



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

Laboratori territoriali per l'occupabilità

Finanziamento MIUR art. 1, comma 62 legge n 107/2015

PROGETTO:

"LABORATORI BIELLESI PER L'OCCUPABILITÀ"
Presso edificio ex ATAP – viale Macallè 40/42 – Biella

COMMITTENTE:

scuola capofila: IIS GAE AULENTI
viale Macallè 54 – Biella

RUP:

Cesare Molinari

CAPITOLATO D'APPALTO

***"PER FORNITURA DI ATTREZZATURE
PER LA REALIZZAZIONE
DI CUCINA DIDATTICA,
LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE PRODOTTI
E LOCALI DEI SERVIZI AD ESSI ANNESSI"***



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

1. Oggetto

L'oggetto della fornitura sono le attrezzature per la realizzazione di cucina didattica, laboratorio di trasformazione prodotti e locali dei servizi. La fornitura s'intende comprensiva dei collegamenti agli impianti idrico e elettrico, secondo la formula delle "chiavi in mano", intesa come immediata.

L'importo presunto del corrispettivo a base di gara è di euro 198330,00 + euro 500,00 oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) al netto IVA.

2. Caratteristiche delle attrezzature

- Si precisa che le specifiche delle attrezzature elencate, pur essendo indicative delle esigenze della scuola, ammettono le varianti che rientrano nelle caratteristiche costruttive e/o di vendita di ogni ditta (clausola di equivalenza). Si specifica che tutte le caratteristiche tecniche sono da intendersi quali caratteristiche minime e che pertanto sono ammesse forniture con prestazioni superiori e/o ulteriori.
- Si rileva che nella descrizione è evidenziata, per alcune attrezzature, la necessità di essere dotate di hardware e software, quadri di controllo atti a rispettare le logiche di funzionamento riportate nell'allegato denominato "**Connected**" e rispondenti all'obiettivo primario dei laboratori territoriali per l'occupabilità. L'ottica della presenza di queste caratteristiche indicata con "connected", è quella di promuovere l'innovazione tecnologica, il contenimento dei consumi energetici ed idrici con l'obiettivo strategico di un uso più efficiente delle risorse e di un'economia che promuove ambiente e occupazione. (D.lgs 50/2016 art. 95, comma 6)

3. Consegna e posa in opera

Tutte le attrezzature dovranno essere consegnate, poste in opera e resi funzionanti. In particolare si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto segue:

- Al momento della consegna la ditta aggiudicataria produrrà per ciascuna apparecchiatura le schede tecniche o altra idonea documentazione da cui risultino ben evidenti le caratteristiche tecniche delle stesse apparecchiature, la loro rispondenza ai requisiti e certificazioni CE delle aziende produttrici delle apparecchiature.
- L'allontanamento e il trasporto presso centri di riciclo degli imballaggi delle forniture;
- Le opere impiantistiche accessorie al collegamento delle attrezzature agli impianti per il necessario funzionamento delle forniture;
- Il concorrente ha l'obbligo di verificare, in fase di predisposizione dell'offerta l'eventuale necessità di mezzi meccanici per il sollevamento ai piani dei prodotti forniti.
- La movimentazione dei carichi dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro, prevedendo l'impiego di attrezzature idonee a limitare la movimentazione manuale dei carichi.
- Le attrezzature per il montaggio dovranno essere conformi alle norme antinfortunistiche ed il personale dovrà essere dotato di idonei indumenti da lavoro e, per quanto necessario, di dispositivi di protezione individuale. L'intera fornitura dovrà essere corredata dei supporti di installazione eventuale documentazione di istruzione in lingua italiana.
- La ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i cavi e quant'altro necessario per il collegamento di tutte le apparecchiature sotto indicate.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

4. Trasporto, montaggio e installazione

La ditta aggiudicataria provvederà, con propri mezzi e con proprio personale specializzato, al trasporto, montaggio e installazione e configurazione delle apparecchiature previsti, secondo le modalità e i tempi indicati .

Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere installati e messi in opera secondo il concetto di installazione "chiavi in mano", intendendosi inclusa ogni lavorazione e fornitura accessoria necessaria.

5. Verifica di conformità

Ultimata la fornitura si procederà alla verifica di conformità nei modi e termini di cui all'art. 102 del Dlgs 50/2016 e ss.mm.

6. Garanzia dell'offerta tecnica

La ditta aggiudicataria dovrà garantire tutto quanto specificato nell'offerta tecnica vale a dire:

- caratteristiche tecniche e funzionali delle attrezzature, come da allegato modulo (modulo C), corredata da dépliant o comunque da immagini che permettano un immediato riferimento visivo al prodotto illustrato, oltre ad una dettagliata specifica delle caratteristiche del prodotto stesso;
- funzione "connected" nel dettaglio secondo lo schema del modulo allegato (allegato CONNECTED)
- termini e condizioni della manutenzione e assistenza
- tempi di consegna
- termini della garanzia

La durata delle garanzie delle attrezzature è intesa a partire dalla data del rilascio del certificato di verifica di conformità. La ditta aggiudicataria, garantirà l'Ente da eventuali difetti o imperfezioni in relazione al funzionamento e all'allestimento, siano essi di fabbricazione o causati durante il trasporto, provvedendo, a propria cura e spese, nel più breve tempo possibile alla sostituzione delle parti eventualmente difettose.

