

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
 Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
 C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40*

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

**Realizzazione di ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica.
 PON SCUOLA 14-20 - Asse V – Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia -
 Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo
 Avviso prot. n. A00GABMI/100100 del 24 luglio 2023
 FESR REACT EU - Realizzazione di reti locali, acquisto di lavagne digitali, laboratori
 PROGETTO LABORATORIO DIDATTICO SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO
 CODICE 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-17
 CUP -D54D23004830006 CIG - A013EF462E**

Al sito web – Albo Pretorio -
 Amministrazione Trasparente

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE, DA PARTE DEGLI OPERATORI ECONOMICI, DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AD ESSERE INVITATI ALLA RDO SU MEPA PER LA REALIZZAZIONE di ATTREZZATURE PER LABORATORIO DIDATTICO SOSTENIBILE, GREEN, INNOVATIVO ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a), del decreto-legge n. 76/2020, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 120/2020, e successivamente modificato dall'art. 51, comma 1, lett. a), sub 2.1), del decreto-legge n. 77/2021, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 108/2021, da espletarsi mediante lo strumento del Confronto di Preventivi sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), per un importo contrattuale pari a € € 175.100,00 (centosettantacinquemilacento/00) IVA esclusa. – CAPITOLATO TECNICO

Prodotto	Descrizione dettagliata del prodotto	Numero	Prezzo unitario (esclusa IVA)	Prezzo complessivo (esclusa IVA)
CONGELATORE ORIZZONTALE PROFESSIONALE A POZZETTO	Dimensioni: Cm. 205,5 x 73 x 90,5 h Completo di Pannello di Controllo Digitale con Allarme e di Maniglia dotata di Serratura. Isolamento in Ciclopentano di 60 mm. Dotato di 3 Cestelli. Refrigerazione Statica Sbrinamento Manuale con gocciolatoio. Alimentazione: Monofase 220-240V/50Hz - Potenza 260 Watt - Dimensioni Esterne cm. 205,5 x 73 x 90,5 h - Dimensioni Interne cm. 193,5 x 51 x 61,5 h - <u>Capacità 700 Lt</u> Lordi / 614 Lt. Netti- Temperatura d'esercizio: -25°/-15° C - Peso Kg 97,5 - Classe Energetica D	1		
COMBINATO PER SISTEMA DI COTTURA INTELLIGENTE	Capacità > 100 litri di volume utile una vasca singola > 39 dm2 di superficie di cottura > Bollire: 30 °C – temperatura di ebollizione > Arrostire: 30 °C – 250 °C > Friggere: 30 °C – 180 °	1		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	<p>> Sensore termico con 6 punti di misurazione, supporto magnetico del sensore termico, impugnatura ergonomica e correzione automatica degli errori in caso di inserimenti errati</p> <p>> Dispositivo di riempimento dell'acqua automatico con precisione millimetrica (l'unità può essere impostata in litri o galloni)</p> <p>> Eliminazione diretta dell'acqua di cottura e/o di lavaggio grazie allo scarico integrato nella vasca (senza versamento o scarico sul pavimento) > Possibilità di muovere la vasca per mezzo di un cilindro elettrico, gestione tramite il display</p> <p>> Fondo della vasca altamente reattivo e resistente ai graffi</p> <p>> Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico e funzione spray e getto singolo > Presa specifica del paese integrata (per tensioni con conduttore neutro)</p> <p>> Cottura Delta-T per una preparazione particolarmente delicata con perdite in cottura ridotte > Display digitali per la temperatura, impostabili in °C o °F, visualizzazione dei valori nominali ed effettivi > Visualizzazione del tempo reale (24 ore) con commutazione automatica ora solare/ora legale con la connessione a ConnectedCooking > Lingua impostabile</p> <p>> Temporizzatore digitale 0-24 ore con posizioni permanenti, impostazione ora/min. o min./sec. a scelta</p> <p>> Orologio in tempo reale in formato 24 ore</p> <p>> Hotline gratuita per quesiti di carattere tecnico e applicativo</p>			
FRIGGITRICE ELETTRICA PROFESSIONALE	<p>Acciaio AISI 304 80x70x85 Kg 72 Vasca 17 +17 Vasca 31x34,6x30 Kw33 400V3N Resistenza elettrica</p>	2		



