



ELENCO ATTREZZATURE E ARREDI CENTRO COTTURA COMUNALE

allegato al Bando di gara
per l'appalto del servizio di
ristorazione comunale
(con lavori per la costruzione del
centro cottura)

dal 1° ottobre 2019 al 30 settembre 2034
- quindici anni -

Indice

Parte I - Aspetti generali.....	3
Parte II - Spogliatoi (uomini e donne).....	3
Parte III - Dispensa.....	3
Parte IV - Cucina.....	4
Articolo 1 - Prime lavorazioni.....	4
Punto 1 - Verdure.....	4
Punto 2 - Carni.....	5
Punto 3 - Piatti freddi.....	6
Articolo 2 - Diete speciali.....	7
Articolo 3 - Cottura.....	9
Parte V - Lavaggio.....	11
Parte VI - Confezionamento.....	12
Parte VII - Impianto estrazione con reintegro aria esterna trattata e aria induttiva in cappa non trattata.....	13
Articolo 1 - Elettroaspiratori.....	13
Articolo 2 - Canalizzazioni in aspirazione.....	13
Articolo 3 - Centralina trattamento aria.....	13
Articolo 4 - Canalizzazioni in immissione.....	15
Articolo 5 - Coibentazioni per canali immissione in cappa.....	15
Articolo 6 - Accessori.....	15
Articolo 7 - Canna fumaria.....	15
Articolo 8 - Trasporto e montaggio.....	15



Parte I - Aspetti generali

1. L'Organizzazione dovrà proporre attrezzature i cui consumi (gas ed elettrici), uniti ai consumi delle altre macchine termiche necessarie al centro cottura, non superino i limiti di potenze disponibili (*Allegato L1 – Documenti – 01 Relazione*).
2. Le misure (ingombri) di attrezzature e arredi proposti dall'Organizzazione dovranno rispettare le indicazioni riportate nel progetto (*Allegato L1 – Disegni – Tavola A07*).
3. Il committente dispone di attrezzature ed arredi che rende disponibili all'Organizzazione per il completamento delle dotazioni del nuovo centro cottura comunale¹; le stesse dotazioni sono comunque riportate nel presente documento evidenziandole in colore rosso.

Parte II - Spogliatoi (uomini e donne)

1. Armadietti sporco-pulito

- a. sigla² - ARM
- b. descrizione – armadietto a doppio scomparto per 1 persona, tetto spiovente, piedini regolabili; costruito in lamiera di acciaio di spessore 6/10, con tutti i bordi raggiungibili ripiegati; ogni vano corredato internamente da un piano superiore porta oggetti, asta appendi gruccia e ganci; anta a battente con rotazione a 180°, dotata di feritoie nella parte superiore ed inferiore per l'aerazione, predisposizione per cartellino porta nome, all'interno barra porta asciugamani in metallo, bicchiere raccogli goccia. Chiusura con maniglia lucchettabile con dispositivo antiscasso. Verniciatura protettiva e antiruggine.
- c. numero unità – 10

Parte III - Dispensa

1. Scaffali

- a. sigla – SCA 180
- b. descrizione – scaffale a 4 ripiani in acciaio inox, spessore 0,8 mm – gambe in acciaio inox spessore 1,2 mm con fori per fissaggio ripiani passo 200 mm - piede in acciaio inox AISI 304 da 1" - accessori per il fissaggio ripiani e piedi - portata 150 kg uniformemente distribuiti sul ripiano
- c. numero unità - 5

2. Frigorifero verticale 2 ante temperatura positiva (0°C ÷ +10°C) GN 2/1

- a. sigla - FRI 2A P
- b. descrizione – frigorifero con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio anti-impronta - camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni - sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano - pannello comandi con termometro-termostato digitale - sbrinamento ad aria - guide in acciaio inox AISI 304 - griglie plastificate
- c. numero unità - 3

¹ In occasione del sopralluogo obbligatorio è interesse delle concorrenti valutare con attenzione le attrezzature messe a disposizione dal Committente.

² Le sigle riportate in questo documento sono corrispondenti a quelle indicate nella legenda dell' *Allegato L1 – Disegni – Tavola A07*.



3. Frigorifero verticale 1 anta temperatura negativa (-20°C ÷ -10°C) GN 2/1

a. sigla – FRI 1A N

b. descrizione – frigorifero con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio anti-impronta - camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni - sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano - pannello comandi con termometro-termostato digitale - sbrinamento ad aria - guide in acciaio inox AISI 304 - griglie plastificate

c. numero unità - 1

4. Bilancia a piattaforma

a. sigla - BIL

b. descrizione – Bilancia a piattaforma (100 kg / 10 g)

c. numero unità - 1

Parte IV - Cucina

Articolo 1 - Prime lavorazioni

Punto 1 - Verdure



1. Lavello su gambe 1 vasca

a. sigla - LAV 1V

b. descrizione – piano altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, alzatina altezza 100 mm - sottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente spessore 18 mm - vasca in acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm - piletta di scarico da 1,5", tubo troppopieno e sifone - pannellature laterali e frontali in acciaio inox - gambe in tubolare di acciaio inox 40x40 mm con ripiano di fondo - piedi in inox AISI 304 da 1" regolabile in altezza di 60 mm