8. Garanzia definitiva.

1. L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà costituire una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale che verrà comunicato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni.

2. E' previsto fin da ora l'impegno dell'aggiudicatario alla reintegrazione della garanzia qualora essa sia venuta meno in tutto o in parte.

9. Polizza assicurativa.

1) L'offerta deve essere altresì corredata da una polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) il cui massimale minimo deve essere pari almeno ad un milione di euro e con validità per tutto il periodo di durata della consegna e delle installazioni.

10. Costi della sicurezza e clausola di aggiudicazione.

1) I costi per la sicurezza vengono stimati in € 500,00 + IVA.

Mentre l'aggiudicazione provvisoria è immediatamente impegnativa per l'aggiudicatario, essa non



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

costituisce la conclusione del contratto, che sarà stipulato solo dopo l'intervenuta emanazione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

11. Applicazioni di penali.

1) Stante l'importanza dei tempi di consegna, l'IIS Gae Aulenti applicherà per ogni giorno di ritardo dal termine massimo previsto dall'operatore economico aggiudicatario, una penale di € 200,00 (duecento) che verranno automaticamente detratti dalla garanzia definitiva.

12. Collaudo e liquidazione delle spettanze.

1) La liquidazione della fattura avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della stessa a fine lavori, previo esito positivo del controllo di regolarità della fornitura mediante dichiarazione di collaudo positivo rilasciato dalla scuola.

2) Si evidenzia che l'IIS Gae Aulenti effettuerà il pagamento in regime di "split payment".

13. Sicurezza sul lavoro.

1) Alla ditta aggiudicataria, in applicazione dell'art.26 comma 3 ter del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81, verrà trasmesso il Documento di valutazione dei rischi.

14. Clausole finali e flussi informativi.

1) Per ogni eventuale controversia è competente il Foro di Biella, con esclusione di qualsiasi altro.

2) Eventuali indicazioni verranno fornite da:

RUP - Cesare Molinari attraverso richiesta per email ds@iisgaeaulenti.it

Prof.ssa Maria Rota attraverso richiesta per email : maria.rota@iisgaeaulenti.it



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

FUNZIONE CONNECTED

Per le attrezzature che riportano in calce della descrizione tecnica il termine "CONNECTED" si richiede l'applicazione di scheda elettronica, sistema logico PLC o ulteriore comando per l'interfacciamento in rete LAN e da remoto tramite qualunque piattaforma browser.

Si richiede la descrizione delle funzionalità del software e dell'hardware dei seguenti parametri :

- a) Possibilità di lettura dei valori tecnici dell'apparecchio tra cui tensioni, correnti, potenze, costi dell'energia utilizzata;
- b) inoltro automatico di allarmi per i valori sopra indicati in caso d'anomalia;
- c) possibilità di gestire report analitici della attrezzature giornalmente;
- d) possibilità di accedere da remoto in tempo reale all'attrezzatura con osservazione di parametri tecnici ed interazione immediata su accensione spegnimento della stessa;
- e) possibilità di programmazione oraria del funzionamento;
- f) possibilità di analizzare i tempi di operatività dell'apparecchio sino dalla prima data di installazione;
- g) possibilità di pianificare i tempi di manutenzione;
- h) attivazione del taglio dei picchi;
- i) monitoraggio dei consumi dell'acqua con riporto statistico ed in tempo reale dei lavelli e/o attrezzature indicate;
- j) regolazione delle cappe e reintegri dell'aria con regolazione della velocità con un'interfaccia touch screen;
- k) sistema di controllo accessi e identificazione di porta aperta e di monitoraggio delle temperature con report analitico per le celle di conservazione;
- l) disposizione di interfaccia che soddisfa tutti i criteri indicati dalla lettera a alla lettera k per le attrezzature di tipologia elettromeccanica;
- m) esistenza di software in grado di stabilire priorità nel sistema del taglio dei picchi tra le diverse apparecchiature.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

**Descrizione attrezzature suddivise per locale di installazione
e indicazione del prezzo singolo, al netto IVA**

LOCALE MAGAZZINO (A)

01/ A NR. 1 BILICHETTO PER PESATURA:

- PORTATA 30 Kg;
- PRECISIONE DI PESATURA 2 g;
- PIATTO PIANO DI CARICO IN ACCIAIO INOX AISI 304 300X300 mm;
- BASE VERNICIATA;
- ALIMENTAZIONE CON ADATTATORE DI RETE 230V PIU' E BATTERIE INTERNE A LUNGA DURATA;
- VISORE ORIENTABILE A LED, RETROILLUMINATO CON COLONNA DI SUPPORTO IN ACCIAIO;
- DIMENSIONI di riferimento 300X350X550H mm;

EURO 680,00

02/ A NR. 1 ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO:

- TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO -2° + 8° C;
- CAPACITA' 700 LT;
- INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- SPESSORE ISOLAMENTO 75 mm;
- PORTA REVERSIBILE C/FERMO A 105° CERNIERE SINISTRE;
- GUARNIZIONE MAGNETICA SOSTITUIBILE AD INCASTRO;
- SERRATURA C/CHIAVE;
- MANIGLIA IN ACCIAIO INOX AISI 304 INTEGRATA A TUTTA ALTEZZA;
- GRUPPO MOTOCONDENSANTE TROPICALIZZATO + 43° C;
- SISTEMA REFRIGERANTE PLUG-IN SOSTITUIBILE CON LA SOLA RIMOZIONE TRAMITE VITI DI APPLICAZIONE AL CIELO, GIA' PRECARICATO;
- SBRINAMENTO AUTOMATICO ED EVAPORAZIONE CONDENSA AUTOMATICO;
- DIMENSIONI di riferimento 750X800X2000 mm.

EURO 1.500,00

03/ A NR. 1 CELLA REFRIGERATA:

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°/ +8° C;
- COSTRUZIONE CON PANNELLI PREFABBRICATI IN LAMIERA PREVERNICIATA E ISOLAMENTO IN POLIURETANO ESPANSO AD ELEVATA DENSITA' CON SPESSORE NON INFERIORE AI 60 mm;
- ASSEMBLAGGIO MEDIANTE GANCI ECCENTRICI;
- N° 1 PORTA 800X1900 H mm CON CERNIERE SINISTRE E CHIAVE PER CHIUSURA DELLA STESSA;
- DOTATA DI PAVIMENTO CON PORTATA CARRELLABILE;
- DIMENSIONI 1900X2400X2500 H mm;

03/ A1 NR. 1 PEDANA IN POLIETILENE ALIMENTARE PER CELLA:

- COLORE BIANCO;
- DIMENSIONI 800X600X150 H mm;
- ELEVATA ROBUSTEZZA PER IL CARICO DI SCATOLE IMPILATE.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

03/ A2 NR. 1 IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE PER CELLA T.N. :

- UNITA' MONOCONDENSANTE A DISLOCAZIONE REMOTA DA MONTARE PRESSO IL VANO TECNICO ADIACENTE ALLA CELLA;
- UTILIZZO DI GAS FREON R404 A;
- AEROEVAPORATORE VENTILATO CON SBRINAMENTO ELETTRICO;
- APPLICAZIONE DI MICROINTERRUTTORE SULLA PORTA CON DOPPIO CONTATTO IN SCAMBIO;
- ILLUMINAZIONE INTERNA TRAMITE LAMPADA A LED;
- QUADRO ELETTRICO LATO PORTA PER LA GESTIONE AUSILIARIA E DI POTENZA DELL'UNITA' MOTOCONDENSANTE;
- ALIMENTAZIONE TRIFASE 3P+N+T 400 V;
- LINEA DI SCARICO IN TUBO AD INNESTO TRAMITE COESPRESSE DA 400 mm DA ALLACCIARE ALL'INTERNO DEL VANO TECNICO;
- TUBAZIONE DI RACCORDO UNITA'/EVAPORATORE IN RAME SALDOBRSATO CON RIVESTIMENTO TRAMITE ISOLANTE AVENTE SPESSORE NON INFERIORE AI 13 mm, INCOLLATO E RIVESTITO CON NASTRO APPOSITO;
- STAFFAGGIO DELLE DORSALI GAS CON UTILIZZO DI COLLARI E SUPPORTI ISOLANTI PER L'INTERA TRATTA.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

03/ A3 NR. 1 SCAFFALATURA INTERNO CELLA :

- STRUTTURA PORTANTE IN ALLUMINIO ANODIZZATO ANTICORRODAL;
- N° 4 RIPIANI IN POLIETILENE ALVEOLARE LAVABILI IN LAVAOGGETTI;
- ASSEMBLAGGIO TUTTO AD INCASTRO SENZA BULLONI;
- PORTATA DI ALMENO 130 KG. A RIPIANO;
- DIMENSIONI COME DA SCHEMA CELLA, DISPOSTI AD "U",
- ALTEZZA DELLO SCAFFALE 1700 mm;
- PROFONDITA' 450 mm.

Totale 03 : EURO 7.700,00

04/ A NR. 1 SCAFFALATURA ZONA MAGAZINO/DISPENSA/PLONGE/OFFICE:

- STRUTTURA PORTANTE IN ALLUMINIO ANODIZZATO ANTICORRODAL;
- N° 16 PIANTONI DI TESTATA PER DIVERSE SEZIONI DISTINTE;
- N° 32 RIPIANI IN POLIETILENE ALVEOLARE LAVABILI IN LAVAOGGETTI DI VARIA MISURA ADATTA AL LOCALE;
- ASSEMBLAGGIO TUTTO AD INCASTRO SENZA BULLONI;
- PORTATA DI ALMENO 150 KG. A RIPIANO;
- DIMENSIONI TOTALI 800 cm;
- ALTEZZA DELLO SCAFFALE 2000 mm;
- PROFONDITA' 450 mm.

