare su smartphone, tablet e mini tablet di qualsiasi marca e modello e di gestire le modifiche e variazioni in maniera semplice e intuitiva per permettere al personale di sala di rimanere sempre a disposizione del cliente. Caratteristiche: - stampa comanda per priorità di uscita e/o funzione "esci con"; -gestione variazioni anche preimpostate per specifici articoli; -possibilità di stampare le pietanze di ogni comanda solo nel reparto di pertinenza ovvero in tutti i reparti, evidenziando quanto effettivamente di competenza per ogni reparto; -gestione maggiorazione prezzi; -note di servizio per la cucina; -ristampa comande; -richiesta e stampa del conto; -note di servizio per i centri di produzione; -possibilità di gestire la presa delle comande anche tramite touch fissi dislocati in posizioni strategiche della sala; -possibilità di stampa del conto e delle comande con qualsiasi stampante.</p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Modulo 2 - Sala BAR PRIMO PIANO € 13.040,00 (IVA compresa)	
Quantità	Descrizione voce
1	<p>Espositore statico positivo per pasticceria Vetrina pasticceria verticale con TRE lati vetro compresa la porta; dimensioni+/- cm.90x60x190; CINQUE ripiani interni in vetro; refrigerazione ventilata; illuminazione LED; controlli touch con blocco tastiera; temperatura di esercizio +4/+10°C; sbrinamento automatico; funzionamento con elevata umidità (75%).</p>
1	<p>Macchina da caffè professionale DUE bracci CARATTERISTICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • motore pompa di carico acqua interno; • indicatore livello acqua a LED; • tastiera con più dosi di caffè programmabili con tasto start/stop per gruppo; • miscelatore per regolazione temperatura acqua; • regolatore di temperatura per singolo gruppo con variatore di portata; • protezioni laterali del piano di lavoro; • superficie in acciaio inox anti-impronta; • regolazione temperatura acqua caldaia controllata elettronicamente; • dosi acqua programmabili più tasto start/stop; • ciclo di lavaggio automatico; • una lancia a vapore ed una lancia acqua calda ad azionamento manuale a levetta; • riscaldamento elettrico; • manometro per il controllo della pressione della caldaia e della motopompa; • termostato di sicurezza; • auto-livello elettronico; • gestione allarmi ed anomalie di funzionamento; • carrozzeria acciaio inox; • scalda-tazze elettrico.
1	<p>Mobile servizio sala Mobile di servizio in noce alto doppio con sportello e tramoggia, struttura in legno di alto spessore con piano a giorno, due cassette portaposate a TRE scomparti, uno sportello ed una tramoggia.</p>
20	<p>Sedia ristorante Sedia con struttura in acciaio verniciato, seduta in polipropilene, altezza seduta cm. 46 - PER USO INTERNO - DIM. cm L 40 x P 46 x h 88</p>
5	<p>Tavolo legno Tavolo legno tondo diametro cm. 1,20</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

1	Produttore ghiaccio cubetti +/-42KG/24h Facciata, top e fianchi in acciaio inox, interno in termoformato plastico antimicrobico. Cubetto: mm 30x30x30 h gr.20. Capacità contenitore: 20 kg. Refrigerante R134a. Raffreddamento ad aria. Sistema di lavaggio incorporato e doppio sistema di sbrinamento (acqua e gas caldo). Filtro aria ad estrazione rapida. Lavaggio semiautomatico tramite selettore. Sistema di pulizia calcare con raccolta residui in contenitore smontabile.
1	Macina caffè con dosatore Macchina automatica con mole in ghisa, struttura in acciaio verniciato con regolazione grana e contenitore in plexiglas, programmazione di diversi tempi di macinatura e diverse impostazioni di ripartenza dopo i prelievi.
1	Frullino professionale per frappè Struttura in acciaio verniciato, con agitatore a 3 dischi, con bicchiere lexan o acciaio cl. 900 ml. Supporto a piantana con variatore di velocità e motore di almeno 120W. Anello porta bicchiere in carta.
1	Spremiagrumi elettrico automatico con leva Spremi agrumi elettrico automatico con vasca di raccolta in acciaio inox e pigna, rimovibili e lavabili anche in lavastoviglie. Struttura in acciaio con coperchio antipolvere e variatore di velocità.
1	Blender professionale Frullatore con corpo macchina in acciaio inox, motore ad elevata potenza con ventilazione forzata; bicchiere da 1,5 litri in lexan trasparente, infrangibile, lavabile in lavastoviglie, graduato in litri e galloni UK e USA; coperchio bicchiere in gomma a perfetta tenuta con tappo e bicchierino graduato per l'aggiunta degli ingredienti durante la lavorazione; sistema di trasmissione in gomma vulcanizzata a denti contrapposti per una elevata trasmissione della potenza e bassa rumorosità; coltello a 4 razze in acciaio inox da coltelleria smontabile; microinterruttore di sicurezza sul coperchio bicchiere; variatore di velocità, velocità di rotazione almeno 18.000 rpm
1	Rompighiaccio elettrico Corpo macchina in acciaio inox, motore con riduttore ad ingranaggi non diretto, con almeno 800 giri/min; bicchiere inox da 3 litri; coperchio incernierato; micro regolazione manuale dello spessore del ghiaccio.
10	Pirofila ovale porcellana da forno Porcellana bianca da cm. 42.
1	Software per la gestione delle comande Software gestione comande che utilizza la rete wifi dedicata e non necessita di internet, in grado di operare su smartphone, tablet e mini tablet di qualsiasi marca e modello e di gestire le modifiche e variazioni in maniera semplice e intuitiva per permettere al personale di sala di rimanere sempre a disposizione del cliente. Caratteristiche: - stampa comanda per priorità di uscita e/o funzione "esci con"; - gestione variazioni anche preimpostate per specifici articoli; - possibilità di stampare le pietanze di ogni comanda solo nel reparto di pertinenza ovvero in tutti i reparti, evidenziando quanto effettivamente di competenza per ogni reparto; - gestione maggiorazione prezzi; - note di servizio per la cucina; - ristampa comande; - richiesta e stampa del conto; - note di servizio per i centri di produzione; - possibilità di gestire la presa delle comande anche tramite touch fissi dislocati in posizioni strategiche della sala; - possibilità di stampa del conto e delle comande con qualsiasi stampante.



