

## Intestazione scuola



Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE V  
(codice progetto: .....)

Capitolato 2

**Lab cucina - Importo max iva compresa: 61.950,00** *n.b. max 7.500,00 di adattamenti edilizi e 750,00 di addestramento*

Q.tà	Descrizione tecnica Attrezzature
01	Monitor interattivo Touch 65" E11L-C 4K   OS Android11 RAM4GB Storage32GB   500cd/m2 5.000:1 40Touch   staffa a parete inclusa
20	Postazioni digitali (Tablet pad 10.1 quad core 2GB/16GB 4G LTE, Tipo WI-FI802.11 b/g/n, Ricevitore GPS, tecnologia Bluetooth)
01	Unità Mobile Ricarica E Alloggiamento Teachbussix Dispositivi (Notebook 15,6"/Tablets)
01	<b>FORNO COMBINATO PROFESSIONAL 5 teglie</b> Circolazione forzata aria calda tramite ventola e resistenza circolare; Convezione; Vapore generato per iniezione di acqua nella ventola e vaporizzazione sulla resistenza; Vapore diretto; Vapore saturo generato per ebollizione direttamente in camera di cottura; Vapore open boiler; Sonda al cuore con cottura per differenza temperatura; Combinazione di cottura a vapore e ad aria calda; Cottura mista Lenta, cottura in sottovuoto, Sottovuoto bassa temperatura, Calore secco per una grigliatura ottimale; Grigliatura; Lievitazione ottenuta con calore e umidità controllati;  Capacità teglie: 5 teglie GN1/1 Colore: Inox/Nero Tipologia display: Digitale TFT, 7 pollici touch Programma/funzione Dati HACCP: Sì  Progettato per: Hotel; Ristoranti/Pub; Panetteria/Pasticceria; Industria/Surgelati;

	Food retail; Ospedali e case di riposo; Mense/Catering Dimensioni: 790 mm x 833 mm x 645 mm
01	<p><b>FRULLATORE SEMIPROFESSIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratico ed irrinunciabile aiuto in cucina</li> <li>- Riscaldamento ad induzione che dimezza i tempi di messa in temperatura</li> <li>- Variatore velocità</li> <li>- Potenziometro per cotture fino a 120°</li> <li>- Pratico bicchiere in acciaio inox da 2 Lt</li> <li>- Mozzo coltelli a smontaggio rapido per una facile pulizia</li> <li>- Coperchio con chiusura di sicurezza</li> <li>- Dotato di spatola e farfalla mescolatrice</li> <li>- Tappo aggiunta ingredienti con dosatore</li> <li>- Programma soffritti</li> <li>- Set per cottura a vapore opzionale.</li> </ul> <p>Dimensioni: 360 mm x 300 mm x 290 mm</p>
01	<p><b>MACCHINA PER PASTA ELETTRICA</b></p> <p>Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm). Copertura dotata di interruttore di sicurezza.</p> <p>Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.</p> <p>Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).</p> <p>Dimensioni: 258x218x(h)232</p>
01	<p><b>IMPASTATRICE PLANETARIA INTERAMENTE IN METALLO</b></p> <p>Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vasca smontabile inox da litri 7.</li> <li>- Motore in CC con variatore di velocità.</li> <li>- Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso.</li> <li>- Microinterruttori su alzata testa.</li> <li>- Dispositivo NVR.</li> <li>- La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina.</li> <li>- NON è adatta per impasti molto duri (es. taralli).</li> <li>- Motore potenziato a 350 Watt.</li> <li>- Sistema di trasmissione ad ingranaggi ingrandito e potenziato.</li> <li>- Leva fissaggio rapido testa.</li> <li>- 3 utensili in acciaio inox.</li> </ul> <p>Dimensioni: 220 mm x 450 mm x 437/510 mm</p>
01	<p><b>FRULLATORE AD IMMERSIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Efficiente sistema di raffreddamento motore</li> <li>- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro</li> <li>- Pratica ed ergonomica impugnatura</li> <li>- Disponibile in due versioni di comandi: <ul style="list-style-type: none"> <li>. Velocità fissa</li> <li>. Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza</li> </ul> </li> <li>- Pulsante protetto contro l'accensione accidentale</li> <li>- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni</li> <li>- Macchina protetta con grado IP x3</li> <li>- Rapido sistema di aggancio asta</li> <li>- Asta compresa da 25 cm (Asta Ccl L=250 Mm cod. 66002500)</li> <li>- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria</li> </ul>