EURO 2.450,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

05/ A NR. 1 TAVOLO DA LAVORO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO SENZA ALZATINA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI;
- RIPIANO INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA;
- DIMENSIONI 1800X600X900 H mm;
- KIT RUOTE.

EURO 900,00

06/ A NR. 1 TAVOLO DA LAVORO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO SENZA ALZATINA E SENZA RIPIANO DI FONDO, SU 4 GAMBE;
- DIMENSIONI 1800X600X900 H mm.

EURO 400,00

10/ A NR. 2 TAVOLI DA LAVORO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO SENZA ALZATINA E SENZA RIPIANO DI FONDO, SU 4 GAMBE;
- DIMENSIONI 2000X700X900 H mm.

CAD. EURO 450,00

EURO 900,00

LOCALE CUCINA DIDATTICA (B)

01/ B NR. 1 LAVATOIO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- 1 VASCA 500X500X290 H mm;
- SGOCCIOLATOIO DX;
- BASE ARMADIATA CON ANTE SCORREVOLI;
- DIMENSIONI 1200X700X850 H mm.

SOGGETTA A "CONNECTED"

01/ B1 NR. 1 KIT DI COMANDO EROGAZIONE ACQUA A PIEDE:

- NESSUNA APPLICAZIONE A PAVIMENTO;
- ANCORAGGIO SUL PIANO DI FONDO SENZA FORATURE;
- POSSIBILITA' DI EROGAZIONE ACQUA CONTINUA, SIA ACQUA CALDA SIA FREDDA SENZA L'OPERATORE;
- CANNA D'EROGAZIONE GIREVOLE NON MENO DI 270 mm APPLICATA SUL TOP DELLE VASCHE;
- FORNITURA DI FLESSIBILI PER L'ADDUZIONE DI ACQUA CALDA/FREDDA E ALIMENTAZIONE DELLA CANNA DI EROGAZIONE.

TOTALE 01: EURO 1.000,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

02/ B NR. 1 IMPASTATRICE PLANETARIA DA TAVOLO:

- VASCA CON CAPACITA' 6,9 LT;
- CORPO E BASE IN METALLO E VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DOTAZIONE STANDARD: FRUSTA A FILI, SPATOLA, UNCINO;
- PROTEZIONE TERMICA SUL MOTORE;
- REGOLATORE DI VELOCITA';
- PULSANTE DI ARRESTO D'EMERGENZA;
- DIMENSIONI indicative 320X350X400 H mm:

EURO 950,00

03/ B NR. 1 CUTTER PROFESSIONALE:

- CAPACITA' 5,5 LT;
- CORPO MACCHINA IN PRESSOFUSIONE DI ALLUMINIO;
- COPERCHIO IN POLICARBONATO TRASPARENTE DOTATO DI FORO PER L'AGGIUNTA DI LIQUIDI;
- DOTATO DI SCHEDA INVERTER CON VELOCITA' VARIABILE DA 300 A 3500 g/min PIU' COMANDO AD IMPULSI;
- FUNZIONE R-MIX PER INVERSIONE AUTOMATICA DELLA LAMA CON MESCOLATORE IN FASE DI LAVORAZIOMNE PRODOTTO;
- ALIMENTAZIONE 230 V – 1,3 KW.

EURO 2.250,00

04/ B NR. 1 TAVOLO DA LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE;
- DIMENSIONI 1400X700X40 H mm;
- N° 1 BASE CASSETTIERA CON 3 CASSETTI POSTA SUL LATO **SX** DIM. 400X670X810 H mm;
- N° 1 FIANCO LATERALE PORTANTE SUL LATO **DX** DIM. 70X670X810 H mm;
- VUOTO INTERMEDIO PER INCASSO PATTUMIERA;
- DIMENSIONI 1400X700X850.

EURO 900,00

05/ B NR. 1 TAVOLO DA LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE;
- DIMENSIONI 1400X700X40 H mm;
- N° 1 BASE CASSETTIERA CON 3 CASSETTI POSTA SUL LATO **DX** DIM. 400X670X810 H mm;
- N° 1 FIANCO LATERALE PORTANTE SUL LATO **SX** DIM. 70X670X810 H mm;
- VUOTO INTERMEDIO PER INCASSO PATTUMIERA;
- DIMENSIONI 1400X700X850.

EURO 900,00

06/ B NR. 3 CONTENITORE MOBILE PER RIFIUTI L 80:

- MATERIALE POLIETILENE;
- COPERCHIO CON CHIUSURA A PRESSIONE;
- MANIGLIE INTEGRATE;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- POSSIBILITA' DI RIMUOVERE LA PATTUMIERA DALLA BASE CARRELLATA;
- N° 4 RUOTE GIREVOLI;
- BASE RINFORZATA;
- DIMENSIONI D. 51 X 74.

CAD. EURO 110,00

EURO 330,00

07/ B NR. 1 ARMADIO PORTA STOVIGLIE:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CHIUSURA CON ANTE SCORREVOLI;
- N° 4 RIPIANI DI CUI N° 3 REGOLABILI SU CREMAGLIERE;
- DIMENSIONI 1800X700X2000 H mm.