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

Modulo3 - Laboratorio Cucina Monoposto € 33.669,00 (IVA compresa)	
Quantità	Descrizione voce
1	<p>Frigorifero 1 porta categoria 700 litri Classe 700 litri, temperature di funzionamento 0°C ÷ +10°C, classe climatica 5 (funzionamento in ambiente a +40°C con umidità relativa 40% R.H.), refrigerante R134a o R404a, refrigerazione ventilata, struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI304. Struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio anti-impronta. Camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato. Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Almeno tre coppie di guide in acciaio inox AISI 304 ed almeno tre griglie in acciaio in dotazione per vano. Sbrinamento automatico ad aria. Evaporazione automatica della condensa. Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi. Microinterruttore per arresto motoventilatore interno ed accensione lampada con porta aperta. Spessore isolamento non inferiore a 75 mm. Serratura porta a chiave.</p>
1	<p>Abbattitore digitale 10 teglie GN 1/1 Abbattitore-surgelatore multifunzione realizzato in acciaio inox AISI 304; produttività per ciclo di almeno: 16 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 10 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min; vano interno a 5 livelli utile a contenitori GN 1/1; sonda al cuore multi-point; tipo sbrinamento elettrico; predisposto per sovrapposizione di forno a 6 e 10 livelli GN 1/1; comandi integrati al forno stesso, collegato al forno tramite cavo trasmissione dati (almeno 10 mt) e controllabile tramite il display stesso del forno; funzione di abbattimento positivo automatico, sonda spillone multipoint a tre sensori; ciclo di abbattimento delicato e veloce a +3°; ciclo di congelamento delicato e veloce a -18°C; ciclo di abbattimento/congelamento a tempo che ha durata infinita; cicli automatici di abbattimento preimpostati; possibilità di selezione del carico; ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico dai parassiti come l'anisakis; ciclo dedicato per la preparazione di yogurt; passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento; funzione di raffreddamento idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C.</p>
1	<p>Forno elettrico, comandi digitali 10 teglie GN 1/1 Forno professionale combinato/misto con cottura ad aria calda forzata da 10 a 300°C, con regolazione clima tramite deumidificazione da 0 a 100%; cotture a vapore saturo da 30° a 100°C e vapore surriscaldato da 100°C a 125°C, con clima di cottura in leggera sovrappressione; cotture a combinazione aria calda + vapore, da 30° a 250°C, con regolazione percentuale di umidità dal 10% al 90%; alimentazione elettrica del generatore di vapore a basso costo di gestione, con sistemi di frammentazione e aspersione acqua per la generazione del vapore; capacità della camera di cottura pari a 10 teglie 1/1 GN; alimentazione elettrica trifase, e potenza elettrica minore di 18 Kw in qualsiasi condizione di cottura; reggi-teglie estraibile, costruito in inox AISI 316, con passo teglie 66 mm; protezione IPX5 contro il getto di acqua; camera di cottura con trattamento superficiale a specchio, senza fughe, a tenuta stagna, costruita in acciaio inox AISI 316 (cielo e fondo) e acciaio inox AISI 316 o 304 (fianchi camera); porta di chiusura/apertura con doppio vetro temprato (almeno 6+6 mm), dotato di intercapedine a lama d'aria e vetro interno termo riflettente (basso emissivo) e smontabile; bacinella raccogli condensa; maniglia porta a doppia impugnatura per facilitare l'apertura a gomito, con mani impegnate, oppure sia con mano destra che sinistra; sonda di cottura al cuore multipunto con sensori posizionati a distanza progressivamente più bassa verso la punta per poter avere una lettura fedele e precisa al cuore, per piccole o grandi pezzature; modalità di cottura: in manuale, con programmi in più fasi, e in automatico, con possibilità di memorizzare i procedimenti di cottura, modificabili o eliminabili; possibilità di avvio rapido e ritardato ad orario programmato; funzione per il recupero e memorizzazione dei processi di cottura appena svolti; funzione in cui si trovano i processi di cottura a bassa temperatura, delta T, mantenimento, essiccazione, affumicatura e pastorizzazione in barattolo (tramite accessorio dedicato) e cottura sottovuoto; funzione per cuocere cibi con tempi di cottura diversi, teglia per teglia o cottura per cottura, con segnalazione visiva/acustica del termine di cottura della specifica teglia; display comandi ad alta definizione; selettore a manopola con funzione push per scorrimento dati e conferma delle operazioni; dati HACCP e allarmi malfunzionamento macchina visualizzabili a display, memorizzabili e scaricabili tramite porta/chiavetta USB; sistema di autodiagnosi con</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

