

**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 Giovinezza - 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

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020 - Asse II - Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR).

Avviso prot. n. A00GABMI/78988 del 29 maggio 2023

TITOLO PROGETTO: “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

PROGETTO: ENOGASTRONOMIA 4.0 - CODICE 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-25

CUP D54D23003990006 CIG A013F0A855

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 FORNITURA di ATTREZZATURE PER LA REALIZZAZIONE DEL LABORATORIO ENOGASTRONOMIA 4.0 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 € 182.200,00 (CENTOTTANTADUEMILADUECENTO/00) IVA esclusa.

CAPITOLATO TECNICO

Prodotto	Descrizione dettagliata del prodotto	Numero	Prezzo unitario (esclusa IVA)	Prezzo complessivo (esclusa IVA)
MICROBIRRIFICIO IMPIANTO PROFESSIONALE 30 LITRI A COTTA	MULINO MALTO: rulli in acciaio temprato e zigrinato con un diametro di 70 mm, grazie ai quali le glumelle (per la maggior parte) vengono mantenute intatte durante la macinazione, alloggiamento massiccio costituito da alluminio e acciaio di alta qualità, regolazione dello spazio tra i rulli da 0 e 2 mm, fissaggio facile sul tavolo, utilizzo possibile con una punta da 6 mm (ad esempio un trapano a batteria), capacità di macinazione tipica 3 kg / min, dotato di pratica e comoda tramoggia in alluminio.	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

	<p>CONTENITORE ELETTRICO PER LO SPARGING Contenitore elettrico in inox. Dotata di rubinetto in inox . - 2000 watt! - termostato regolabile da 30 a 100°C - coperchio in plastica Dim: 1250 x 550 mm H= 1500 mm Potenza installata: ~ 2 kW Voltaggio: 220/VAC/50HZ</p> <p>PILOT MBS 30 "PRO" ELETTRICO Impianto pilota per produrre 30 litri di mosto di birra finito. Attrezzatura ottimizzata per 15 ° Plato. A "due tini" con le fasi di ammostamento / bollitura (tino 1) e filtrazione / whirlpool (tino 2). Sistema è completamente assemblato su telaio in acciaio AISI 304; attacchi e tubazioni in AISI 304 valvole manuali e n ° 1 pompa sanitaria con regolazione micrometrica manuale per travaso del mosto. riscaldamento tramite resistenza elettrica controlli e la gestione dei processi di riscaldamento (ammostamento e bollitura) tramite PLC programmabile.</p> <p>Materiale di costruzione - acciaio inox AISI304, finitura interna 2B e rivestimento esterno in virole inox satinato. - coperture lucide, fondo bombato lucido - resistenza elettrica: una sulla ferula (tino 1)</p> <p>TINO 1: AMMOSTAMENTO / BOLLITURA In questo tino avviene l'ammostamento per infusione della miscela composta da acqua calda e malto, riscaldamento con rampe di temperatura e sosta per il processo enzimatico di saccharificazione. Bollitura e luppolatura del mosto dopo la filtrazione, il tino è dotato di una resistenza elettrica (sulla ferula) per garantire un riscaldamento diffuso e regolabile.</p> <p>Capacità totale: 30 litri + 25%</p>			
--	--	--	--	--

**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>Miscelatore senza variatore di velocità montato sul fondo Portella superiore Sonda di controllo della temperatura Tubi di circolazione AISI 304</p> <p>TINO 2: FILTRAZIONE Dopo il processo di saccarificazione, il mosto viene trasferito per gravità nel tino 2 dove è montato il secchiello di filtrazione e, attraverso il falso fondo verrà filtrato tramite ricircolo continuo utilizzando la pompa e successivamente inviato al tino 1 per l'ebollizione. Capacità totale: 30 litri + 30% Portella superiore Fondo conico per la raccolta dei residui solidi (trub) Uscita tangenziale laterale per ottenere l'effetto whirlpool nel mosto Tubazioni di circolazione AISI 304 Tubo di scarico in AISI 304 Tubo uscita mosto con specola trasparente AISI 304 Speciale fondo filtrante per elevate prestazioni di filtrazione montato in un secchiello asportabile per una facile rimozione delle trebbie esauste</p> <p>POMPA CENTRIFUGA con girante a pale curve e magneti in terre rare prevalenza fino a 26,5 litri e fino a 6 metri. Rumorosità max 50 dB Valvola lineare integrata per un controllo del flusso superiore valvola di aerazione integrata e girante parzialmente coperta con adescaggio rapido antinceppamento della pompa a causa dell'aria. Testa in acciaio inossidabile che ruota di 360 °</p> <p>SCAMBIATORE DI CALORE AISI 304 Scambiatore monostadio per il raffreddamento del mosto successivamente all'ebollizione e prima</p>			
--	---	--	--	--