EURO 2.000,00

08/ B NR. 1 LAVAMANI PENSILE:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N. 1 VASCA cm. 35X35X29;
- APPLICAZIONE A PARETE CON STAFFA RINFORZATA DI SOSTEGNO;
- DOTAZIONE DI RUBINETTO CON COMANDO A GINOCCHIO;
- DOTAZIONE DI PILETTA DI SCARICO;
- DOTAZIONE DI SIFONE PER L'ALLACCIO ALLE PREDISPOSIZIONI IDRAULICHE;
- DIMENSIONI 40 X 40 cm.

EURO 325,00

09/ B NR. 1 TAVOLO DI LAVORO SPECIALE INOX PER APPOGGIO FORNO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- BASE SU GAMBE CON CORNICE SUI 3 LATI PER RINFORZO;
- PIANO DI LAVORO CON 2 FORI (SUL FONDO LATO DX) PER PASSAGGIO IMPIANTI (CARICO, SCARICO DATI, ALIMENTAZIONE)
- BANDA SOTTO IL PIANO PER ARRESTO DI SICUREZZA INCASSO ABBATTITORE ENTRO I 10 cm DAI FORI APPLICATI PER PASSAGGI TECNICI;
- PIANO INOX ESTRAIBILE CON GUIDE RINFORZATE, POSTO SOTTO IL PIANO DI APPOGGIO FORNO CON TEFLON DI SCIVOLAMENTO;
- DIMENSIONI L 950X950 P;
- ALTEZZA UTILE SOTTO PIANO cm 90 PER INCASSO ABBATTITORE.

EURO 1.100,00

10/ B NR. 1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:

- CAPACITA' N° 10 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA' AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA' COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE;
- OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA;
- LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA;
- APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA;
- FRENO VENTOLA INCORPORATO;
- MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA.
- POSSIBILITA' DI CONTROLLARE L'APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE;
- RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA;
- SISTEMA D'INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA;
- RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA;
- VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL'UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC.....)
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE;
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA' CARICATA;
- FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL'UTENTE ;
- DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA' D'USO;
- CONTROLLO DI PIU' APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA;
- MANUALE APPLICATIVO E D'USO SUL DISPLAY DELL'APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA;
- SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE;
- DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE;
- PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE;
- RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA' DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA;
- VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE;
- SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO;
- FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA.
- PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE;
- ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI;
- SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI;
- SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE;
- GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL'UMIDITA' PRECISISSIME, CON POSSIBILITA' DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE;
- PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI;
- VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA;
- GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglia - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA';
- SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO;
- FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA;
- FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA;
- ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D'INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC...);
- DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm;
- DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO;
- CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 10.000,00

11/ B NR. 1 MACCHINA MULTIFUNZIONE DOTATA ANCHE DI CICLO PER ABBATTIMENTO AVENTE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304 AVENTE SPESSORE MINIMO 75 mm;
- POSSIBILITA' DI GESTIRE CON LA STESSA ATTREZZATURA IN FASI DIVERSE, CICLI DI ABBATTIMENTO (A TEMPERATURE POSITIVE E NEGATIVE), FERMOLIEVITAZIONE, CONSERVAZIONE, DECONGELAMENTO;
- CAPACITA' DI CARICO 5 TEGLIE GN 1/1 O EURONORM 60X40 mm;
- APERTURA DELLA PORTA CON CERNIERE REVERSIBILI SX/DX;
- UNITA' MOTOCONDENSANTE AD ARIA INCORPORATA PLUG-IN CON POSSIBILITA' DI SOSTITUZIONE IN BLOCCO IN MODO RAPIDO;
- SONDA AL CUORE IN INOX AISI 304;
- ANGOLI INTERNI DELLA CAMERA ARROTONDATI;
- GUARNIZIONE DELLA PORTA MAGNETICA SOSTITUIBILE AD INCASTRO;
- INTERFACCIA TOUCH-SCREEN CON SELEZIONE DEI PROGRAMMI NEI VARI CICLI;
- POSSIBILITA' DI MEMORIZZARE PROGRAMMI PERSONALIZZATI;
- RICETTE PREIMPOSTATE DAL COSTRUTTORE CON SCELTA AUTOMATICA DA PARTE DELLA MACCHINA DEL CICLO DA SVOLGERE IN BASE ALLE FUNZIONI DI ABBATTIMENTO, SCONGELAMENTO, FERMOLIEVITAZIONE;
- DOTAZIONE D'INFORMAZIONI MEMORIZZATE NELLA MACCHINA PER LO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI, CON SISTEMA IN BASE AI MENU' DEL TOUCH SCREEN;
- PREDISPOSIZIONE PER STAMPA IN BLUETOOTH;
- VENTILAZIONE DI CAMERA REGOLABILE IN PERCENTUALE;
- FUNZIONI HACCP INTEGRATI;
- ABBATTIMENTO 18 Kg da +70° A PIU' 3° C IN 90';
- CONGELAMENTO 14 Kg DA +70° A -18° C IN 240";
- KIT N° 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO;
- ALIMENTAZIONE 230 V - 1P+N+T.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 5.000,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