	<p>segnalazioni acustiche e descrittive degli allarmi di malfunzionamento; sistema di lavaggio ad effetto igienizzante totalmente automatico; funzione automatica che lava il forno senza prodotti chimici, con vapore ed un lungo risciacquo, per eliminare odori o residui lievi; funzione che risciacqua brevemente il forno senza l'uso della doccia esterna; almeno 4 diversi programmi di lavaggio totalmente automatici, differenziati per grado di pulizia; lavaggio tramite erogatori acqua fissi in acciaio inox; programma lavaggio automatico dedicato alla decalcificazione; programma di lavaggio e disincrostazione automatica dello scarico della camera di cottura; lancia doccia retrattile e avvolgibile oppure appesa; sistema attivo per la gestione dell'ambiente e dei vapori di cottura per il controllo e la precisione di cottura; regolazione della velocità ventola in cottura, di cui uno ad intermittenza (semi-statica); possibilità di inversione della rotazione della ventola per migliorare l'uniformità di cottura; modulazione di potenza automatica dello scambiatore di calore, in funzione delle condizioni di cottura; connessione USB con funzioni per carico e scarico dati HACCP, processi di cottura e visione di filmati esplicativi sull'uso forno e ricette scritte con relative foto a corredo. Utilizzo diffuso di icone e pittogrammi per evitare errori e sprechi di tempo e risorse. Scarico ventilato incorporato; inserimento teglia in senso longitudinale; luce alogena nel vano cottura; temperatura allo scarico controllata; fianchi esterni smontabili per facilitare la manutenzione senza spostare la macchina; piedi regolabili (in altezza) rivestiti e protetti da camicia esterna in acciaio inox AISI 304; ventola in inox AISI 316; funzione per il raffreddamento automatico della camera cottura con porta chiusa; funzione Cook&Chill, attiva quando il forno è connesso all'abbattitore, in cui si trovano memorizzati i processi di Cook&Chill da far eseguire consecutivamente da forno prima e dall'abbattitore poi; predisposizione per il controllo integrato dell'abbattitore, collegato al forno tramite cavo trasmissione dati e controllabile tramite il display stesso del forno; funzione per avere una doppia velocità di generazione vapore: una standard e una superiore, per ottimizzare le prestazioni in cottura.</p>
1	<p>Friggitrice elettrica con mobile 30 litri Friggitrice elettrica a 2 vasche, in acciaio inox AISI 304 - capacità 15 + 15 lt, spessore piano 20/10 di mm. Vasche integrate al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione inferiore. Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione perimetrale dell'olio di capacità pari alla vasca. Comandi meccanici indipendenti per ciascuna vasca. Controllo temperatura con termostato 100-185°C. Riscaldamento ottenuto con resistenze elettriche all'esterno o contenute all'interno della vasca ma ribaltabili in posizione verticale durante la fase di pulizia vasca. Potenza specifica utile di almeno 800 W/lt. Produttività oraria di almeno 17 Kg/h per vasca. Superficie riscaldante calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cm², a garanzia di una maggiore durata dell'olio. Controllo della temperatura tramite termostato con olio diatermico. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso per garantire massima qualità e igiene. Tubo di scarico olio con rubinetto a sfera e maniglia con impugnatura atermica. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Struttura mobile in acciaio AISI 304 e portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, completamente pulibili. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Il prodotto deve essere conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti) MOCA. Grado di protezione all'acqua IPX5. Dotazione di serie: num. 1 cestello per ciascuna vasca in acciaio cromato dim. 22,5x28x12 cm, coperchio vasca in acciaio inox AISI 304 a copertura totale della vasca (riduzione ossidazione olio). Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca. La friggitrice con dimensioni, larghezza 80 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile al fry top e al cuoci pasta per realizzare un'unica struttura.</p>
1	<p>FRYTOP Elettrico con piastra liscia e mobile Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm., Piastra di cottura liscia in compound (spessore 15mm con 12 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L), incassata al piano, a tenuta di liquidi, realizzata grazie ad uno speciale stampo a disegno igienico, con finitura satinata. Temperatura di lavoro (min-max): 75-260°C. Superficie di cottura della piastra di almeno 700x600 mm. Due zone di cottura indipendenti di potenza nominale di almeno 5 kW ciascuna. Riscaldamento tramite due batterie indipendenti di resistenze sotto piastra in acciaio inox AISI 309. Costruzione del sistema di scambio termico con resistenza inglobata in sistema multistrato, per garantire elevate prestazioni, uniformità di cottura, recupero di temperatura e risparmio energetico. Funzione per il lavaggio della piastra che porta la</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