c. numero unità - 1

2. Tavolo cernita verdure

a. sigla - TAV CER VER

b. descrizione – tavolo di cernita e preparazione verdure - acciaio inox AISI 304 satinato - piano di lavoro h mm 54 con vasca di lavaggio e tramoggia scarico rifiuti – dotato di 2 taglieri asportabili in nylon alimentare - fascia frontale e laterale coprivasca - gambe in tubolare di acciaio inox AISI 304 con piedi regolabili

c. numero unità - 1

3. Pelatore su telaio

a. sigla – PEL PAT

b. descrizione – capacità carico 20 kg - struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio in plexiglass – timer - superficie abrasiva facilmente estraibile - pannello comandi a tenuta IP56 - cestello forato e piatto rotante rimovibili per la pulizia – con piattello per patate/carote, telaio e filtro

c. numero unità - 1



4. Lava/centrifuga verdura

a. sigla - LAV CEN VER

b. descrizione – destinata a lavaggio e centrifugazione di verdure - motore a due velocità, una per il lavaggio e l'altra per la centrifuga - struttura in acciaio inox - capacità cestello: 4kg (verdure pesanti) e 1,5 kg (verdure in foglia) - produzione oraria: 20/25 kg - microinterruttore di sicurezza su coperchio - filtrocassetto e filtro su scarico vasca removibili - pompa di scarico ispezionabile dall'esterno - possibilità di scelta fra più cicli di lavaggio e tempi di durata per ogni ciclo

c. numero unità - 1

5. Tavolo armadio con porte a coulisse

a. sigla - TAV ARM POR COU

b. descrizione – struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato con porte a coulisse tamburate a doppia parete - ripiano intermedio con omega di rinforzo - piedi inox regolabili - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato - spessore 12/10

c. numero unità - 1

6. Robottino taglia verdure

a. descrizione – struttura e basamento in alluminio anodizzato - leva pressore e albero portadischi in acciaio inox 18-10 - motore monofase ad 1 velocità - corredato di: kit 5 dischi (dischi fette, disco per sfilacciare, disco bastoncini, griglia cubetti), porta-dischi, vaschetta di raccolta inox, scivolo e paletta di espulsione

b. numero unità - 1

7. Bilancia da banco

a. descrizione – ESISTENTE

b. numero unità - 1

Punto 2 - Carni

1. Base refrigerata

a. sigla – BAS REF

b. descrizione – esterno ed interno in acciaio inox AISI 304 - struttura monoscocca, porte coibentate - evaporatore ad alette esterno, elettroventilatore - sbrinamento automatico ad aria - evaporazione automatica della condensa - termostato/termometro digitale - piano di lavoro con alzatina - 3 porte

c. numero unità - 1

2. Lavello su armadio con due vasche

a. sigla – LAV 2V

b. descrizione – piano con alzatina posteriore stampato in acciaio inox AISI 304 satinato - vasca stampata, inserita al piano per saldatura continua a tenuta - mobile armadio autoportante privo del retro con struttura e portine in acciaio inox AISI 304 - portine a coulisse tamburate - gruppo di erogazione acqua calda e fredda con comando a pedale e leva di sblocco - corredato di flessibili di collegamento e becco erogatore, fissabile al ripiano di fondo del lavello, kit scarico vasca comprendente tubo troppo pieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico

c. numero unità - 1



3. Tavolo con cassettera

a. sigla – TAV CAS

b. descrizione – piano altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 0,8 mm, alzatina altezza 100 mm - ottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente - struttura portante chiusa con pannelli inox - 3 cassetti GN 1/1, pannello frontale in acciaio inox - piedi in tubolare di acciaio inox AISI 304, regolabili di 60 mm

c. numero unità - 1

4. Ceppo lavorazione carni

a. sigla – CEP CAR

b. descrizione – piano di taglio in polietilene per uso alimentare, colore bianco, spessore mm 100 - telaio di sostegno con gambe tonde inox AISI 304 sezione mm 60, piedi regolabili e ripiano di fondo in acciaio inox AISI 304

c. numero unità - 1

5. Affettatrice a lama inclinata

a. descrizione – ESISTENTE

b. numero unità - 1

6. Tritacarne/gratuggia da banco

a. descrizione – coltello tritacarne in acciaio inox autoaffilante a piastra forata in acciaio inox del 12 con fori diam. 5,6 mm - pestello spingicarne in PVC per uso alimentare - corpo in fusione di alluminio con lastra di acciaio inox 18-10 lucidato - basamento e corpo grattugia in fusione di alluminio lucidato - rullo in alluminio anodizzato con microinterruttore di sicurezza - imbuto tritacarne in AISI 304 - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile

b. numero unità - 1

7. Sterilizzatore coltelli a muro

a. sigla – STE COL

b. descrizione – a raggi UVA - struttura in acciaio inox AISI 304 con porta in metacrilato - dotato di temporizzatore e microinterruttore di sicurezza per spegnimento lampade all'apertura dello sportello - dotato di 2 lampade (potenza 15 watt) e magnete

c. numero unità - 1

Punto 3 - Piatti freddi

1. Frigorifero verticale 1 anta temperatura positiva (0°C ÷ +10°C) GN 2/1

a. sigla – FRI 1 A P

b. descrizione – frigorifero con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio anti-impronta - camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni - sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano - pannello comandi con termometro-termostato digitale - sbrinamento ad aria - guide in acciaio inox AISI 304 - griglie plastificate