12/ B NR. 1 CAPPA A PARETE " FLUSSO BILANCIATO"

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- FUNZIONAMENTO AD "INDUZIONE E COMPENSAZIONE";
- CANALINA PERIMETRALE COMPLETAMENTE SALDATA E PARTI INTERNE PIEGATE ANTITAGLIO;
- PARTI FRONTALI DOTATE DI APPOSITE BOCCHETTE PER LA DISTRIBUZIONE DELL'ARIA DI COMPENSAZIONE ;
- SERRANDE DI REGOLAZIONE DEL FLUSSO DI INDUZIONE;
- FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CANALINA FILTRI SAGOMATA ANTI GOCCIOLAMENTO PER RACCOLTA GRASSI;
- DOTAZIONE DI N° 2 PLENUM PER LE LINEE DI ASPIRAZIONE ED IMMISSIONE DEI DUE FRONTI OPERATIVI;
- ILLUMINAZIONE AD INCASSO CON LAMPADE IP65;
- RUBINETTO DI SCARICO GRASSI;
- DIMENSIONI 1600X1100X500 H mm.

EURO 2.500,00

13/ B NR. 1 CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1:

- COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO;
- CAPACITA' N° 19 BACINELLE GN 1/1;
- POSSIBILITA' DI RICHIUDERE IL CARRELLO PER OTTIMIZZAZIONE SPAZI CON STRUTTURA NON SALDATA;
- DIMENSIONI CIRCA 45X60X150 H cm.

EURO 350,00

14/ B NR. 1 LAVATOIO ARMADIATO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DOTATO DI N° 2 VASCHE 500X500X300 H mm;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI;
- STRUTTURA DELLA SCHIENA APERTA A GIORNO PER PASSAGGIO IMPIANTI;
- DIMENSIONI 1200X700X850 H mm.

14/ B1 NR. 1 KIT DI COMANDO EROGAZIONE ACQUA A PIEDE:

- NESSUNA APPLICAZIONE A PAVIMENTO;
- ANCORAGGIO SUL PIANO DI FONDO SENZA FORATURE;
- POSSIBILITA DI EROGAZIONE CONTINUA, SIA ACQUA CALDA SIA FREDDA SENZA L'OPERATORE;
- CANNA D'EROGAZIONE GIREVOLE NON MENO DI 270 mm APPLICATA SUL TOP DELLE VASCHE;
- FORNITURA DI FLESSIBILI PER L'ADDUZIONE DI ACQUA CALDA/FREDDA E ALIMENTAZIONE DELLA CANNA DI EROGAZIONE.

Totale 14: EURO 1.200,00

15/ B NR. 2 TAVOLI REFRIGERATI:

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2° + 8° C;
- N. 2 VANI CON 4 CASSETTI DA 1/2;
- CON PIANO DI LAVORO E ALZATINA;
- MOTORE INCORPORATO LATO DESTRO;
- CONDENSATORE TROPICALIZZATO +43° C;
- SBRINAMENTO AUTOMATICO A GAS CALDO;
- TERMOSTATO ELETTRONICO MULTIFUNZIONE;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglia - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- SISTEMA DI EVAPORA CONDENSE AUTOMATICO NEL VANO MOTORE SENZA APPLICAZIONE DI VASCHE ESTERNE;
- ALIMENTAZIONE 220V – 50Hz;
- DIMENSIONI 130 L X 70 P X 88 H cm.

SOGGETTA A "CONNECTED"

CAD. EURO 2.350,00

TOTALE 15 EURO 4.700,00

16/ B NR. 1 TAVOLO DA LAVORO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI;
- RIPIANO INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA;
- DIMENSIONI 1600X700X850 H mm.

Euro 900,00

17/ B NR. 1 CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO A CAMPANA:

- STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DIMENSIONI CAMERA 360X400X190 H mm;
- PANNELLO DIGITALE LCD PROGRAMMABILE CON POSSIBILITA' DI IMPOSTARE CICLI ANCHE CON GAS INERTE;
- BARRA SALDANTE ESTRAIBILE PER FACILE SOSTITUZIONE TELO DI SALDATURA;
- COPERCHIO IN PLEXIGLAS CON CERNIERE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- ATTIVAZIONE MANUALE O AUTOMATICO DEL CICLO DI VUOTO;
- PORTATA POMPA 9,6 mc/h;
- ALIMENTAZIONE 230V – 0,45KW;
- DIMENSIONI 420X530X400 H mm.

EURO 1.550,00

17/ B NR. 1 AFFETTATRICE DA BANCO CON LAMA DA 0 mm 300:

- COSTRUZIONE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO;
- LAMA VERTICALE;
- TRASMISSIONE A CINGHIA;
- CARRELLO CON PIATTO PORTA TUTTO;
- BRACCIO SALUMI A TRE REGOLAZIONI DI PRESSATURA;
- ALIMENTAZIONE 380 V;
- POSSIBILITA' DI UTILIZZO SU TAVOLO CON PROFONDITA' DA 70 cm;
- CORPO AFFILATO INTEGRATO;
- PARA LAMA SMONTABILE CON ASTA CORREDATA DI MICRO DI PROTEZIONE;
- DIMENSIONI 600X750X500 H mm.

