

COMUNE DI ARLUNO

ALLEGATO 6

ELENCO ATTREZZATURE DA SOSTITUIRE/INTEGRARE

Di seguito si riporta l'elenco delle attrezzature di cui l'A.C. ritiene necessaria la sostituzione e di cui si forniscono le caratteristiche minime.

Si richiede che nell'offerta tecnica vengano presentate le attrezzature di seguito riportate con le relative caratteristiche tecniche, la portata e le dimensioni in funzione di quanto rilevato in corso di sopralluogo sia in merito agli spazi disponibili che alle necessità produttive e lavorative delle singole strutture elencate.

L'I.A. in seguito a sopralluogo obbligatorio del centro cottura e dei refettori potrà proporre, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori attrezzature che riterrà opportune per il miglioramento del servizio.

Oggetto	Quantità	Descrizione	Collocazione
Lavastoviglie a capottina	1	Lavastoviglie a capote con boiler atmosferico. Devono essere compresi: pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante. Addolcitore in continuo integrato. Recuperatore e condensa vapori. Il funzionamento deve essere garantito anche in condizioni di bassa pressione della rete idrica. Regolazione elettronica dei dosatori da pannello macchina. · Registro allarmi per servizio tecnico. Alimentazione: acqua fredda 10-15 °C. · Filtri inox AISI 304 su tutta la superficie della vasca. Giranti di lavaggio e risciacquo in inox AISI 304. Addolcitore in continuo; indicazione della mancanza sale da display; Recuperatore di calore. A corredo: cesti piani, cesti piatti, contenitori posate. Dotazione: cappa aspirante per vapori	Scuola Primaria Rogorotto Locale rigoverno SOSTITUZIONE
Lavello una vasca armadiato	1	Tavolo con vasca. Piano con alzatina altezza 100 mm. Piano di lavoro realizzato acciaio inox AISI 304. Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304. Dotazione: piletta di scarico , tubo troppopieno e sifone. Nr. 4 gambe realizzate in acciaio inox, ripiano di fondo. Porte scorrevoli in acciaio inox AISI 304. Accessori: miscelatore acqua calda fredda e doccia fissa con braccio flessibile	Scuola primaria Aldo Moro Locale rigoverno SOSTITUZIONE

Oggetto	Quantità	Descrizione	Collocazione
Lavello a 2 vasche con sgocciolatoio	1	Lavello armadiato 2 vasche sgocciolatoio. Piano con alzatina posteriore, altezza 100 mm. Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304. Vasche realizzate in acciaio inox AISI 304. In dotazione piletta di scarico, tubo troppopieno e sifone. Sgocciolatoio posizionato su entrambi i lati delle vasche. Nr. 4 gambe realizzate in tubolare di acciaio inox predisposte per il montaggio del ripiano di fondo. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Porte scorrevoli in acciaio inox AISI 304. Accessori: miscelatore acqua calda fredda e doccia fissa con braccio flessibile	Scuola Primaria Pellico Locale rigoverno SOSTITUZIONE
Lavastoviglie a capottina	1	Lavastoviglie a capote con boiler atmosferico. Devono essere compresi: pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante. Addolcitore in continuo integrato. Recuperatore e condensa vapori. Il funzionamento deve essere garantito anche in condizioni di bassa pressione della rete idrica. Regolazione elettronica dei dosatori da pannello macchina. · Registro allarmi per servizio tecnico. Alimentazione: acqua fredda 10-15 °C. · Filtri inox AISI 304 su tutta la superficie della vasca. Giranti di lavaggio e risciacquo in inox AISI 304. Addolcitore in continuo; indicazione della mancanza sale da display; Recuperatore di calore. A corredo: cesti piani, cesti piatti, contenitori posate. Dotazione: cappa aspirante per vapori	Scuola Primaria Pellico Locale rigoverno SOSTITUZIONE