c. numero unità - 1

2. Tavolo da lavoro con porte a coulisse

a. sigla - TAV LAV POR COU

b. descrizione – struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato, con porte a coulisse

tamburate a doppia parete - ripiano intermedio con omega di rinforzo - piedi inox regolabili - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato altezza mm.60 raggiato sul fronte con alzatina in corpo unico col piano

c. numero unità - 1

3. Tavolo con cassetiera

a. sigla – TAV CAS

b. descrizione – piano altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 0,8 mm, alzatina altezza 100 mm - ottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente - struttura portante chiusa con pannelli inox - 3 cassette GN 1/1, pannello frontale in acciaio inox - piedi in tubolare di acciaio inox AISI 304, regolabili di 60 mm

c. numero unità - 1

4. Lavello su gambe ad 1 vasca con sgocciolatoio a destra

a. sigla - LAV 1V SG DX

b. descrizione – piano altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, alzatina altezza 100 mm - sottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente spessore 18 mm - vasca in acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm - piletta di scarico da 1,5", tubo troppopieno e sifone - pannellature laterali e frontali in acciaio inox - gambe in tubolare di acciaio inox 40x40 mm con ripiano di fondo - piedi in inox AISI 304 da 1" regolabile in altezza di 60 mm

c. numero unità - 1

5. Affettatrice a lama inclinata

a. descrizione – lama in acciaio inox diametro 300 mm - corpo realizzato in lega anodizzata - microinterruttore di sicurezza sul paralama - completa di affilatore con micro interruttore di sicurezza - trasmissione a cinghia

b. numero unità - 1

Articolo 2 - Diete speciali

1. Lavello su armadio con due vasche

a. sigla – LAV 2V

b. descrizione – piano con alzatina posteriore stampato in acciaio inox AISI 304 satinato - vasca stampata, inserita al piano per saldatura continua a tenuta - mobile armadio autoportante privo del retro con struttura e portine in acciaio inox AISI 304 - portine a coulisse tamburate - gruppo di erogazione acqua calda e fredda con comando a pedale e leva di sblocco - corredato di flessibili di collegamento e becco erogatore, fissabile al ripiano di fondo del lavello, kit scarico vasca comprendente tubo troppo pieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico

c. numero unità - 1

2. Tavolo con cassetiera

a. sigla – TAV CAS

b. descrizione – piano altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 0,8 mm, alzatina altezza 100 mm - ottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente - struttura portante chiusa con pannelli inox - 3 cassette GN 1/1, pannello frontale in acciaio inox - piedi in tubolare di acciaio inox AISI 304, regolabili di 60 mm

c. numero unità - 1



3. Cuocipasta ad 1 vasca

a. sigla – CUO PAS

b. descrizione – realizzato in acciaio inox AISI 304 con piano 12/10 - vasca da 26 l in acciaio inox AISI 316L lucidato - riscaldamento di tipo diretto con resistenza inserita in vasca, comandata da commutatore a 5 posizioni - scarico frontale degli amidi - rubinetto immissione acqua - corredato di cestelli

c. numero unità - 1

4. Cucina 4 piastre elettriche su forno elettrico ventilato

a. sigla – CUC 4F

b. descrizione – realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 mm - piastre di cottura in ghisa, a tenuta di liquidi, dotate di dispositivo di protezione termica, commutatore a 7 posizioni per ogni piastra - forno elettrico ventilato in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 1/1

c. numero unità - 1

5. Tavolo da lavoro con porte a coulisse

a. sigla - TAV LAV POR COU

b. descrizione – struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato, con porte a coulisse tamburate a doppia parete - ripiano intermedio con omega di rinforzo - piedi inox regolabili - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato altezza mm.60 raggiato sul fronte con alzatina in corpo unico col piano

c. numero unità - 1

6. Frigorifero verticale 1 anta temperatura positiva (0°C ÷ +10°C) GN 2/1

a. sigla – FRI 1A P

b. descrizione – frigorifero con struttura monoscocca interna ed esterna in acciaio anti-impronta - camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni - sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano - pannello comandi con termometro-termostato digitale - sbrinamento ad aria - guide in acciaio inox AISI 304 - griglie plastificate

c. numero unità - 1

7. Pensile con ante scorrevoli

a. sigla – PEN ANT SCO

b. descrizione – mobile pensile in acciaio inox spessore 0,8 mm - ripiano interno in acciaio inox spessore 0,8 mm con rinforzi, regolabile su 3 altezze - ante scorrevoli tamburate e insonorizzate, in acciaio inox - maniglia ricavata dall'anta - staffa fissaggio a parete

c. numero unità - 1

8. Cappa cubica a parete con filtri a labirinto

a. sigla - CAP FIL LAB CUB 160

b. descrizione – realizzata completamente in acciaio inox 18-10, AISI 304 satinato - corredata di nr. 3 filtri a labirinto in acciaio inox 18-10, facilmente estraibili e lavabili - portata in aspirazione: 2.200 mc/h (vedere scheda tecnica in coda al documento)

c. numero unità - 1

9. Affettatrice a lama inclinata

a. descrizione – lama in acciaio inox diametro 300 mm - corpo realizzato in lega anodizzata - microinterruttore di sicurezza sul paralama - completa di affilatore con micro interruttore di sicurezza - trasmissione a cinghia