EURO 1.350,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

18/ B NR. 1 ELEMENTO DA INCASSO ARMADIATO PER MODULO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI E RIPIANO;
- INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA;
- DIMENSIONI 1600X670X810 H mm.

EURO 700,00

19/ B NR. 1 TAVOLO DA LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE;
- TOP CON DIM. 2800X700X850 H mm IN UNICO BLOCCO CHE APPOGGIA ANCHE SOPRA LA BASE ARMADIATA;
- VASCA LAVELLO DA INCASSO SALDATA E LUCIDATA DIM. 400X500X250H mm;
- N° 1 BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE POSTA SUL LATO DX SOTTO IL LAVELLO;
- DIM. 600X670X810 H mm;
- DIMENSIONI TOTALI 2800X700X850 H mm.

19/ B1 NR. 1 KIT DI COMANDO EROGAZIONE ACQUA A PIEDE:

- NESSUNA APPLICAZIONE A PAVIMENTO;
- ANCORAGGIO SUL PIANO DI FONDO SENZA FORATURE;
- POSSIBILITA DI EROGAZIONE CONTINUA, SIA ACQUA CALDA SIA FREDDA SENZA L'OPERATORE;
- CANNA D'EROGAZIONE GIREVOLE NON MENO DI 270 mm APPLICATA SUL TOP DELLE VASCHE;
- FORNITURA DI FLESSIBILI PER L'ADDUZIONE DI ACQUA CALDA/FREDDA E ALIMENTAZIONE DELLA CANNA DI EROGAZIONE.

TOTALE 19: EURO 1.300,00

20/ B NR. 1 ARMADIO REFRIGERATO T.N. VENTILATO:

- TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO -2° + 8° C;
- CAPACITA' 700 LT;
- INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- SPESSORE ISOLAMENTO 75 mm;
- PORTA REVERSIBILE C/FERMO A 105° CERNIERE DESTRE;
- GUARNIZIONE MAGNETICA SOSTITUIBILE AD INCASTRO;
- SERRATURA C/CHIAVE;
- MANIGLIA IN ACCIAIO INOX AISI 304 INTEGRATA A TUTTA ALTEZZA;
- GRUPPO MOTOCONDENSANTE TROPICALIZZATO + 43° C;
- SISTEMA REFRIGERANTE PLUG-IN SOSTITUIBILE CON LA SOLA RIMOZIONE TRAMITE VITI DI APPLICAZIONE AL CIELO, GIA' PRECARICATO;
- SBRINAMENTO AUTOMATICO ED EVAPORAZIONE CONDENSATA AUTOMATICO;
- DIMENSIONI di riferimento 750X800X2000 mm

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 1.500,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

21/ B NR. 2 ARMADI REFRIGERATI B.T. VENTILATI:

- TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO – 18° -22° C;
- CAPACITA' 700 LT;
- INTERNO ED ESTERNO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- SPESSORE ISOLAMENTO 75 mm;
- PORTA REVERSIBILE C/FERMO A 105° CERNIERE DESTRE;
- GUARNIZIONE MAGNETICA SOSTITUIBILE AD INCASTRO;
- SERRATURA C/CHIAVE;
- MANIGLIA IN ACCIAIO INOX AISI 304 INTEGRATA A TUTTA ALTEZZA;
- GRUPPO MOTOCONDENSANTE TROPICALIZZATO + 43° C;
- SISTEMA REFRIGERANTE PLUG-IN SOSTITUIBILE CON LA SOLA RIMOZIONE TRAMITE VITI DI APPLICAZIONE AL CIELO, GIA' PRECARICATO;
- SBRINAMENTO AUTOMATICO ED EVAPORAZIONE CONDENSA AUTOMATICO;
- DIMENSIONI di riferimento 750X800X2000 mm.

SOGGETTA A "CONNECTED"

CAD. EURO 1.850,00

TOTALE 21 EURO 3.700,00

22/ B NR. 1 CARRELLO DI SERVIZIO SPECIALE:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO SENZA ALZATINA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI;
- SOVRASTRUTTURA CON N° 2 RIPIANI IN APPOGGIO AL DI SOPRA DEL PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO CON APPLICAZIONE FISSA TRAMITE SALDATURA O FISSAGGIO TUTTO RIFINITO ED ARROTONDATO;
- N° 2 LAMPADE DI RISCALDAMENTO CON RESISTENZA IN ACCIAIO CORAZZATA A TUTTA LARGHEZZA, POSTE SOTTO I DUE PIANI DELLA SOVRASTRUTTURA CON ACCENSIONI INDIPENDENTI;
- KIT N° 4 RUOTE "INOX" PIROETTANTI, DI CUI N° 2 CON FRENO;
- ALIMENTAZIONE 220 V – NON MENO DI 600 W;
- DIMENSIONI 1800X700X1400 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 3.000,00