**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>del riempimento del serbatoio di fermentazione.</p> <p>QUADRO ELETTRICO GENERALE DI COMANDO, CONTROLLO E DISTRIBUZIONE PLC con interfaccia touch screen per il controllo processo. Comandi in italiano.</p> <p>Set minimo di indicazioni: - inserire / modificare le ricette di ammostamento - memorizzare ricette - gestione della fase di ammostamento tramite rampe di temperatura controllate da PLC - visualizzazione dell'andamento della temperatura del tino ammostamento / bollitura - gestione della fase di ebollizione - gestione della fase di whirlpool NR 02 Fermentatori Inox Conico da 50 Litri Inclinato a 60°</p> <p>FERMENTATORE INOX CONICO DA 50 LITRI Gorgogliatore Coperchio inox ad alto spessore 4 ganci inox per tenuta ermetica del coperchio Tronchetti inox saldati Valvola di scarico totale da 1" x 3/4" Valvola di prelievo da 1/2" x 3/4" 1 portagomma inox 3/4" x Ø 20 attacco a girello Fioretatura esterna Fondo conico 60° Piedistallo integrato Guarnizione in silicone alimentare Termometro a cristalli liquidi Altezza virola: 416 mm Altezza virola + fondo conico: 736 mm Diametro serbatoio: 370 mm Ingombro: 500x500x1136h</p> <p>RIEMPITRICE PROFESSIONALE A DEPRESSIONE Peso: 25 Kg Tensione: 220 V – 50/60 Hz</p>			
--	--	--	--	--

**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>Altezza totale mm: bottiglia: da 250 a 330 mm Diametro mm: collo bottiglia: da 16 a 28 mm Dimensioni: 650 x 460 x 450 mm</p> <p>TAPPATORE MANUALE CORONA Tappatrice pneumatica per tappi corona</p> <p>Costruzione in acciaio inox Aisi 304 Nr. 2 testine per tappi corona Ø.26 + 29mm Posizionamento tappo su testina magnetica Start ciclo di tappatura con doppi pulsanti Produzione indicativa 500 bott./h.</p> <p>ETICHETTATRICE Etichettatrice da banco ad 1 stazione per etichette da bobina, per applicazione su bottiglie cilindriche di :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. etichetta di corpo parziale 2. etichetta e contro sulla medesima pellicola <p>Macchina regolabile per passaggio di bottiglie con diam. da 50 a 100 mm Altezza massima etichette: 180 mm Macchina interamente costruita in acciaio inox, con parti in alluminio verniciato antigraffio ed anticorrosione</p>			
<p>SERRA IDROPONICA - SISTEMA DI COLTIVAZIONE VERTICALE</p>	<p>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</p>	<p align="center">2</p>		
<p>LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA CON N. 2 CESTELLI PER BICCHIERI + 2 PER PIATTI</p>	<p>Dimensioni: Cm. 72 x 77 x 147,5 / 192,5 h 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. In caso di scarico a Parete e non a Terra, è indispensabile la <u>Pompa di Scarico</u>, disponibile tra gli optional.</p>	<p align="center">2</p>		
<p>LAVELLO ECO ACCIAIO INOX CON GOCCIOLATOIO DX</p>	<p>Lavello 1 Vasca Armadiato con Ripiano 50 x 70 x 85 h Dimensioni (LxPxH): 50 x 70 x 85 cm;</p>	<p align="center">1</p>		