	<p>superficie di cottura a una temperatura di 75°C, per effettuare in modo efficace il relativo lavaggio con poca acqua e detersivi. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani rigido e preciso per garantire qualità e igiene. Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità superiore o uguale a 1,5 lt. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Tappo piastra in dotazione. Struttura mobile in acciaio AISI 304 e portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, completamente pulibili.</p> <p>Il fry top con dimensioni, larghezza 80 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile alla friggitrice e al cuoci pasta per realizzare un'unica struttura.</p>
1	<p>Cuoci pasta elettrico con mobile</p> <p>Cuoci pasta con struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca in acciaio inox AISI 316L lucidato, con capacità vasca 40 lt. Riscaldamento di tipo diretto con resistenza in acciaio inox esterna o inserita in vasca, comandata da commutatore a più posizioni. Scarico frontale degli amidi. Rubinetto immissione acqua sul piano, gestione manuale del riempimento vasca tramite comando posto sul cruscotto. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani rigido e preciso per garantire qualità e igiene. Piano con invaso utile alla rimozione continua degli amidi. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L spessore 15/10 con ampie raggiature per facile pulizia. Pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato. Scarico verticale in tubo da 1" in acciaio inox AISI 304 con rubinetto a sfera raggiungibile nel vano sottostante. Portina a battente, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, completamente pulibile. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Paratia frontale di separazione zona calda all'interno del vano sottostante per protezione dell'operatore. Termostato di sicurezza a protezione delle resistenze. Conformità al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti). Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Rete di fondo appoggio cestelli in acciaio inox AISI 304 brillantato. Macchina corredata da 2 cestelli. Il cuoci pasta con dimensioni, larghezza 40 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile alla friggitrice e al fry top per realizzare un'unica struttura.</p>
8	<p>Piano di cottura elettrica a 4 piastre quadre</p> <p>Top con piastre elettriche in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Quattro piastre di cottura rettangolari di almeno 3/4 kW ciascuna, in ghisa, di circa 30x30 cm, a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Ogni piastra deve essere azionata da un commutatore a più posizioni. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani rigido e preciso per garantire qualità e igiene.</p> <p>Piano con il contenimento dei liquidi e l'alloggiamento delle piastre. Coibentazione sotto al piano di cottura per limitare le temperature superficiali sul fronte e migliorare il comfort dell'utilizzatore. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Termostato di sicurezza, integrato alle piastre, a protezione del surriscaldamento per funzionamento a vuoto. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5.</p> <p>E' indispensabile che il top sia posizionato su mobili di dimensioni: larghezza 70 cm e profondità 60 cm, già presenti nelle cucine monoposto del piano terra della sede centrale.</p>
1	<p>Armadio porte scorrevoli in acciaio</p> <p>Struttura portante chiusa con pannelli inox. Cielo in acciaio inox, spessore 40 mm, rinforzato. 3 ripiani interni in acciaio inox spessore 0,8 mm, regolabili su 3 altezze. Porte tamburate e insonorizzate scorrevoli, in acciaio inox AISI 304. Gambe in tubolare di acciaio inox non inferiori al Ø 50 mm. Piede inox AISI 304 regolabile di almeno 60 mm. Dimensioni L 1100 x P 700 x H 1800 mm.</p>
1	<p>Lavatoio 2 vasche con rubinetto e scarico su armadio</p> <p>Piano in AISI 304 spessore almeno 1mm, h. almeno 40mm. Alzatina h 100mm, raggiata. Due vasche in inox AISI 304 spessore almeno 1mm 50x50x30 h e gocciolatoio a sinistra. Struttura portante con pannelli inox. Porte tamburate-insonorizzate-scorrevoli, in inox AISI 304. Gambe tubolare inox 40x40mm con ripiano. Piede in inox AISI 304 regolabile, h 60mm. In dotazione: piletta-scarico da 1,5", tubo troppopieno e sifone, completo di</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