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

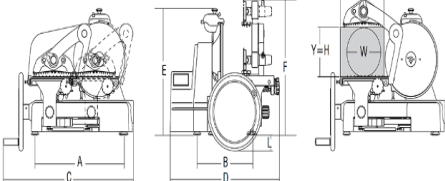


Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Obiezione Generale per Istruzione, Università e Ricerca
Obiezione Generale per Istruzione, Università e Ricerca
Obiezione Generale per Istruzione, Università e Ricerca
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40
Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

<p>AFFETTATRICE AUTOMATICA/SEMI AUTOMATICA A VOLANO ROSSO con supporto</p>	 <table border="1" data-bbox="475 772 944 1220"> <thead> <tr> <th>Modello</th> <th>XPRT 350 A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alimentazione</td> <td>230V 50Hz F/NI</td> </tr> <tr> <td>Motore</td> <td>Watt 515 - Hp 0,7</td> </tr> <tr> <td>Lama</td> <td>Ø 350 mm - 14"</td> </tr> <tr> <td>Spessore di taglio</td> <td>mm 3</td> </tr> <tr> <td>Corso carrello</td> <td>mm 286</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>612 mm</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>382 mm</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>893 mm</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>749 mm</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>601 mm</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>643 mm</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>74 mm</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>O</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>Q</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>R</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>T</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>U</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>W</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>Y</td> <td>235 mm</td> </tr> <tr> <td>Z</td> <td>235 mm</td> </tr> </tbody> </table>	Modello	XPRT 350 A	Alimentazione	230V 50Hz F/NI	Motore	Watt 515 - Hp 0,7	Lama	Ø 350 mm - 14"	Spessore di taglio	mm 3	Corso carrello	mm 286	A	612 mm	B	382 mm	C	893 mm	D	749 mm	E	601 mm	F	643 mm	G	74 mm	H	300 mm	I	235 mm	J	235 mm	K	235 mm	L	235 mm	M	235 mm	N	235 mm	O	235 mm	P	235 mm	Q	235 mm	R	235 mm	S	235 mm	T	235 mm	U	235 mm	V	235 mm	W	235 mm	X	235 mm	Y	235 mm	Z	235 mm	1		
Modello	XPRT 350 A																																																																			
Alimentazione	230V 50Hz F/NI																																																																			
Motore	Watt 515 - Hp 0,7																																																																			
Lama	Ø 350 mm - 14"																																																																			
Spessore di taglio	mm 3																																																																			
Corso carrello	mm 286																																																																			
A	612 mm																																																																			
B	382 mm																																																																			
C	893 mm																																																																			
D	749 mm																																																																			
E	601 mm																																																																			
F	643 mm																																																																			
G	74 mm																																																																			
H	300 mm																																																																			
I	235 mm																																																																			
J	235 mm																																																																			
K	235 mm																																																																			
L	235 mm																																																																			
M	235 mm																																																																			
N	235 mm																																																																			
O	235 mm																																																																			
P	235 mm																																																																			
Q	235 mm																																																																			
R	235 mm																																																																			
S	235 mm																																																																			
T	235 mm																																																																			
U	235 mm																																																																			
V	235 mm																																																																			
W	235 mm																																																																			
X	235 mm																																																																			
Y	235 mm																																																																			
Z	235 mm																																																																			
<p>CUCINA A INDUZIONE PROFESSIONALE S U RUOTE</p>	<p>Acciaio INOX e piano cottura a induzione in vetroceramica Dimensioni (LxPxH)(Cm) 80 x 90 x 85 Alimentazione Piano (V/Tipo Gas) 400V3N~ Potenza Piano Cottura (Kw) 14 Potenza Piano Cottura (Kw) Induzione</p>	2																																																																		
<p>FRY TOP ELETTRICO</p>	<p>piano di lavoro in AISI 304 18/10 dello spessore di 1,2 mm e piastra liscia-rigata in acciaio AISI 430 con certificazione MOCA. riscaldato tramite resistenze in acciaio incoloy. regolazione della temperatura avviene tramite manopola del termostato collocata sulla parte frontale. termostato di sicurezza a riarmo manuale</p>	2																																																																		
<p>CUOCIPASTA ELETTRICO</p>	<p>Piano di lavoro in AISI 304 18/10 dello spessore di 1,2 mm. Vasca stampata con bordi arrotondati in acciaio Inox AISI 316 e della capacità di 28 + 28 litri. Un piano forato distanzia i cestri utilizzati per la cottura dal fondo riscaldato, permettendo la corretta circolazione dell'acqua</p>	2																																																																		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
 Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364*