Oggetto	Quantità	Descrizione	Collocazione
Bollitori	2	Pentola cilindrica con riscaldamento indiretto con vapore a bassa pressione, generato all'interno dell'intercapedine di capacità massima 140 lt. Rubinetti manuali di carico acqua calda e fredda con becco erogatore. Rubinetto di scarico in acciaio inox; scarico totale della vasca senza ristagni. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. · Piano con invaso per la raccolta liquidi e condensa con scarico convogliato. Vasca in acciaio inox AISI 304, piano inclinato per il deflusso dei liquidi in acciaio inox. Coperchio incernierato posteriormente in acciaio inox. Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua. Installazione su piedi.	Centro cottura Zona cotture SOSTITUZIONE
Forno combinato	1	Forno combinato multifunzione con comandi digitali e display grafico capacità 20 GN 1/1. Convezione, misto, vapore. Programmi automatici. · Sonda di cottura al cuore multi-point. Sistema di lavaggio automatico in camera di cottura. Programma decalcificazione. Funzione ECO per riduzione dei consumi in cottura e in lavaggio. Autodiagnosi con allarmi di malfunzionamento. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Scambiatore di calore diretto, in camera di cottura. Ventola di cottura e generatore di vapore in acciaio inox. Cruscotto comandi protetto da vetro temprato. Pannello divisorio fra vano cottura e vano scambiatore/ventola apribile a libro per manutenzione e pulizia. Porta con posizioni di arresto intermedie a 90° e 130° e con vetro temprato doppio ad intercapedine aperta e vetro interno smontabile. Guarnizione porta in silicone ad alta resistenza con doppia linea di tenuta al calore. Bacinelle integrate per raccolta e scarico condensa. Scarico camera cottura sifonato antiriflusso liquidi/odore. Piedi regolabili in altezza. Tubi allacciamento acqua. Dotazioni: Carrello porta-teglie roll-in in acciaio inox AISI 304 capacità 20x2/1GN. · Detergenti. Tubi di allacciamento acqua, addolcimento acqua	Centro cottura Zona cotture INTEGRAZIONE
Mantenitore caldo	1	Costruzione in acciaio inox AISI 304. Controllo elettronico della temperatura, termostato regolabile 16° - 93°C, termometro digitale. Basso consumo energetico. Gremagliera per 20 GN1/1. Dotato di rotelle	Centro cottura Zona cotture INTEGRAZIONE

Oggetto	Quantità	Descrizione	Collocazione
Frigorifero a porta singola	1	Temperatura di funzionamento: -2°C ÷ +8°C. Pannello comandi dotato di termometro – termostato digitale ed interruttore acceso/spento. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Evaporazione automatica della condensa. Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, angoli interni arrotondati. Refrigerazione ventilata tramite evaporatore alettato con trattamento anticorrosione, posizionato internamente al vano. Fianchi interni in acciaio inox AISI 304 con guide stampate a 20 posizioni. Porta su cerniere inox AISI 304 con sistema di auto-chiusura. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Piedi in acciaio inox AISI 304 . Display esterno, griglie in acciaio	Centro cottura Reparto diete INTEGRAZIONE
Motoriduttore con tritacarne	1	Carrozzeria in acciaio inox.. Imbuto tritacarne, vaschetta raccolta prodotto, gruppo di macinazione in acciaio inox. Comandi con inversione di marcia. Coltello tritacarne in acciaio inox auto affilante a piastra forata in acciaio inox. Pestello spingicarne in PVC per uso alimentare. Dotazioni: trafile con fori diametri diversi (almeno tre complessive)	Centro cottura Reparto carni INTEGRAZIONE
Cella di abbattimento	1	Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. Sbrinamento elettrico. Raffreddamento ad aria. Struttura costruita in pannelli coibentati, prefabbricati in lamiera di acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto satinati. Fondo idoneo per l'inserimento carrelli. Pannello di protezione ventole apribile. Foro di scarico. Vano interno utile a carrello da nr. 20 contenitori GN 2/1GN. Porta con dispositivo di autochiusura. Maniglia esterna in acciaio inox a tutta altezza. Sblocco di sicurezza interno. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Microinterruttore magnetico di sicurezza posto sulla porta per arresto motoventilatore interno.	Centro cottura Locale preparazioni INTEGRAZIONE