b. numero unità - 1

10. Bilancia digitale

a. descrizione – bilancia digitale da piano

b. numero unità - 1

Articolo 3 - Cottura

1. FrayTop elettrico piastra compound liscia su vano

a. sigla – FRY TOP

b. descrizione – realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 mm - piastra di cottura in compound (AISI 316L+FE) - tappo piastra - riscaldamento tramite due batterie indipendenti di resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309 - regolazione temperatura 100-270°C, termostato di sicurezza - telaio a giorno con piedi - controllo remoto del taglio di picco

c. numero unità - 1



2. Brasiera gas a ribaltamento manuale

a. sigla - BRA

b. descrizione – struttura autoportante realizzata in acciaio inox AISI 304 - vasca con fondo in acciaio inox AISI 430, pareti in acciaio inox AISI 304 - riscaldamento con bruciatore tubolare comandato da termostato con spia pilota e termocoppia

c. numero unità - 1



3. Cucina gas 6 fuochi su forno gas statico e vano

a. sigla – CUC 6F

b. descrizione – realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 mm - griglie di piano e bruciatori in ghisa - bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona e mono-corona azionati da rubinetto valvolato - spia pilota e termocoppia - involucro sottobruciatori raggiato a tenuta di liquidi - forno gas statico in acciaio inox AISI 430 termostato, guide inox smontabili, capacità contenitori GN 2/1 - vano laterale chiuso da portina con 4 guide portateghe GN 1/1

c. numero unità - 1

4. Forno combinato convezione/vapore 20x1/1GN gas

a. sigla – FOR COM

b. descrizione – ESISTENTE

c. numero unità - 1

5. Pentola elettrica riscaldamento indiretto 60 l

a. sigla - BOL

b. descrizione – realizzata in acciaio inox AISI 304 con piano 12/10 - recipiente di cottura in

acciaio inox AISI 304 con fondo 20/10 e parete 15/10 - generazione di vapore bassa pressione con resistenza azionata da commutatore a 5 posizioni - coperchio incernierato posteriormente e bilanciato

c. numero unità - 1

6. Cuocipasta gas 2 vasche 26+26 l

a. sigla – CUO PAS

b. descrizione – realizzato in acciaio inox AISI 304 con piano 12/10 - vasche stampate in acciaio inox AISI316L lucidato - riscaldamento di tipo diretto con bruciatori inox indipendenti comandati da rubinetti valvolati - zona frontale evacuazione amidi con pianetto inox - completo di rubinetto immissione acqua e cestelli

c. numero unità - 2

7. Abbattitore rapido

a. sigla – ABB RAP

b. descrizione – abbattitore rapido di temperatura, realizzato in acciaio inox AISI 304 - produttività per ciclo: 18 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min - vano interno utile a 5 contenitori GN 1/1 o EN 60x40 cm - scheda comandi con display LCD ed encoder, sonda multi-point

c. numero unità - 1

8. Tavolo armadio 2 fronti con porte a coulisse

a. sigla – TAV POR COU

b. descrizione – struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato, con porte a coulisse tamburate a doppia parete - ripiano intermedio con omega di rinforzo - piedi inox regolabili - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato, altezza mm 60, raggiato sui due fronti, spessore 12/10 - apertura su due lati

c. numero unità - 2

9. Armadio mantenitore caldo mobile

a. sigla – ARM CAL MOB

b. descrizione – mantenitore caldo carrellato - costruzione inox – camera a tenuta stagna con angoli arrotondati - portateglie 16 x GN 1/1 estraibili – paracolpi perimetrali in plastica -

c. numero unità - 3

10. Lavamani su armadio con comando a pedale

a. sigla – LAV MAN

b. descrizione – lavamani su armadio realizzato in acciaio inox 18-10 satinato - vasca stampata con ampie raggiature - miscelatore acqua azionabile a pedale - vano interno con porta a battente - completo di collo erogatore e sifone in materiale plastico

c. numero unità - 1

11. Miscelatore ad immersione

a. descrizione – dotato degli accessori necessari alle attività di un centro cottura

b. numero unità - 1



12. Cappa cubica a compensazione a parete con filtri a cassetto

- a. sigla – CAP COM 280
- b. descrizione – realizzata completamente in acciaio inox 18-10, AISI 304 satinato - corredata di 7 filtri a cassetto in acciaio inox 18-10, facilmente estraibili e lavabili, 2 porta-lampada IP65 - portata aspirazione: 3.360 mc/h (vedere scheda tecnica in coda al documento)
- c. numero unità - 2

13. Cappa cubica a parete con filtri a labirinto

- a. sigla - CAP FIL LAB CUB 120
- b. descrizione – realizzata completamente in acciaio inox 18-10, AISI 304 satinato - corredata di nr. 2 filtri a labirinto in acciaio inox 18-10, facilmente estraibili e lavabili - portata in aspirazione: 1.700 mc/h (vedere scheda tecnica in coda al documento)
- c. numero unità - 1

14. Carrello neutro di servizio a due ripiani

- a. sigla – CAR NEU
- b. descrizione – montanti tubolari e ripiani in acciaio inox AISI 304 - 4 ruote piroettanti, 2 delle quali con freno - portata max. kg 150
- c. numero unità - 1