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

BRASIERA ELETTRICA	vasca di cottura in acciaio inox AISI 304. sistema motorizzato di ribaltamento vasca fondo della vasca in acciaio inox AISI 304 di 10 mm saldato esternamente vasca di cottura è riscaldata da delle resistenze corazzate in lega "Incoloy 800" temperatura generata è regolabile da 45°C a 300°C tramite manopola. termostato di sicurezza dotata di microinterruttore di sicurezza che arresta il funzionamento della macchina a vasca alzata. piedini sono regolabili	2		
BANCHI REFRIGERATI Con kit ruote	coibentazione di 7 cm sbrinamento automatico porte con chiusura automatica munite di guarnizioni estraibili calamitate maniglie della porta del tavolo refrigerato incassate 1 Griglia Rilsan 60 x 40 e 2 Guide inox a "L" per porta in dotazione. Piedini regolabili. Guarnizione estraibile. Refrigerazione ventilata	2		
ABBATTITORE	a 7 teglie dotato di coibentazione dello spessore di 7,5 cm per lato in schiumatura di ciclopentano corpo esterno e camera di raffreddamento in acciaio inox di alta qualità porta reversibile e autochiudente dotata di serratura e di allarme di apertura. Accoglie teglie GN 1/1 e vassoi Euronorm 60x40 cm sonda al cuore display con segnalazione di errore microinterruttore di arresto della ventola interna all'apertura della porta. cicli di abbattimento a temperatura controllata o temporizzati (Soft/Hard)	2		
TAVOLO LAVORO IN ACCIAIO INOX Con set di ruote	Acciaio inox 160*160*85 Con set di ruote	4		
FORNO MICROONDE	struttura in acciaio INOX con maniglia di apertura della porta del forno 1800 Watt di potenza antenna rotante mentre con piatto fisso capienza L.34 digitale 5 livelli di potenza	2		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40
 Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	100 memorie regolabili tramite display per programmare la cottura			
APRISCATOLE PROFESSIONALE	BASIC 40 cm Apriscatole professionali entry level di elevata qualità consigliato per una apertura massima di numero 10 latte al giorno. Sono realizzati in acciaio inossidabile, facilmente pulibili nelle parti di taglio. Ideali per essere impiegati in bar, mense, cucine, kebab, per un modesto utilizzo. Apre latte per una altezza massima di cm.40	3		
IMPASTATRICE PROFESSIONALE	Vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile Protezione della vasca in filo metallico Dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio / frusta in fusione di alluminio e acciaio Cambio meccanico a 3 velocità Sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio Motore ventilato Micro su vasca Vasca smontabile inox da litri 10.	1		
ARMADIO FRIGO 1200 0/+10°C Doppio	esterni ed interni fabbricati in acciaio inossidabile e fondo esterno in acciaio galvanizzato angoli interni arrotondati coibentazione in poliuretano iniettato ad alta pressione dello spessore di 6 cm e privo di CFC. porte dotate di chiusura automatica e guarnizioni magnetiche per garantire una tenuta perfetta e una notevole riduzione degli sprechi energetici. display anteriore per monitoraggio della temperatura refrigerazione ventilata per mantenere la temperatura costante all'interno dell'armadio. Dotato di serie di un'unità refrigerante monoblocco estraibile Unità è tropicalizzata per il corretto funzionamento anche in presenza di temperature esterne fino a +40°C e di tassi di umidità fino al 60%. impianto automatico di sbrinamento e di evaporazione della condensa Gas di refrigerazione R452A	2		
SUPPORTO MACCHINA CAFFE	retrobanco bar progettato per appoggiare la macchina del caffè e dotato di 4 ruote mobili acciaio inox AISI 304.	1		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	dotato di foro passacavi, un cassetto battifondi, un cassetto di servizio e di un incasso dove collocare attrezzature (macchina lavabicchieri o fabbricatore di ghiaccio) per l'ottimizzazione dello spazio all'interno del laboratorio			