	rubinetto acciaio inox acqua fredda/calda con leva a gomito. Dimensioni L 1600 x P 700 x H 950 mm.
1	Forno a microonde Programmabile con pannello digitale con diverse potenze e tempi diversificati, +/- 34 litri, struttura del forno realizzata in acciaio inox sia internamente che esternamente. Doppio magnetron. Diversi programmi di cottura. Potenza uguale o superiore a 2,5 Kw.
2	Piastra elettrica ad induzione Apparecchio per uso professionale con struttura in acciaio inossidabile, piano in vetro nero facilmente pulibile. Protezione elettronica per il surriscaldamento. Doppia ventola di raffreddamento Norme CE. Utilizzabile solo con pentole adatte all'induzione. Piano utile inferiore: 380x300 mm. Temperatura max: 60-240 °C. Display digitale con timer: 0-180 min.
1	Affettatrice gravità lama 300 mm Struttura in lega di alluminio anodizzato per una rapida pulizia ed igiene. Regolatore di taglio da 0 a 16 mm con regolazione decimale. Affilatoio di facile montaggio per mantenere efficiente il taglio perfetto della merce. Piatto montato su cuscinetti a sfera con ottima scorrevolezza per consentire il taglio di salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Lama: 300 mm Corsa carrello: almeno 270 mm. Capacità taglio: almeno 220x210 mm. Spessore taglio: 0±16 mm.
1	Tritacarne / grattugia Apparecchio multifunzione: come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; come grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella e di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. Rispetto delle normative vigenti. Tritacarne RPM: non inferiori a 140. Grattugia RPM: non inferiori a 900, Produzione oraria tritacarne: di almeno 300 Kg. Produzione oraria grattugia di almeno 70 Kg. Piastra in dotazione tritacarne: diametro 6. Gruppo macinazione: Alluminio, Ghisa. Motore a sincro con protezione termica e riduttore a ingranaggi elicoidali a bagno d'olio, gruppo di macinazione tritacarne in ghisa alimentare e rullo della grattugia in acciaio INOX.
1	Impastatrice planetaria da banco Ciotola da +/- 7 litri in acciaio inossidabile, maniglia per una facile presa anche per grandi quantità. Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza di almeno 1.3 cv. Interamente realizzato in metallo, alta precisione, meccanismi e manopole in metallo. Accessori standard robusti, resistenti e lavabili in lavastoviglie. Movimento planetario originale, mixaggio veloce e completo. Unico pezzo di raccordo per gli accessori. Motore ventilato a più velocità e dispositivo di sicurezza.
2	Batteria di pentole ad induzione Composta da: pentole acciaio inox: 30x30 - 34x34; casseruola alta acciaio inox 1 manico e maniglia: 24x14,5 - 28x16 casseruola bassa acciaio inox 1 manico: 14x7 - 16x7 - 18x7 - 20x7,5 - 24x8 casseruola bassa acciaio inox 2 manici: diametro 36 - d40 - d45 padella acciaio inox antiaderente: diametro 20-24-28-32 padella 1 manico alluminio diametro 36
2	Set coltelli da cucina in acciaio inox resistente alla corrosione Composto da: coltello per costata, spelucchino, roncolina per verdura, coltello per cuoco, coltello da cucina, coltello francese, coltello petto, coltello per pane, coltello scanno, coltello per prosciutto lama stretta, acciaino, spatola lunga, coltello per disosso.
2	Contentitore spazzatura con ruote e coperchio Capacità minima 120 lt, ruote, pedale apricoperchio, anello fermasacco, polietilene ad alta densità di prima scelta (PE-hd), resistente agli agenti chimici, non attaccabile da parassiti, non assorbente liquidi, lavabile e sterilizzabile.
2	Distributore di carta asciugamani in rotolo Distributore a muro, diametro interno minimo 5 cm, acciaio inox, lunghezza rotolo 30 cm
2	Portasapone da muro Dispenser sapone da muro ricaricabile in acciaio inox.
5	Teglie GN 1/1 Altezza 2cm in acciaio inox



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

5	Teglie GN 1/1 Altezza 4 cm in acciaio inox
NOTA BENE: friggitrice, cuoci pasta e frytop devono essere montate in linea ed unite tra loro, pertanto devono essere componibili con la stessa altezza.	