15. Carrello neutro di servizio a due ripiani

- a. sigla - CAR NEU
- b. descrizione – ESISTENTE
- c. numero unità – 2

16. Pattumiera carrellata con coperchio e pedale l 75

- a. sigla – BID SPA
- b. descrizione - recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti - capacità litri 75 - apertura a pedale.
- c. numero di unità - 3

Parte V - Lavaggio

1. Lavastoviglie a capote

- a. sigla – LVS CAP
- b. descrizione – produttività 51 cesti/ora - 5 programmi di lavaggio - costruzione in acciaio inox AISI 304 a singola parete - bracci di lavaggio inox - pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante, sistema ad acqua pulita - cesto piano, cesto piatti, contenitore posate
- c. numero unità - 1

2. Tavolo laterale di prelavaggio destro con vasca e foro

- a. sigla – TAV PRE LAV
- b. descrizione – tavolo laterale di prelavaggio destro, adatto alla lavastoviglie LVS CAP, con vasca e foro
- c. numero unità - 1

3. Tavolo entrata/uscita

- a. sigla – TAV LAV
- b. descrizione – tavolo entrata/uscita sinistro con alzatina , adatto alla lavastoviglie LVS CAP
- c. numero unità - 1

4. Armadio porta stoviglie

- a. sigla – ARM PST
- b. descrizione – ESISTENTE
- c. numero unità - 1

5. Cappa aspirazione vapori a parete

- a. sigla - CAP FIL LAB CUB 100
- b. descrizione – realizzata completamente in acciaio inox 18-10, AISI 304 satinato - aspirazione a lama d'aria con separazione delle gocce e condensazione dei vapori umidi - raccolta liquidi in canali perimetrali dotati di raccordo/scarico - portata aspirazione: 800 mc/h (vedere scheda tecnica in coda al documento)
- c. numero unità - 1

Parte VI - Confezionamento



1. Tavolo armadio 2 fronti con porte a coulisse

- a. sigla – TAV POR COU
- b. descrizione – struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato, con porte a coulisse tamburate a doppia parete - ripiano intermedio con omega di rinforzo - piedi inox regolabili - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato, altezza mm 60, raggiato sui due fronti, spessore 12/10 - apertura su due lati
- c. numero unità - 2

2. Scaffalatura per contenitori termici

- a. sigla – SCA 130
- b. descrizione – ESISTENTE
- c. numero unità - 4

3. Carrello a pianale basso

- a. descrizione – realizzato in acciaio inox AISI 304 con maniglione in tubolare di acciaio - piano basso di carico - 4 ruote piroettanti, di cui due con freno - paracolpi inseriti - capacità massima di trasporto kg. 150
- b. numero unità - 2

Parte VII - Impianto estrazione con reintegro aria esterna trattata e aria induttiva in cappa non trattata

Articolo 1 - Elettroaspiratori

1. Elettroaspiratori per estrazione fumane costituiti da un involucro in lamiera di acciaio preverniciato di colore a scelta della direzione lavori dello spessore di 10/10, interamente afonizzata mediante applicazione di materassino a cellula chiusa:

- compreso sportello rimovibile a mezzo di dispositivi per apertura rapida, per consentire l'ispezione interna;
- compreso ventilatore a doppia aspirazione montato su struttura portante in acciaio zincato, dotata di supporti antivibranti;
- compreso collegamento ad un motore asincrono trifase (400 V) di primaria marca tramite trasmissione a cinghia;
- compresa apposita slitta tendicinghia che ne consenta la regolazione;
- compreso collegamento della bocca premente del ventilatore al pannello del cassonetto tramite un giunto elastico per l'eliminazione delle vibrazioni.

2. Il cassonetto deve essere supportato da una struttura in acciaio zincato.

dati tecnici: estrattore per esterno con pannellatura sandwich con interposta lana minerale densità ipotizzata 100 kg/m ³ (cfr. n.b. limiti acustici) fonoassorbente dim. indicative 900x1250x1000h		
portata aria	m ³ /h	10.000
pressione utile	mm H ₂ O	50
velocità	n°	1
avvolgimenti	poli	4
assorbimento	kW	4
tensione	Volt	400/3 50Hz

Articolo 2 - Canalizzazioni in aspirazione

1. Canalizzazioni in aspirazione realizzate in lamiera di acciaio zincato dello spessore di mm 10/10 con bordature trasversali di rinforzo e collegate da elementi completamente flangiati, assemblati tramite bulloneria di primaria marca e sigillati con idonea guarnizione a tenuta stagna.

2. La canalizzazione in estrazione provvederà l'impiego di canali rettilinei e raccordi a più vie, plenum, riduzione di sezione, elementi raggio, pezzi speciali, serrande di taratura ad alette contrapposte, griglie ad alette inclinate verso il basso (sia nelle parti interne, sia in quelle esterne all'edificio) e quanto altro necessario per l'assemblaggio dell'intero circuito; velocità massima dell'aria: 8 m/s.