MACCHINA PER CAFFE SUPERAUTOMATIC A	Potenza installata a 220-240V~ 220-240V3~ 50-60Hz(W) 380-415V3N~ 4200-5000 6300-7500 6300-7500 Potenza installata a 220-240V~ 50-60Hz(W) 3000-3500 Capacità caldaia (litri) 10 15 20 Dimensioni L x P x H (mm/in) 817x559x605 33.1x22x23.8 1017x559x605 40x22x23.8 1217x559x605 47.9x22x23.8 Configurazioni: 2 lance vapore o 1 turbosteam Milk4 + 1 lancia vapore Finitura alluminio lucido	1		
MACINA-DOSATORE PER CAFFE'	Dimensioni: Cm 23 x 27 x 60 h Macinadosatore Professionale Automatico FMXA – Produzione Oraria Caffè Kg 3/Pepe Kg 4 Corpo in Alluminio lucidato o verniciato, Campana in plastica infrangibile e Macine in Acciaio rettificato. Manopola di regolazione spessore taglio e regolazione manuale della campana. Dosatore per caffè e ferma sacchetto - Pulsante digitale di accensione. Prodotto Made in Italy, a Norme CE. Alimentazione Monofase 230V/50Hz - Potenza Watt 340 Dimensione Cm 23 x 27 x 60 h - Giri/min rpm 1400 - Peso Kg 13	1		
FORNO COMBIMASTER	Forno elettrico 10 teglie assetto gastronomia tempi di cottura ridotti, risultati uniformi Regolazione temperatura e tempo, per passare dal caricamento singolo a quello misto in qualsiasi momento. Possibilità di adattare i tempi di cottura alla quantità e al risultato desiderato. Sistema di lavaggio intermedio ultrarapido in 12 minuti, determina esattamente il grado di sporco con risparmio del 50% dei prodotti chimici a fine giornata. Connected Cooking collegato alla piattaforma internet Supporto per forno in acciaio inox. Supporto per forno ASSETTO PASTICCERIA con la Cappa ULTRAVENT PLUS Accessori per forno : n°1 Griglie a righe e quadretti 1/1, n°1 Combigrill 1/1, n°1 Multibaker	1		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	1/1, n°1 Piastra per griglia e per pizza 1/1, n°1 Teglie pasticceria/arrostato 1/1n°1 Teglie pasticceria forate 60x40cmn°1 Combifry 1/1n°1 Teglie arrostato 1/1			
CARRELLO GUERIDON	Carrello sala a 2 piani, struttura in legno massello di faggio con gambe tornite lisce color noce, piani in multistrato con cornici, dim mm. 1100x560x830	6		
BILANCIA PER L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	Etichettatura conforme agli standard EU1169/2011, EU1155/2013, EU78/2014, EU1337/2013 e EU828/014. Inserimento intuitivo dei dati da PC tramite software. Visualizzazione in tempo reale dell'etichetta. Memory stick per trasferire i dati delle etichette senza collegare il PC. Cinque dimensioni di piattaforma di pesatura disponibili.	2		
IMPASTATRICE PLANETARIA PROFESSIONALE	con vasca, uncino, spatola, frusta e protezione grigliata in acciaio inox AISI 304, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,37, Peso 57 Kg, dim.mm.450x375x608h	2		
TRITACARNE / GRATTUGIA	Alluminio Lucidato, Resa oraria: TRITACARNE 50 Kg/h, GRATTUGIA 20 Kg/h, V. 230/1, Kw 0,37, dimensioni mm 430x270x360h	1		
MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA	DIGITALE PROGRAMMABILE, CAMERA da mm.310x350x190h, BARRA SALDANTE da 300 mm, POMPA VUOTO da 8 m³/h, V.230/1, Kw.0,75, Peso 44 Kg, dim.mm.410x460x430h	2		
SIGILLATRICE PER VASCHE	confezionatrice - mod. 01719 - dispenser a pellicola termosigillatrice a piano caldo - rotoli film cm. 50 - alimentazione monofase 230/50/1 - dimensioni cm l 50 x p 60 x 10 h - norma cee termosigillatrici per vaschette professionali: offerte confezionatrici - termosigillatrici	2		
STAMPANTE ALIMENTARE PER PASTICCERIA	Multifunzione: copia, scanner, stampa da PC, adatta pagina, zoom, mirroring (da PC), clone (da PC) e poster (da PC).- Sistema operativo: Windows Vista 7/8/10.- Elevata velocità di stampa	1		
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA	Dimensioni: Cm. 72 x 77 x 147,5 / 192,5 h Lavastoviglie a Capotta professionale in Acciaio Inox Scotch Brite 18/10 con Pompa di lavaggio da 1,64 kW. Display digitale per controllo Programmi e Temperature. Forniti di serie: Dosatore regolabile Brillantante e Detergente, n°1 Cesto Vassoi, Cesto Bicchieri, Cesto Piatti, Cesto Portaposate.	1		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	In caso di scarico a Parete e non a Terra, è indispensabile la Pompa di Scarico, disponibile tra gli optional.			
IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO	Impastatrice planetaria da banco da lt.10, con vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox, spirale e spatola in alluminio, 3 velocità, V.230/1, Kw.0,45, Peso 56 Kg, dim.mm.452x432x606h	2		
ENOFRIGO	5 piani regolabili per camera. Temperatura di esercizio costante da +5°C sul fondo a +16°C nella parte superiore con ventola spenta e dai +4°C ai +18°C su tutta la camera con ventola accesa. isolata con una coibentazione senza CFC. guarnizione estraibile luce interna posizionata verticalmente - illuminazione omogenea porta auto chiudente dotata di serratura	1		
PENTOLO ACCIAIO ELETTRICO	Apparecchio da usare all'esterno in assenza di fiamme e di superfici molto calde; l'aria necessaria per la combustione e di 2 m3/h per ogni KW di potenza termica nominale installata.	1		
MACCHINA PER GELATO Con ruote	Mantecatore per ristorazione per la produzione di gelati e granite con giusta consistenza estrazione automatica. corrente trifasica per un impiego professionale. Ingombro ridotto, facile da installare anche nelle piccole cucine. Coperchio trasparente. Cilindro verticale, facile aggiunta degli ingredienti. Miscela per cilindro 2/4 l, produzione massima oraria 25 l. Dimensioni 47x51x96 cm	1		
CUTTER PROFESSIONALE	Dimensioni: Cm 28 x 33 x 49 h Capacità Vasca Lt 5 - Dimensioni Vasca Cm ø 24 x 12 h Utensili e Vasca realizzati in Acciaio Inox, Coperchio in Policarbonato con microinterruttore di sicurezza. Comandi a bassa tensione 24 volt, freno meccanico azionato con leva. Di serie n° 1 Mozzo Lame Lisce. Alimentazione Monofase 230V/50Hz o Trifase 400V/50Hz - Velocità rpm 1400 (disponibile a 2	1		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	Velocità) - Potenza Watt 1100 - Dimensione Cm 28 x 33 x 49 h - Peso Kg 20			
FABBRICATORE GHIACCIO	Dimensioni: Cm. 32 x 50 x 64h Produttore di ghiaccio a Cubetti cavi, Prod/24h: 22 Kg, Deposito: 5 Kg di Ghiaccio. Altezza con i piedini cm 68,5	1		
SOFTCOOKER	Softcooker "Roner" professionale per la cottura di Carne, Verdure, Pesci confezionati in appositi Sacchetti sottovuoto da immergere in un qualsiasi recipiente adatto ad uso alimentare Compreso di bacinelle inox capacità di cottura fino a 80 Lt Riscaldatore ad alta precisione, temperatura costante e ben controllata. Temperatura di lavoro regolabile: +24°C/+99°C con precisione di +/- 0,3°C.	2		
CARRELLO PORTATEGLIE INOX	struttura in tubo tondo di acciaio inox Ø cm 2,5; piani stampati in acciaio inox a forma di vassoio con superfici perfettamente arrotondate anche nel bordo inferiore, imbullonati al telaio, insonorizzati; finitura spazzolata; paracolpi in gomma grigia agli angoli; 4 ruote ruote piroettanti in gomma Ø cm 12,5; doppia ribordatura perimetrale dei ripiani con conseguente irrigidimento di tutta la struttura; squadre di rinforzo angolari in acciaio inox 18/10 a forte spessore; insonorizzazione con materiale fonoassorbente che garantisce la massima silenziosità di marcia; portata max kg 100.	1		
ARMADIO ACCIAIO CON KIT RUOTE	Carrello Porta Piatti Armadiato Refrigerato CA1439RG - Capacità N° 88 Piatti con diametro da Cm 25 a Cm 31. Indicato per il mantenimento temporaneo e il trasporto di piatti freddi, insalate, antipasti e pietanze in genere. Struttura in Acciaio plastificato, Telaio in Alluminio Anodizzato, Pannelli Laterali in Isomac (spessore Cm 2,5). Griglie portapiatti tonde in Acciaio plastificato rilsan. N° 4 Sportelli apribili, N° 4 Maniglie direzionali e Ruote ø 125 mm (di cui 2 frenanti). Temperatura di Esercizio Positiva +8° +12° C - Potenza Watt 460 <u>Dotazione 4 ruote per spostamenti</u>	3		
STERILIZZATORE COLTELLI A MURO	acciaio inox, allacciamento per il carico e lo scarico dell'acqua	2		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 - ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