Modulo 4 Laboratorio Cucina B € 29.264,00 (IVA compresa)	
Quantità	Descrizione voce
1	<p>Friggitrice elettrica con mobile 30 litri Friggitrice elettrica a 2 vasche, in acciaio inox AISI 304 - capacità 15 + 15 lt, spessore piano 20/10 di mm. Vasche integrate al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione inferiore. Ampio invaso nella parte superiore per la zona di espansione perimetrale dell'olio di capacità pari alla vasca. Comandi meccanici indipendenti per ciascuna vasca. Controllo temperatura con termostato 100-185°C. Riscaldamento ottenuto con resistenze elettriche all'esterno o contenute all'interno della vasca ma ribaltabili in posizione verticale durante la fase di pulizia vasca. Potenza specifica utile di almeno 800 W/lt. Produttività oraria di almeno 17 Kg/h per vasca. Superficie riscaldante calcolata per ottenere una potenza specifica non superiore ai 5 watt/cmq, a garanzia di una maggiore durata dell'olio. Controllo della temperatura tramite termostato con olio diatermico. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso per garantire massima qualità e igiene. Tubo di scarico olio con rubinetto a sfera e maniglia con impugnatura atermica. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Struttura mobile in acciaio AISI 304 e portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, completamente pulibili. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Il prodotto deve essere conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti) MOCA. Grado di protezione all'acqua IPX5. Dotazione di serie: num. 1 cestello per ciascuna vasca in acciaio cromato dim. 22,5x28x12 cm, coperchio vasca in acciaio inox AISI 304 a copertura totale della vasca (riduzione ossidazione olio). Rete di fondo in acciaio cromato con struttura di supporto del cestello fuori vasca. La friggitrice con dimensioni, larghezza 80 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile al fry top e al cuoci pasta per realizzare un'unica struttura.</p>
1	<p>FRYTOP Elettrico con piastra liscia e mobile Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm., Piastra di cottura liscia in compound (spessore 15mm con 12 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L), incassata al piano, a tenuta di liquidi, realizzata grazie ad uno speciale stampo a disegno igienico, con finitura satinata. Temperatura di lavoro (min-max): 75-260°C. Superficie di cottura della piastra di almeno 700x600 mm. Due zone di cottura indipendenti di potenza nominale di almeno 5 kW ciascuna. Riscaldamento tramite due batterie indipendenti di resistenze sotto piastra in acciaio inox AISI 309. Costruzione del sistema di scambio termico con resistenza inglobata in sistema multistrato, per garantire elevate prestazioni, uniformità di cottura, recupero di temperatura e risparmio energetico. Funzione per il lavaggio della piastra che porta la superficie di cottura a una temperatura di 75°C, per effettuare in modo efficace il relativo lavaggio con poca acqua e detersivi. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani rigido e preciso per garantire qualità e igiene. Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità superiore o uguale a 1,5 lt. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Tappo piastra in dotazione. Struttura mobile in acciaio AISI 304 e portine a battente, tamburate, realizzate in acciaio inox AISI 304, completamente pulibili. Il fry top con dimensioni, larghezza 80 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile alla friggitrice e al cuoci pasta per realizzare un'unica struttura.</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