01	<p><b>APPARECCHIO PER LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA CON RISCALDAMENTO STATICO DELL'ACQUA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox.</li> <li>- Pratiche maniglie per il trasporto della vasca.</li> <li>- Potenti resistenze corazzate a contatto nel fondo della vasca.</li> <li>- Controllo touch Wi-Food con delta T di 0,2°C.</li> <li>- Utilizzabile tramite APP gratuita, scaricabile sia per sistema Android che iOS.</li> <li>- Pratica staffa di posizionamento per la scatola display permette, tramite sistema magnetico, di posizionare i comandi dove risultano più comodi e accessibili.</li> <li>- 10 programmi memorizzabili sulla macchina e infiniti tramite APP.</li> <li>- Temperatura selezionabile in C° e F°.</li> <li>- Pratico rubinetto per lo scarico d'acqua.</li> </ul> <p>Capacità vasca: lt. 29 Capacità utile vasca: lt. 25 Dati tecnici Dimensioni: 360 mm x 565 mm x 300 mm</p>
01	<p><b>MACCHINA SOTTOVUOTO E PER COTTURA SOTTOVUOTO</b> (tipo ronero) KitchenBoss Roner Professionale Sous Vide 1.100 Watt .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo di questa nuova tecnica preserva gusto e aroma., mette in risalto i sapori e mantiene i colori.</li> <li>• Preserva i principi nutritivi a differenza della cottura tradizionale, migliore ritenuta delle vitamine rispetto alla cottura tradizionale o al vapore è necessario aggiungere pochissimi grassi e sale ai cibi</li> </ul>
01	<p><b>SIFONE PER PANNA KITCHEN LINE NERO</b> Completamente in alluminio di colore nero. Set di 3 ugelli erogatori ed una spazzolina per la pulizia. Non adatto per salse calde. Necessita di capsule di NO INCLUSE</p> <p>N.10: CAPSULE NO Cod. 588208</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adatte per i sifoni delle marche piu' comuni.</li> <li>- NO</li> <li>- Da utilizzare preferibilmente entro 5 anni dalla data di produzione</li> </ul> <p>Dimensioni: ø80x(H)260</p>
01	<p><b>PIASTRA AD INDUZIONE</b> Installabili in qualsiasi piano liscio presente in cucina, nei ristoranti e nelle sale da pranzo come dimostrazione, o la preparazione di piatti particolari di fronte ai clienti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Display LED ad alta visibilità</li> <li>- Pratico controllo touch IP67</li> <li>- Doppio controllo sia temperatura che potenza</li> <li>- Estremamente facili da utilizzare e da pulire</li> <li>- Superficie di cottura in vetro temperato</li> <li>- Risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa</li> </ul> <p>Sup .utile mm 280x280. Dimensioni: 330 mm x 425 mm x 105 mm</p>
01	<p><b>BILANCIA DIGITALE, PORTATILE, DA CUCINA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piano appoggia merce in acciaio inox</li> <li>- Ampio display digitale retroilluminato.</li> <li>- Alimentazione a batteria ricaricabile.</li> <li>- Funzionalità contapezzi</li> <li>- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g</li> <li>- Trasformatore caricabatteria incluso.</li> </ul>

	<p>Dimensioni: 255 mm x 300 mm x 110 mm</p>
01	<p><b>PIASTRA TIMER PROFESSIONALE</b>  Adatta per cucinare qualsiasi tipo di carni, pesce, uova, verdure, formaggi, ovvero qualsiasi alimento portato alla cottura su piastra; ideale per toast farciti, panini caldi di vario spessore e dimensione.  Facile da maneggiare e da posizionare offre in poco spazio una grande superficie di lavoro.  Disponibile con piastre in ghisa rigate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:</li> <li>• massima robustezza e durata</li> <li>• ottima conducibilità termica</li> <li>• <b>PIASTRE SMONTABILI PER LA PULIZIA</b></li> <li>- Piastre superiori autobilanciate con durezza regolabile ad esigenza dell'operatore.</li> <li>- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica.</li> <li>- Termostato regolabile fino a 300 °C.</li> <li>- Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.</li> <li>- Timer meccanico opzionale.</li> </ul> <p>Dimensioni: 515 mm x 435mm x 500 mm</p>
01	<p><b>ROLLER TOAST BREAKFAST</b>  Pratica da usare adatta per tostare e riscaldare crostini, pizzette, brioche e stuzzichini vari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruita interamente in acciaio inox AISI 316 e tappeto per la tostatura in acciaio AISI 304.</li> <li>- Camera di cottura con isolamento termico.</li> <li>- Motore auto-ventilato.</li> <li>- Vano comandi con ventola di raffreddamento per i componenti elettrici.</li> <li>- Tubi al quarzo, con funzionamento modulare.</li> <li>- Variatore di velocità VV.</li> <li>- Scivoli di carico e scarico prodotto.</li> <li>- Cassetto di raccolta briciole facilmente estraibile.</li> </ul> <p>Dimensioni: 370 mm x 480 mm x 340 mm</p>
01	<p><b>ESTRATTORE A BASSA VELOCITÀ PER L'ESTRAZIONE DI SUCCHI A FREDDO DA FRUTTA E VERDURA.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura esterna in acciaio inox.</li> <li>- Speciale tramoggia di introduzione che agevola il carico dei pezzi più grossi.</li> <li>- Coclea ad alta efficienza.</li> <li>- Tappo salva goccia.</li> <li>- Pratico e veloce smontaggio delle parti interessate alla lavorazione.</li> <li>- Pestello per agevolare l'avanzamento dell'alimento inserito.</li> <li>- Spazzola per la pulizia.</li> <li>- Vaschetta per gli scarti e una per il succo, di serie.</li> <li>- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura.</li> <li>- Potente motore asincrono ventilato con riduzione ad ingranaggi. COMPRESO DI:</li> </ul> <p>Vaschetta raccolta Succo Estratto  Dimensioni: 150 mm x 240 mm x 530 mm</p>
01	<p><b>DISTRIBUTORE CIOCCOLATA CALDA 5L.</b>  Distributore di cioccolata calda, 230V/1006W.  Il riscaldamento a bagnomaria impedisce al cioccolato di bruciare. Il fondo del contenitore fabbricato in acciaio.  Le pareti laterali realizzate in policarbonato. Gocciolatoio con indicatore galleggiante di troppo pieno. Protezione contro il surriscaldamento.</p>