	collegamento alla rete elettrica. disinfezione attraverso il liquido TEGO 51 o altri assimilabili.			
BARBECUE ELETTRICO SU RUOTE	Barbecue da Esterno - Alimentazione Elettrica - Griglia di Cottura in Ghisa suddivisa in 4 zone con comandi separati , facilmente smontabile per agevolarne la pulizia. Struttura e piani di appoggio realizzati in Acciaio laccato - Plancia Comandi, Coperchio con maniglione e Portine in Acciaio Inox . ripiano rialzato per il mantenimento della giusta temperatura, vaschetta di raccolta liquidi di cottura posizionato sotto ai bruciatori. Inclusi Termometro sul coperchio e Fornello laterale con coperchio, integrato nel piano laterale. Munito di ruote per spostamento N° 4 Ruote con Freno Diametro mm 90 - Optional: Girarrosto	1		
ARMADIO IN ACCIAIO INOX CON 2 PORTE SCORREVOLI	Professionale, It.1173, Ventilato, Temp.- 2°/+8°C, ECOLOGICO in Classe C, Gas R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,4, Peso 180 Kg, dim.mm.1340x810x2000h	2		
BAGNOMARIA ELETTRICO	acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro dello spessore di 2 mm vasca riscaldata per mezzo di resistenze in acciaio INOX incoloy poste al suo esterno. temperatura dell'acqua contenuta nella vasca regolata per mezzo di un termostato possibile utilizzare vaschette Gastronorm in 6 misure diverse, con altezza massima di 20 cm rubinetto di scarico dell'acqua dotato di un sistema di sicurezza che impedisce eventuali aperture accidentali. piedini regolabili	1		
SERRA IDROPONICA - SISTEMA DI COLTIVAZIONE VERTICALE	Armadio idroponico verticale dotato sistema di controllo della luce Smart LED e di sistema automatico del ciclo dell'acqua Dotato di 18 vassoi posizionati su 5 livelli regolabili in altezza. Dimensioni: L80 x P40x H17	4		

Il Dirigente Scolastico

Prof. Antonio Natalicchio

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)