1	<p>Cucina 4 piastre elettriche con mobile Cucina con piastre elettriche realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Quattro piastre di cottura rettangolari di almeno 3/4 kW ciascuna, in ghisa, di circa 30x30 cm, a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica. Ogni piastra deve essere azionata da un commutatore a più posizioni. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene. Piano con il contenimento dei liquidi e l'alloggiamento delle piastre. Coibentazione sotto al piano di cottura per limitare le temperature superficiali sul fronte e migliorare il comfort dell'utilizzatore. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Termostato di sicurezza, integrato alle piastre, a protezione del surriscaldamento per funzionamento a vuoto. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Mobile aperto in acciaio inox AISI 304. Dimensioni: larghezza 80 cm e profondità 90 cm.</p>
1	<p>Cuoci pasta elettrico con mobile Cuoci pasta con struttura realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca in acciaio inox AISI 316L lucidato, con capacità vasca 40 lt. Riscaldamento di tipo diretto con resistenza in acciaio inox esterna o inserita in vasca, comandata da commutatore a più posizioni. Scarico frontale degli amidi. Rubinetto immissione acqua sul piano, gestione manuale del riempimento vasca tramite comando posto sul cruscotto. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani rigido e preciso per garantire qualità e igiene. Piano con invaso utile alla rimozione continua degli amidi. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L spessore 15/10 con ampie raggature per facile pulizia. Pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato. Scarico verticale in tubo da 1" in acciaio inox AISI 304 con rubinetto a sfera raggiungibile nel vano sottostante. Portina a battente, tamburata, realizzata in acciaio inox AISI 304, completamente pulibile. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Paratia frontale di separazione zona calda all'interno del vano sottostante per protezione dell'operatore. Termostato di sicurezza a protezione delle resistenze. Conformità al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti). Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Rete di fondo appoggio cestelli in acciaio inox AISI 304 brillantato. Macchina corredata da 2 cestelli. Il cuoci pasta con dimensioni, larghezza 40 cm e profondità 90 cm, deve essere accostabile alla friggitrice e al fry top per realizzare un'unica struttura.</p>
1	<p>Cucina ad induzione elettrica 4 piastre con mobile Cucina con piano in vetroceramica realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piano di cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento ad induzione, con 4 zone di cottura indipendenti da almeno 5 kW ciascuna. Potenza regolabile in ciascuna zona tramite potenziometro a regolazione continua. Sensori di riconoscimento pentola e dispositivi automatici di controllo. Bassissimo irraggiamento di calore in ambiente con potenza calore erogati sul fondo del tegame. Utilizzo con pentole di diametro minimo 120 mm in materiale idoneo per l'induzione. Sistema di diagnostica elettronico con segnalazione codice allarmi tramite spia sul cruscotto. Manopole ergonomiche in metallo con isolamento termico interno. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano. Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite. Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene. Piano di cottura piastra in vetroceramica inserita a filo piano a tenuta di liquidi, spessore almeno 6 mm, portata massima: non inferiore a 0,2 kg/cm². Ventola raffreddamento forzato del vano, componenti con filtro aspirazione rimovibile e lavabile. Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto. Sicurezza nella zona di lavoro con sensori posizionati sotto il vetro ceramico, per evitare funzionamenti impropri. Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico. Grado di protezione IPX5. Mobile aperto in acciaio inox AISI 304. Dimensioni: larghezza 80 cm e profondità 90 cm.</p>
1	<p>Macchina sottovuoto a campana Apparecchiatura professionale totalmente in acciaio inox in grado di confezionare e proteggere anche prodotti particolarmente delicati e fragili. Dimensioni d'ingombro di circa 460x500x430 H. Dimensioni camera di circa 360x400x190 H. Barra saldante mm 350. Pompa del vuoto da 8/9 mc/h. Comandi Digitali con più programmi.</p>