**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

COMPLETO DI DOCCIONE	Dimensioni Vasca (LxPxH): 40 x 50 x 30 cm; Peso: 32 kg; Porta a Battente. Doccione			
ARMADIO FRIGO A DUE ANTE POSITIVO	Dimensioni 142x70x203 Potenza (w)/alimentazione(V-P/HZ) 570/220 - 240/50 Refrigerazione ventilata Gas refrigerante R452A Piedini in acciaio regolabili in altezza	1		
PRODUTTORE GHIACCIO 22/KG CUBETTI CONCAVI	Dimensioni: Cm. 32 x 50 x 64h Produttore di ghiaccio a Cubetti cavi, Prod/24h: 22 Kg, Deposito: 5 Kg di Ghiaccio. Macchina robusta, costruita con materiali di qualità. L'altezza indicata è relativa alla macchina senza i piedini (con i piedini è alta cm 68,5).	2		
ARMADIO DA RIPOSTO A 2 ANTE SCORREVOLI	3 ripiani intermedi acciaio inox AISI 304 , finitura Scotch Brite: piano superiore da 40 mm tamburato, rinforzato ed insonorizzato, porte scorrevoli tamburate (nella parte posteriore) con maniglia profilata a tutta altezza, agganciate su guide in profilato di alluminio con ruote in materiale autolubrificante, ripiani intermedi rinforzati con omega centrale e regolabili in altezza, piedini in acciaio inox regolabili in altezza, con guarnizione d'appoggio in plastica anticorrosione, disponibile in 2 altezze: da 1700 mm e 2000 mm.	8		
WOK AD INDUZIONE da tavolo	SUPERFICIE UTILE: DIAMETRO 300 MM, 10 livelli di potenza, display digitale e comandi a sfioramento touch, V. 230/1, Kw. 5,00, Peso 8,1 Kg, dim.mm.400x485x180h	3		
TAVOLO INOX	Tavolo Inox Con Ripiano 160 x 60 x 85 h	1		
ENOFRIGO PER 86 BOTTIGLIE IN VERTICALE 1 ANTA	1 porta a vetro, ripiani a tubolare in acciaio, ripiani a cassette in legno, ripiani lisci inox forati, tem.+4°/+18°C, capienza da 66 a 108 bottiglie, REFRIGERAZIONE VENTILATA, V.230/1, Kw.0,19, dim.mm.610x500x1970h	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

MADIA 4 ANTE bianco Ice		6		
CRISTALLIERA 2 ANTE bianco ice		5		
TAVOLO ROTONDO IN CRISTALLO E METALLO DIAM 90 CM		3		
TAVOLO ROTONDO IN CRISTALLO E METALLO DIAM 220 CM		1		
ARMADIO FRIGO 1 ANTA	Dimensioni 74x99x201 Potenza (w)/alimentazione(V-P/HZ) 570/220 - 240/50 Refrigerazione ventilata Gas refrigerante R290A Piedini in acciaio regolabili in altezza	2		
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	11		
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, Campane in plastica infrangibile e Macine in Acciaio rettificato. Manopola di regolazione spessore taglio e regolazione manuale della	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 Giovinezza - 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>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</p>			
<p>LAVABICCHIERI DA SOTTOBANCO COMPLETO DI DUE CESTELLI</p>	<p>dimensioni 42,5x45,5x64x5 ciclo lavaggio 120giri/secondo alimentazione 230/250 Potenza totale Kw 3 Potenza pompa KW 0,3 Resistenza boiler KW 2,7 Resistenza vasca KW 1.8 Consumo per ciclo litri 2,3 Carica frontale per il lavaggio professionale di oggetti con un'altezza massima di 25 cm; Cesto tondo con diametro di 36cm; Comandi Manuali di semplice utilizzo; Altezza di 65 cm per essere inserita facilmente sotto il banco; Getti di lavaggio e risciacquo in resina, smontabili per assicurare una pulizia totale, con apertura a ventaglio dell'acqua per garantire una copertura omogenea in tutto il cesto; Blocco porta a sfera e micro chiusura porta con perno in acciaio; Dosatori detergente e brillantante in dotazione già installati. Il dosatore detergente è elettronico, mentre quelli del brillantante è a depressione: entrambe le quantità sono regolabili per un massimo controllo del dosaggio; Con pompa di scarico inclusa. Giranti di lavaggio e risciacquo posizionate sotto il cesto; Sistema di vorticazione superiore per un risciacquo ottimale; Capacità della vasca di 12 litri; Durata ciclo 120 secondi; acciaio inox, per assicurare la massima qualità e durata. Controllo elettronico delle temperature; Porta con doppio rinforzo; La temperatura di esercizio dell'acqua in entrata deve essere compresa tra 5 e 40 °C;</p>	<p align="center">1</p>		