Articolo 3 - Centralina trattamento aria

1. Centralina di trattamento aria con struttura portante e pannelli in alluminio pressofuso, rivestita interamente con poliuretano in funzione di isolamento termoacustico e sportelli di ispezione costituita dalle seguenti sezioni:

- a. N. 1 sezione di presa aria esterna;
- b. N. 1 sezione filtrante con celle pieghettate rigenerabili con efficienza 84% ponderale ASHRAE 52-7 e filtri a tasche;
- c. N. 1 sezione di scambio termico con batteria a pacco lamellare in alluminio con le caratteristiche seguenti:

dati tecnici: batteria stagionale invernale e batteria ausiliaria con resistenza elettrica per eventuale integrazione alla batteria idronica; potenza adeguata all'impianto		
portata aria	m ³ /h	6.000
temperatura entrata aria	°C	-5
temperatura uscita aria	°C	20
Δt	°C	25
temperatura ingresso acqua	°C	70
temperatura uscita acqua	°C	60
potenza termica	kW	52.3

- d. N. 1 sezione ventilante di mandata con ventilatore centrifugo a pale avanti completo di ammortizzatori di gomma dalle seguenti caratteristiche:

UTA con pannellatura sandwich con interposta lana minerale fonoassorbente per aria tratta in ambiente (cfr. n.b. limiti acustici) dim. indicative 1350x1900x1100h		
portata aria	m ³ /h	6.000
pressione utile	mm H ₂ O	50
velocità	n°	1
avvolgimenti	poli	4
assorbimento	kW	2.2
tensione	Volt	400/3 50 Hz

n. 2 ventilatori con pannellatura sandwich con interposta lana minerale fonoassorbente densità ipotizzata 100 kg/m ³ (cfr. n.b. limiti acustici) per aria induttiva non trattata direttamente in cappa dim. indicative 620x800x620		
portata aria	m ³ /h	1.750
pressione utile	mm H ₂ O	50
velocità	n°	1
avvolgimento	poli	4
assorbimento	kW	0.75
tensione	Volt	400/3 50 hz

Articolo 4 - Canalizzazioni in immissione

1. Canalizzazioni in immissione in lamiera di acciaio zincato dello spessore di mm 8/10 di forma rettangolare o quadrata, complete di nervature, curve, riduzioni, saldature, giunzioni, flange, guarnizioni sulle giunzioni, griglie ad alette inclinate verso il basso (sia nelle parti interne, sia in quelle esterne all'edificio), per una perfetta installazione.

2. Raccordo alla sezione di ripresa della centrale ventilante con canale in lamiera zincata dello spessore di 8/10, di forma rettangolare o quadrata.

Articolo 5 - Coibentazioni per canali immissione in cappa

1. Coibentazioni interne in materassino autoestinguente, auto incollante con finitura in alluminio.

- a. Spessore (ALU) ISO 1923 μm 40
- b. Euro Classe EN 13501-1 C-s2d0
- c. Euro Classe EN 13501-1 BL-s1d0
- d. Indice di fumo NF-F 16-101 F1
- e. Marcatura CE EN 14313 CE

tipologia canali	ipotesi di progetto	coibentati
immissione trattata	a vista	no
immissione induttiva	a vista	si

Articolo 6 - Accessori

1. Bocchette di mandata con serranda di taratura a doppio filare orientabile.

2. Serrande di taratura

Articolo 7 - Canna fumaria

1. Canna fumaria in lamiera zincata di adeguata sezione per uno sviluppo che permetta alla canna fumaria di raggiungere il camino ed esservi alloggiata all'interno per raggiungere quota m 4.00 dal piano di copertura.

Articolo 8 - Trasporto e montaggio

1. Montaggio a cura di personale specializzato e qualificato.

2. Compreso progetto costruttivo secondo dm 22/01/08 n°37 e collaudo.

3. Compreso quadro elettrico di comando completo di n. 3 inverter da kW 4+2.2+0.75+0.75 e di tutte le termoregolazioni per il controllo della temperatura dell'aria tratta in immissione ambiente cucina nel periodo invernale.

4. Compresa elettrovalvola a 3 vie con servocomando a servizio della batteria idronica, termoregolazione per controllo della temperatura di mandata con gestione delle resistenze elettriche di integrazione e termostato antigelo.

5. Compresi staffaggi antisismici e relativa certificazione secondo la legislazione vigente (dm. 17/01/2018).



6. Comprese adeguate carpenterie di sostegno.
7. Compresi collegamenti elettrici ed ogni opera elettrica.
8. Compresi collegamenti idraulici ed ogni opera idraulica.
9. Compreso passaggio con grigliato e parapetti per superamento canali in sicurezza.
10. Comprese eventuali scossaline ed opere di impermeabilizzazione integrative a quelle computate nel progetto degli impianti.
11. Comprese lampade d'emergenza.
12. Tutte le macchine ed i canali devono rispettare per quanto riguarda le emissioni acustiche i seguenti limiti:
- a. valori limite di emissione - Leq in dB(A) (tabella B – DPCM 14.11.1997)

Classe	Definizione	Limite diurno (06:00÷ 22:00)	Limite notturno (22:00 ÷ 06:00)
IV	aree di intensa attività umana	60	50

- b. valori limite di immissione - Leq in dB(A) (tabella C – DPCM 14.11.1997)