	<p>Il continuo mescolare garantisce consistenza omogenea al cioccolato. Speciale erogatore antigoccia .</p> <p>Campo di temperatura: 65 ° a 85°C. Temperatura ambiente richiesta: 10°C a 32°C</p> <p>Materiali: Acciaio inox, PC (policarbonato)</p> <p>Dimensioni: 410x280x(H)465mm</p>
01	<p><b>FONTANA PER CIOCCOLATA A 3 LIVELLI</b></p> <p>Fontana di cioccolata a 3 livelli, 230V/170W. Realizzato in acciaio.</p> <p>Con funzione di riscaldamento fino a 45 °C. Capacita` minima 1 kg.</p> <p>Capacita` massima 1,5 kg.</p> <p>Con interruttori separati per motore ed elemento riscaldante</p> <p>Dimensioni: ø210x(H)400mm</p>
01	<p><b>FORNO 4 TEGLIE 600X400mm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura in acciaio inox interno ed esterno.</li> <li>- 4 griglie in dotazione facilmente rimovibili per la pulizia.</li> <li>- Distanza tra ripiani cm 8</li> <li>- Camera interna con angoli raggiati per una pulizia facile e veloce.</li> <li>- Porta in acciaio inox, con doppio vetro.</li> <li>- Illuminazione interna con due lampade per una luminosità omogenea.</li> <li>- Distribuzione calore con due ventole.</li> <li>- Regolazione termostatica della temperatura da 25° a 300° C.</li> <li>- Timer di controllo cottura da 0' a 120' o continuo. Versione Plus:</li> <li>- Umidificatore di serie.</li> <li>- Sistema ventola potenziata per una migliore distribuzione della temperatura.</li> </ul> <p>TEGLIE INCLUSE: N.4 Teglie alluminio 600X400mm</p> <p>Dimensioni: 820 mm x 760 mm x 610 mm</p>
01	<p><b>TRITA GHIACCIO</b></p> <p>Ottenere il ghiaccio tritato in varie dimensioni con una semplice regolazione del coltello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ghiaccio sminuzzato finemente per le tradizionali granite,</li> <li>- ghiaccio in dimensioni più grandi per la preparazione di cocktail o per guarnire piatti freddi di portata o esposizione.</li> <li>- Micro di sicurezza sulla bocca di carico.</li> <li>- Micro di sicurezza sulla vaschetta di raccolta del ghiaccio.</li> <li>- Bocca in alluminio brillantato.</li> <li>- Componenti e minuterie in acciaio inox.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Struttura portante in alluminio e acciaio.</li> <li>- Mantello e vaschetta di raccolta in materiale plastico termoformato alimentare.</li> <li>- Cinghia multirighe a basso assorbimento di potenza.</li> </ul> <p>Dimensioni: 210 mm x 465 mm x 480 mm</p>
01	<p><b>POSATERIA</b></p> <p>COMPOSTA DA:</p> <p>N.24 CUCCHIAI DA TAVOLO</p> <p>N.30 FORCHETTA DA TAVOLO</p> <p>N.24 CUCCHIAINI DA CAFFE'</p> <p>N.30 COLTELLO DA TAVOLA</p>

01	<b>PIATTI PORCELLANA</b> PIATTI COMPOSTI DA: N. 48 PIATTI PIANI DIAM. 26 N. 42 PIATTI PIANI DIAM. 30 N. 22 PIATTI FONDI DIAM. 22
01	<b>BICCHIERI DI VETRO</b> BICCHIERI COMPOSTI DA: N. 50 BICCHIERI WATER TUMGLER N. 50 WINE GLASS
01	<b>CAMPANELLO PER RECEPTION</b> Cromato con piedino in metallo. Dimensioni: ø85x(H)57mm
01	<b>CASELLA PER BACHECA PORTA CHIAVI IN LEGNO COMPLETO DI GANCIO</b> Portachiavi e targhetta stile moderno da mettere sopra la reception posizionata nel corridoio del laboratorio di chimica.
<p>Installazione e messa in opera con formula progettuale "Chiavi in Mano"</p>	