**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

	Al momento dell'installazione assicurarsi che la pressione dell'acqua sia compresa tra 2 e 4 bar.			
TAVOLO LEGNO QUADRATO	Tavolo Legno Quadrato Telaio 4 gambe a Sciabola e piano in MDF Laccato Bianco consumato . Misure standard: cm 80x80	29		

**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 Giovinezza - 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

LAMPADA FLAMBAGE CON PADELLA	ad alcool in rame con griglia inox, completo di 2 maniglie laterali, diam. mm.260x295h con padella	8		
SPREMIAGRUMI, FRULLATORE, ROMPIGHIACCIO E MACCHINA PER FRAPPÈ PROFESSIONALI COMBINATI	75X28,3X50,1 KG 18 N.GIRIMOTORE (RPM 320/14000 – 24000/800/14000) Alimentazione 250 V Hz Potenza (W- 150-020)	3		
CARRELLO IN ACCIAIO	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.	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		

**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

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 Velocità) - Potenza Watt 1100 - Dimensione Cm 28 x 33 x 49 h - Peso Kg 20	5		
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	4		
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	3		
ABBATTITORE	a 10 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)	1		
TIRAPASTA ELETTRICO PROFESSIONALE	Dimesioni esterne (L(L)xPxH 70 (89,7)x37,5x54,5 Alimentazione 230-250 V Potenza W – HP 370/0.5 Dimensione rullo (DxL) 6x42 Potenza 3,70/0,5	3		

**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

FRULLATORE A IMMERSIONE	Dimensioni cm 12,5 x 199x39 Giri (RPM) 0/17500 Alimentazione 230-250 V Potenza W – HP 750 -1 Dimensione rullo (DxL) 6x42 Potenza 3,70/0,5	5		
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	3		
AFFETTATRICE	Dimensioni (L P H) 70x66x67 Lama 37 Alimentazione 2 230V 50/60 HZ Assorbimento 275+180	1		
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		
ELEMENTI NEUTRI	40 x75 x85 Acciaio Inox	2		
TUFFANTE	vasca inox da lt.10, capacità d'impasto 7 Kg, V.230/1, Kw.0,5, Peso 52 Kg, dim.mm.370x510x695h; velocità variabile (batt/min) 35 ÷ 70	1		
ARMADIO DI FERMALIEVITAZIONE	Dimensioni: Cm. 72 x 80 x 202 h Armadio Fermalievitazione Professionale Inox Bim 700 Lt, interamente realizzato in Acciaio Inox AISI 304. Dotato di comodo Touch Screen , totalmente automatizzato e rispondente ai requisiti Industria 4.0. E' possibile eseguire Cicli di Ferma/Lievita impostando Tempi di Inizio e di Fine e regolazione Temperatura. Può essere utilizzato anche per Conservare, Scongellare, Essiccare qualsiasi tipo di Alimento . Modulo CRBA per Visualizzazione da Remoto dei Parametri macchina, Registrosioni HACCP, Controllo della macchina da parte di un Tecnico con Ricezione Messaggi di Anomalia	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

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	4		
SOFTCOKER	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.	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 1/1, n°1 Piastra per griglia e per pizza 1/1, n°1	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

	Teglie pasticceria/arrosti 1/1n°1 Teglie pasticceria forate 60x40cmn°1 Combifry 1/1n°1 Teglie arrosti 1/1			
TAVOLO LAVORO IN ACCIAIO INOX	Acciaio inox 140*160*85	1		
FRIGGITRICE ELETTRICA PROFESSIONALE	Acciaio AISI 304 80x70x85 Kg 72 Vasca 17 +17 Vasca 31x34,6x30 Kw33 400V3N Resistenza elettrica	1		

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)