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

1	Armadio porte scorrevoli in acciaio Struttura portante chiusa con pannelli inox. Cielo in acciaio inox, spessore 40 mm, rinforzato. 3 ripiani interni in acciaio inox spessore 0,8 mm, regolabili su 3 altezze. Porte tamburate e insonorizzate scorrevoli, in acciaio inox AISI 304. Gambe in tubolare di acciaio inox non inferiori al Ø 50 mm. Piede inox AISI 304 regolabile di almeno 60 mm. Dimensioni L 1100 x P 700 x H 1800 mm.
1	Impastatrice planetaria 20 lt Dotate di diversi utensili quali: Frusta, foglia e uncino, alimentazione monofase; velocità variabile; dimensioni:56x73x132 cm. Ciotola da 20 litri in acciaio inossidabile, maniglie per una facile presa anche per grandi quantità. Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza. Interamente realizzato in metallo, alta precisione, meccanismi e manopole in metallo. Movimento planetario originale mixaggio veloce e completo. Unico pezzo di raccordo per gli accessori. Motore ventilato a più velocità e dispositivo di sicurezza.
1	Impastatrice planetaria da banco Ciotola da +/- 7 litri in acciaio inossidabile, maniglia per una facile presa anche per grandi quantità. Motore a trasmissione diretta ad alta efficienza di almeno 1.3 cv. Interamente realizzato in metallo, alta precisione, meccanismi e manopole in metallo. Accessori standard robusti, resistenti e lavabili in lavastoviglie. Movimento planetario originale, mixaggio veloce e completo. Unico pezzo di raccordo per gli accessori. Motore ventilato a più velocità e dispositivo di sicurezza.
1	Forno a microonde Programmabile con pannello digitale con diverse potenze e tempi diversificati, +/- 34 litri, struttura del forno realizzata in acciaio inox sia internamente che esternamente. Doppio magnetron. Diversi programmi di cottura. Potenza uguale o superiore a 2,5 Kw.
1	Affettatrice gravità lama 300 mm Struttura in lega di alluminio anodizzato per una rapida pulizia ed igiene. Regolatore di taglio da 0 a 16 mm con regolazione decimale. Affilatoio di facile montaggio per mantenere efficiente il taglio perfetto della merce. Piatto montato su cuscinetti a sfera con ottima scorrevolezza per consentire il taglio di salumi pesanti, arrostiti, formaggi, pesce, carni dure ed altro. Lama: 300 mm Corsa carrello: almeno 270 mm. Capacità taglio: almeno 220x210 mm. Spessore taglio: 0+16 mm.
1	Tritacarne / grattugia Apparecchio multifunzione: come tritacarne per carni suine, bovine, avicole e selvaggina; come grattugia per formaggi duri, pane, biscotti, frutta secca. Possibilità di tagliare alcuni formaggi morbidi come la mozzarella e di ottenere vari tipi di pasta. Blocco macinazione asportabile dal corpo macchina per una facile pulizia. Parte grattugia protetta da una grata di protezione all'uscita e un interblocco che interviene al superamento della soglia di sicurezza del pressore. Rispetto delle normative vigenti. Tritacarne RPM: non inferiori a 140. Grattugia RPM: non inferiori a 900, Produzione oraria tritacarne: di almeno 300 Kg. Produzione oraria grattugia: di almeno 70 Kg. Piastra in dotazione tritacarne: diametro 6. Gruppo macinazione: Alluminio, Ghisa. Motore a sincrono con protezione termica e riduttore a ingranaggi elicoidali a bagno d'olio, gruppo di macinazione tritacarne in ghisa alimentare e rullo della grattugia in acciaio INOX.
2	Batteria di pentole ad induzione Composta da: pentole acciaio inox: 30x30 - 34x34; casseruola alta acciaio inox 1 manico e maniglia: 24x14,5 - 28x16 casseruola bassa acciaio inox 1 manico: 14x7 - 16x7 - 18x7 - 20x7,5 - 24x8 casseruola bassa acciaio inox 2 manici: diametro 36 - d40 - d45 padella acciaio inox antiaderente: diametro 20-24-28-32 padella 1 manico alluminio diametro 36
2	Set coltelli da cucina in acciaio inox resistente alla corrosione Composto da: coltello per costata, spelucchino, roncolina per verdura, coltello per cuoco, coltello da cucina, coltello francese, coltello petto, coltello per pane, coltello scanno, coltello per prosciutto lama stretta, acciaio, spatola lunga, coltello per disosso.
2	Contenitore spazzatura con ruote e coperchio Capacità minima 120 lt, ruote, pedale apri-coperchio, anello fermasacco, polietilene ad alta densità di prima scelta (PE-hd), resistente agli agenti chimici, non attaccabile da parassiti, non assorbente liquidi, lavabile e sterilizzabile.
2	Distributore di carta asciugamani in rotolo Distributore a muro, diametro interno minimo 5 cm, acciaio inox, lunghezza rotolo 30 cm



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.gov.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

ALLEGATO B

2	<p>Portasapone da muro Dispenser sapone da muro ricaricabile in acciaio inox.</p>
<p>NOTA BENE: friggitrice, cuocipasta, frytop, cucina elettrica, cucina ad induzione devono essere montate ad isola ed unite tra loro, pertanto devono essere componibili con la stessa altezza</p>	

SPESE GENERALI	
Descrizione voce	COSTO
<p>PICCOLI ADATTAMENTI EDILIZI Ad uso esemplificativo e non esclusivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • realizzazione impianti elettrici per allacciare le attrezzature acquistate; • allaccio alla rete idrica ed agli scarichi delle attrezzature che lo richiedono; • cavetteria e tubi; • smontaggio dei piani cottura delle cucine monoposto, delle attrezzature presenti nel locale denominato cucina B, come, ad esempio, cucina, frytop, friggitrice ecc. funzionanti a gas da sostituire ed eventuale smaltimento; • smontaggio, rimozione ed eventuale smaltimento delle attrezzature da sostituire come, ad esempio, frigoriferi, macchina da caffè, ecc. • installazione del software; • tutto quanto occorre per la realizzazione dei due laboratori di cucina e dei due laboratori sala/bar per renderli funzionanti ed efficienti con la fornitura delle nuove attrezzature e la rimozione/smaltimento delle vecchie. 	<p>€ 6.000,00 (IVA compresa)</p>
<p>Addestramento del personale coinvolto all'uso delle attrezzature</p>	<p>€ 2.000,00 (IVA compresa)</p>

Il Dirigente Scolastico

Maria Buffa

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa