

Allegato Tecnico n° 1**COMPUTO METRICO
CUCINE FATTORIA DI CASELLI**

N° ORD.	DESCRIZIONE	QUANTITA'
A) - LAVAGGIO		
1	TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 60 CM (Posizione 1) Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Alzatina posteriore ricavata in un pezzo unico col piano di altezza 8,5 cm. Tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m ² max garantiti dall' appoggio a pavimento di piedi tubolari inox Ø 50 mm. Dimensioni cm 60x60x90, peso netto Kg 21.	1
2	PATTUMIERA CARRELLATA CON COPERCHIO LT 50 (Posizione 1.1) Costruita interamente in acciaio inox AISI 304 satinato, con coperchio stampato, delle dimensioni di cm 40x40x60,5, peso netto 8 kg. Recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. Capacità litri 50.	1
3	LAVASTOVIGLIE FRONTALE ELETTRONICA 60 CESTI/ORA (Posizione 2.) Lavastoviglie frontale a doppia parete; con boiler atmosferico e break tank. Produttività 60 cesti/ora. 8 programmi di lavaggio, personalizzabili (tra cui sanitizzazione/medical). Di serie: pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante, dispositivo pulizia acqua Bluewater. A corredo: cesto piano, cesto piatti, contenitore posate. Dimensioni 60x60x82 cm; Peso netto 55 kg; Pot. Ele 5,4 kW.	1
4	LAVELLO SU ARMADIO 2 VASCHE CM 40X40X25H SGOCCIOLATOIO A DESTRA (Posizione 3.) Piano, con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox 18-10 satinato, raggiato nella parte anteriore Vasche stampate, inserite al piano per saldatura continua a tenuta. Mobile ad armadio, in acciaio inox 18-10, con portine a coulisse tamburate e ripiano di fondo. Predisposto per lavastoviglie. Dimensioni 160x60x90 cm; Peso netto 85 kg.	1
5	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO (Posizione 3.1) Gruppo miscelatore acqua calda e fredda con comando a leva lunga per gomito, collo snodato lungo. Utile per lavelli. Peso netto 2 kg.	1

B) - COTTURA

6	ELEMENTO NEUTRO (Posizione 1.) Realizzato in acciaio inox AISI 304 con piano 12/10, satinato, spazzolato scotchbrite medium. Fianchi a struttura scatolata autoportante per tutte le possibili installazioni. Utilizzabile come piano di appoggio in supporto ad elementi di cottura. Dimensioni 35x70x24 cm; Peso netto 15 kg.	1
7	BASE A GIORNO (Posizione 1.1) Struttura autoportante per il sostegno di elementi Top della serie Gamma, in acciaio inox AISI 304 sui fianchi, fondo e involucro interno. Dimensioni interne mm 328 x 548 x 349 h. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Dimensioni 35x70x66 cm; Peso netto 13 kg.	1
8	PORTINA BATTENTE CERNIERE A SINISTRA (Posizione 1.2) Portina a battente tamburata realizzata in acciaio inox AISI 304, inseribile sui vani e telai di sostegno a giorno linea Gamma. Dimensioni 34,4x4x46,5 cm; Peso netto 2 kg.	1
9	CUOCIPASTA DA BANCO - 3,2 Kw (Posizione 2.) Struttura esterna realizzata in acciaio inox AISI 304. Sono invece realizzati in acciaio inox AISI 316 i seguenti componenti: vasca, cestelli, piano di appoggio dei cestelli e griglia di fondo. Termostato 0-110°C. In dotazione di serie: rubinetto di scarico, 1 cestello da 1/3 e due cestelli da 1/6 GN. Dimensioni 40x70x34 cm; Peso netto 13,5 kg; Pot. Ele 3,2 kW.	1
10	TAVOLO CON PIANO BIFRONTI 70 CM (Posizione 2.1) Piano bifronte con spessore 40mm in inox AISI 304 spessore 0,8 mm. Sottopiano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente spessore 18 mm. Gambe tubolare inox 40x40mm, con ripiano. Piede in inox AISI 304 da 1" regolabile in altezza di 60mm. Montaggio con viti. Consegnato smontato. Dimensioni 40x70x90 cm; Peso netto 33,2 kg.	1
11	CUCINA VETROCERAMICA AD INFRAROSSO 2 ZONE (Posizione 3.) Cucina con piano in vetroceramica realizzata in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 mm. Piano di cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento tramite resistenze ad infrarosso. 2 zone di cottura indipendenti comandate da regolatore di energia. Dimensioni 35x70x24 cm; Peso netto 13 kg; Pot. Ele 4,2 kW.	1