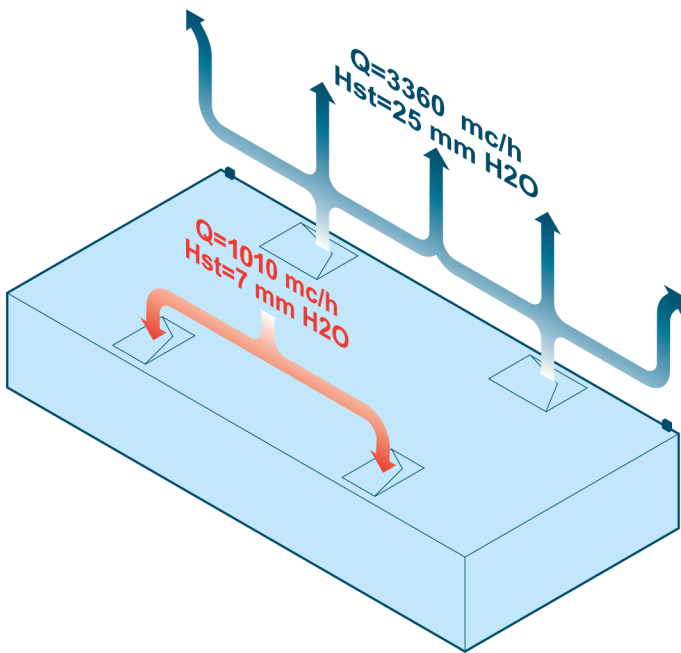
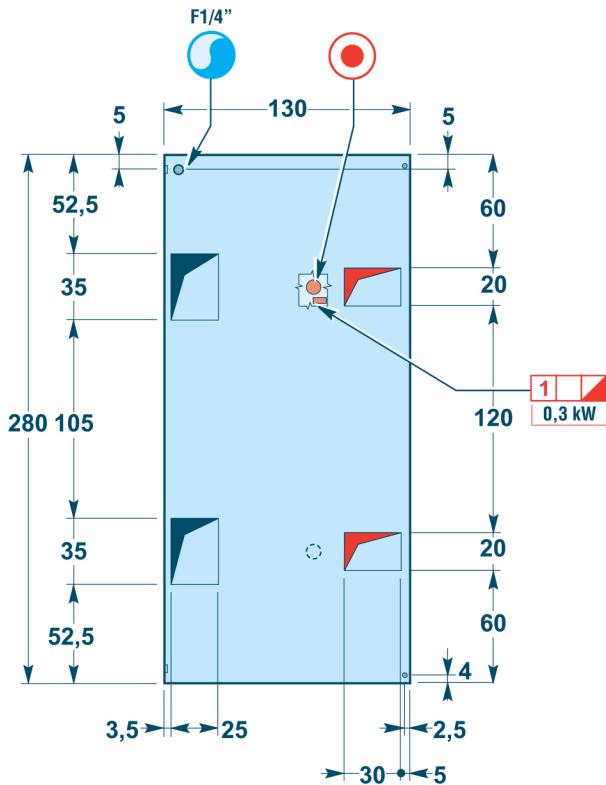
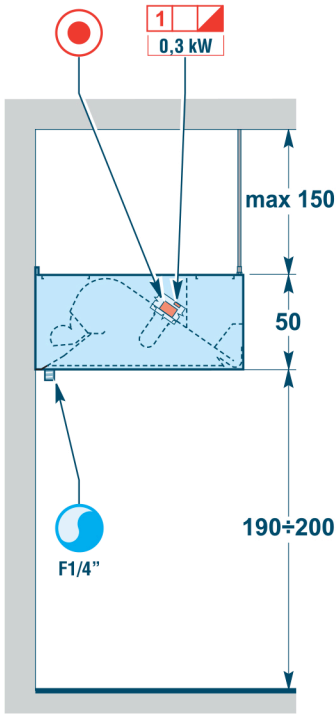
Classe	Definizione	Limite diurno (06:00÷ 22:00)	Limite notturno (22:00 ÷ 06:00)
IV	aree di intensa attività umana	65	55

- c. valori di qualità - Leq in dB(A) (tabella D – DPCM 14.11.1997)

Classe	Definizione	Limite diurno (06:00÷ 22:00)	Limite notturno (22:00 ÷ 06:00)
IV	aree di intensa attività umana	62	52

--- FINE DEL DOCUMENTO ---

CAP COM 280



Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

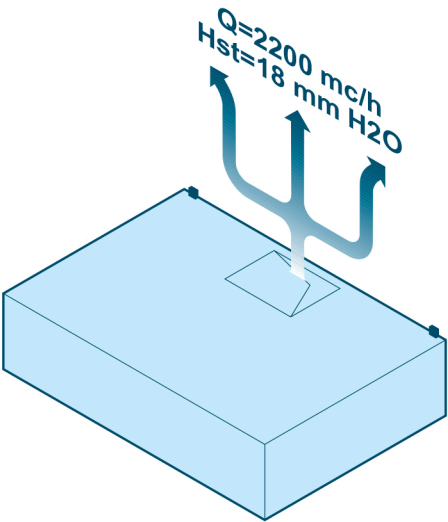
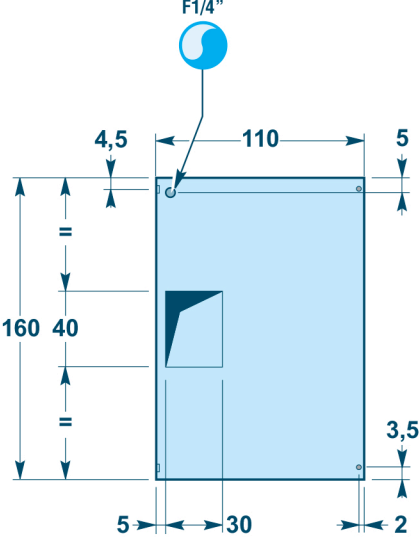
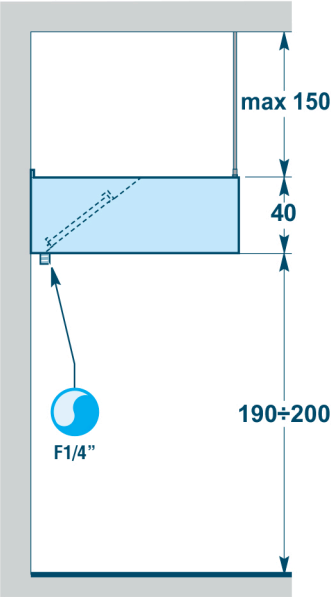
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement électrique
Elektroanschluss
Conexión eléctrica

Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

IDM - 21.1434 Ec.0

Progetto - Lay Out - Projet - Entwurf - Proyecto	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion
Offerta - Offer - Offre - Angebot - Oferta	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion

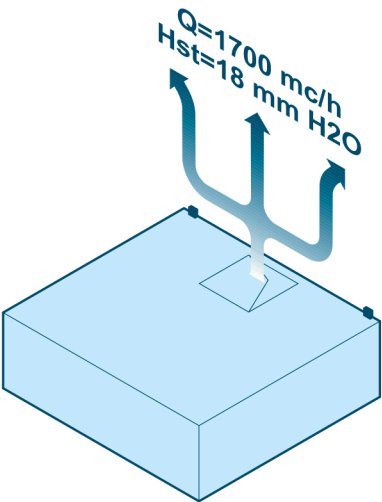
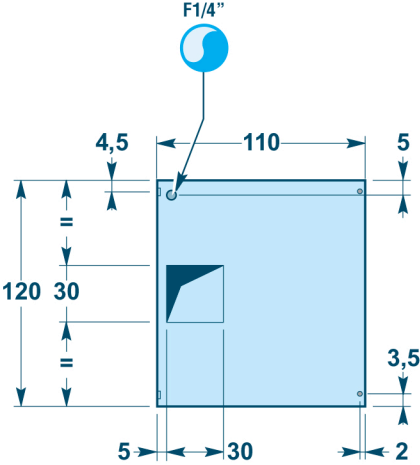
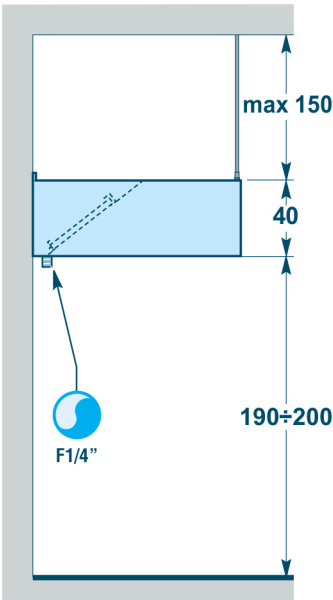
CAP FIL LAB CUB 160



IDM - 21.1334 Ec.0

Progetto - Lay Out - Projet - Entwurf - Proyecto	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion
Offerta - Offer - Offre - Angebot - Oferta	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion

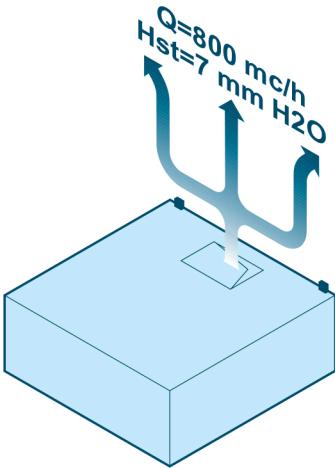
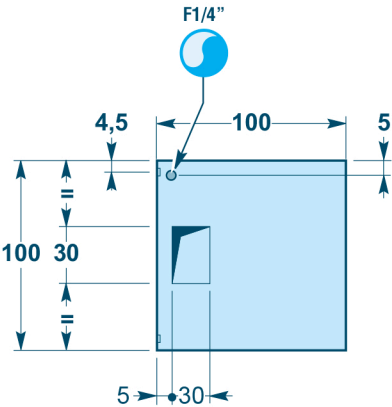
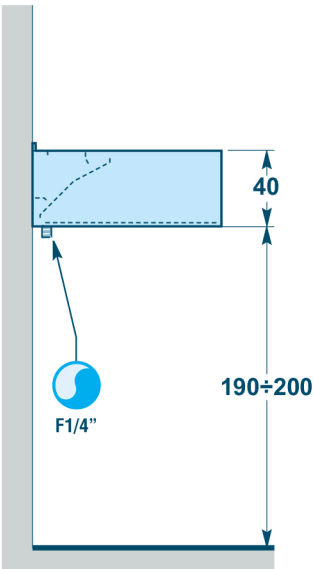
CAP FIL LAB CUB 120



IDM - 21.1333 Ec.0

Progetto - Lay Out - Projet - Entwurf - Proyecto	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion
Offerta - Offer - Offre - Angebot - Oferta	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion

CAP FIL LAB CUB 100



IDM - 21.1410 Ec.0

Progetto - Lay Out - Projet - Entwurf - Proyecto	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion
Offerta - Offer - Offre - Angebot - Oferta	Area - Area - Area - Zone - Area	Posizione - Item - Position - Position - Posiccion