12	<p>BASE A GIORNO (Posizione 3.1) Struttura autoportante per il sostegno di elementi Top della serie Gamma, realizzata in acciaio inox AISI304 su fianchi, fondo e involucro interno Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza. Accessoriabile con coppia guide bacinelle XGIGB e portine battenti. Dimensioni 70x70x66 cm; Peso netto 16 kg.</p>	1
13	<p>PORTINA BATTENTE CERNIERE A SINISTRA (Posizione 3.2) Portina a battente tamburata realizzata in acciaio inox AISI 304 , inseribile sui vani e telai di sostegno a giorno linea Gamma. Dimensioni 34,4x4x46,5 cm; Peso netto 3 kg.</p>	1
14	<p>PORTINA BATTENTE CERNIERE A DESTRA (Posizione 3.3) Portina a battente tamburata realizzata in acciaio inox AISI 304 , inseribile sui vani e telai di sostegno a giorno linea Gamma. Dimensioni 34,4x4x46,5 cm; Peso netto 3 kg.</p>	1
15	<p>FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA (Posizione 4.) Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 12/10 mm. Piastra di cottura in acciaio Fe510D satinato. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309. Regolazione temperatura 100-270°C, termostato di sicurezza. Dimensioni 35x70x24 cm; Peso netto 80 kg; Pot. Ele 5,1 kW.</p>	1
16	<p>KIT COPERTURA FISSAGGIO POSTERIORE PIANI (Posizione 4.1) Elementi di copertura zona posteriore fissaggio piani, realizzati in fusione di alluminio lucidato. Kit predisposto per la copertura fino a cinque elementi. Dimensioni 20x10x2 cm; Peso netto 0,3 kg.</p>	1
17	<p>ABBATTITORE/SURGELATORE 15/8 KG/CICLO (Posizione 6.) Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 15 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 8 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno utile a 5 contenitori GN 1/1 o EN 60x40 cm. Pannello comandi con display a segmenti, sonda mono-punto. Dimensioni 74,5x70x86,5 cm; Peso netto 85 kg; Pot. Ele 1 kW.</p>	1

18	<p>FORNO ELETTRICO VENTILATO A CONVEZIONE CON UMIDIFICAZIONE E FUNZIONE GRILL 4X1/1GN (Posizione 7.)</p> <p>Temperatura di esercizio 50-300°C - Camera di cottura IN ACCIAIO INOX. Nr 2 Motori mono-direzionali con resistenze circolari. Umidificazione indiretta a pulsante. Pannello comandi elettromeccanico. FUNZIONALITA' GRILL (ventilata). Dimensioni 79x75x63,5 cm; peso netto 52 kg; Pot. Ele 5,2 kW.</p>	1
19	<p>TAVOLO ARMADIO 2 FRONTI CON PORTE A COULISSE (Posizione 8.)</p> <p>Struttura autoportante in acciaio inox .AISI 304 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete. Ripiano intermedio con omega di rinforzo. Predisposti per il fissaggio sottopiano. Apertura su due fronti. Dimensioni 120x60x66 cm; Peso netto 58 kg.</p>	1
20	<p>PIANO UNICO BIFRONTI 120 CM (Posizione 8.1)</p> <p>Piano di lavoro alto 54 mm, spessore 12/10 realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato. Sottopiano fonoassorbente e idrofugo. Predisposto per il fissaggio sottopiano di armadi, cassettiere, tramogge, basi refrigerate. Dimensioni 120x60x5,4 cm; Peso netto 29 kg.</p>	1
21	<p>ALZATINA LATERALE DESTRA (Posizione 8.2)</p> <p>Lavorazione piano unico per realizzazione alzatina destra.</p>	1
22	<p>VASCA CON INVASO A SALDARE CM 33X33X25 (Posizione 8.3)</p> <p>Lavorazione piano unico per inserimento di vasca saldata al piano. Per l'ordine occorre corredare la richiesta di disegno quotato con la posizione della vasca. Dimensioni 33x25x33 cm; Peso netto 6 kg.</p>	1
23	<p>MISCELATORE ELETTRONICO (Posizione 8.4)</p> <p>Miscelatore a fotocellula in ottone fuso lucidato e cromato progettato per contrastare il vandalismo nei locali pubblici – elettrovalvola e batteria incorporate facili da sostituire – scheda elettronica “intelligente”. Il raggio di azione si adatta automaticamente all’ambiente circostante e all’apparecchio dove è installato – alimentazione con normale batteria alcalina 9V per circa 100.000 utilizzazioni (2 anni) –coperchio superiore per la sostituzione della batteria – in dotazione 2 flessibili inox 350 mm. con speciali valvole di non ritorno e filtri inox. Pressione dinamica 0.5-6 bar – temperatura massima 70°C – foro per il montaggio mm. 34 Per piani fino a mm. 40 di spessore.</p>	1

24	<p>KIT SIFONE, PILETTA, TROPPOPIENO PER VASCHE H.25 CM (Posizione 8.5)</p> <p>Kit scarico vasca comprendente tubo troppo pieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico. Utilizzabile in vasche di h. 25 cm. Peso netto 1 kg.</p>	1
25	<p>TAVOLO ARMADIO CALDO CON PORTE A COULISSE (Posizione 9.)</p> <p>Struttura autoportante acciaio inox AISI 304 satinato, portine a coulisse tamburate doppia parete. Ripiano intermedio con omega di rinforzo. Piedi inox regolabili. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10 satinato h mm 54, spessore 12/10. Capacita piatti Ø 23 cm: 288. Riscaldamento ventilato +30/+90°C termostato. Dimensioni 120x60x90 cm; Peso netto 90 kg; Pot. Ele 2 kW.</p>	1
C) - PREPARAZIONE		
26	<p>TAVOLO CON PIANO BIFRONTI 120 CM (Posizione 1.)</p> <p>Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m² max garantiti dall' appoggio a pavimento di piedi tubolari inox Ø 50 mm. Dimensioni 120x60x90 cm; Peso netto 32 kg.</p>	1
27	<p>PATTUMIERA CARRELLATA CON COPERCHIO LT 50 (Posizione 1.1)</p> <p>Costruita interamente in acciaio inox AISI 304 satinato, con coperchio stampato. Recipiente dotato di maniglie esterne e carrello separato con ruote piroettanti. Capacità litri 50. Dimensioni 40x40x60,5 cm; Peso netto 8 kg.</p>	1
28	<p>TAVOLO CON PIANO BIFRONTI 60 CM (Posizione 2.)</p> <p>Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m² max garantiti dall' appoggio a pavimento di piedi tubolari inox Ø 50 mm. Dimensioni 60x60x90 cm; Peso netto 17 kg.</p>	1

29	<p>AFFETTATRICE GRAVITA'300 TRIFASE (Posizione 2.1) Monoblocco coprilama, carrello, piatto di paragone fusi in lega titolata di alluminio, protetti con ossidazione anodica inossidabile. Avanzamento del prodotto a gravità. Motore di tipo professionale ventilato. Lama concava professionale ad alta resistenza. Affilatoio fisso con doppio smeriglio per affilare ed eliminare la bava formata in fase d'affilatura. Spessore di taglio fino a 15 mm. Solido basamento ossidato, dal design moderno, con spigoli arrotondati. Manopola a L per facilitare lo scorrimento del carro e ottenere un miglior taglio. Dimensioni 51x68x48 cm; Peso netto 30 kg; Pot. Ele 0,23 kW.</p>	1
30	<p>ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1 (Posizione 3.) Frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox AISI 304. Camera di conservazione realizzata con fianchi interni stampati in acciaio inox AISI 304, 20 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano, sbrinamento elettrico. Pannello comandi con scheda elettronica, segnalazione allarmi HACCP. Porta USB per scarico dati. In dotazione per vano: n. 4 griglie in acciaio inox AISI 304. Classe energetica: A. Dimensioni 68,4x80x204 cm; Peso netto 115 kg; Pot. Ele 0,27 kW.</p>	1
D) - ASPIRAZIONE		
31	<p>CAPPA AUTOASPIRANTE CON FILTRO A LABIRINTO A PARETE PROFILO SNACK (Posizione Z1.) Realizzata in acciaio inox AISI 304, mediante puntatura, finitura satinata. Quadro comandi elettronico digitale con variatore velocità. Canalina sagomata con rubinetto per la raccolta grassi/condensa. Gruppo motore aspirante incorporato. Corredata di accessori per fissaggio e 5 filtri in acciaio inox AISI 304 a labirinto. Profilo "Snack" con ingombro ridotto. Dimensioni 290x90x45 cm; Peso netto 83 kg; Pot. Ele 0,42 kW.</p>	1