23/ B NR.1 CAPP A CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- FUNZIONAMENTO AD "INDUZIONE E COMPENSAZIONE";
- CANALINA PERIMETRALE COMPLETAMENTE SALDATA E PARTI INTERNE PIEGATE ANTITAGLIO;
- PARTI FRONTALI DOTATE DI APPOSITE BOCCHETTE PER LA DISTRIBUZIONE DELL'ARIA DI COMPENSAZIONE;
- SERRANDE DI REGOLAZIONE DEL FLUSSO DI INDUZIONE;
- FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CANALINA FILTRI SAGOMATA ANTI GOCCIOLAMENTO PER RACCOLTA GRASSI;
- ILLUMINAZIONE AD INCASSO CON LAMPADE IP65 SU TUTTI E DUE I LATI OPERATIVI;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- RUBINETTO DI SCARICO GRASSI;
- DOTAZIONE DI N° 4 PLENUM PER LE LINEE DI ASPIRAZIONE ED IMMISSIONE DEI DUE FRONTI OPERATIVI;
- DIMENSIONI 4400X2400X500 H mm;

23/ B1 NR.1 VENTILATORE CENTRIFUGO CASSONATO DI ESTRAZIONE:

- MOTORE AD UNA VELOCITA' CON TRASMISSIONE A CINGHIE;
- PORTATA 12.000 mc/h Hst 55;
- STRUTTURA IN PROFILI ESTRUSI DI ALLUMINIO OSSIDATO E ANGOLI IN NYLON CARICATO C/FIBRA DI VETRO;
- IDONEO PER POSA ALL'ESTERNO;
- PANNELLI IN LAMIERA ZINCATA 8/10 CON COIBENTAZIONE INTERNA FONOASSORBENTE AUTOESTINGUENTE SPESSORE 10 mm;
- PORTA DI ISPEZIONE CON SERRATURA APRIBILE SOLO CON UTENSILI;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 4KW;
- DIMENSIONI 1000X1200X1000 H mm;

" SOGGETTA A "CONNECTED"

23/ B2 NR.1 VENTILATORE CENTRIFUGO CASSONATO DI IMMISSIONE:

- MOTORE 1 VELOCITA' C/TRASMISSIONE A CINGHIE;
- PORTATA 9.000 MC/H – Hst 35;
- STRUTTURA IN PROFILI ESTRUSI DI ALLUMINIO OSSIDATO E ANGOLI IN NYLON CARICATO C/FIBRA DI VETRO;
- PANNELLI IN LAMIERA ZINCATA 8/10 CON COIBENTAZIONE INTERNA FONOASSORBENTE AUTOESTINGUENTE SPESSORE 10 mm;
- PORTA DI ISPEZIONE CON SERRATURA APRIBILE SOLO CON UTENSILI;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 2,2KW;
- DIMENSIONI 900X1000X900 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

TOTALE 23: EURO 15.000,00

24/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA SERIE 900:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

EURO 980,00

25/ B NR.2 CUCINE AD INDUZIONE SERIE 900:

- STRUTTURA COMPLEMENTARE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 4 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 5 KW CAD. DI POTENZA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 20 KW;
- DIMENSIONI 800X900X870 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

Cad. EURO 9.500,00

TOTALE 25 EURO 19.000,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

26/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DOPPIO MONOBLOCCO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 800X900X870 H mm.

EURO 1.450,00

27/ B NR.2 CUOCIPASTA ELETTRICI:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 1 VASCA CAPACITA 40 L;
- CARICO DELL'ACQUA DI RETE INTEGRATO;
- SCARICO MANUALE TRAMITE RUBINETTO DEDICATO INTEGRATO NELLA MACCHINA;
- ALIMENTAZIONE 400V -3P+N+T 5KW;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

27/ B1 NR.2 KIT CESTINI PER CUOCIPASTA:

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 GN 1/3 + N° 3 GN 1/6.

TOT.CAD. 27: EURO 2.600,00

TOTALE 27:EURO 5.200,00

28/ B NR.1 BAGNOMARIA ELETTRICO:

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- FALSO FONDO INOX;
- TUBO DI TROPPOPIENO E TRAVERSINO;
- ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V – 3P+N+T – 3KW;
- DIMENSIONI 400X900X870 mm;

EURO 2.100,00

29/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 600X900X870 H mm.

EURO 1.150,00

30/ B NR.1 VANO TECNICO PER PREDISPOSIZIONE IMPIANTI:

- COSTRUZIONE COMPLEMENTARE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- STRUTTURA SCHELETRICA IN PROFILO TUBOLARE INOX AISI 304;
- ZOCCOLO FISSO PERIMETRALE PER FISSAGGIO IMPIANTI;
- PARETI LATERALI SU ENTRAMBE I LATI ASPORTABILI PER FACILITARE GLI ALLACCIAMENTI E LE MANUTENZIONI;
- VANI TESTATA ARMADIATI CON ANTINA A BATTENTE PER ALLOGGIAMENTO DEI COLLETTORI E COMANDI DELLE SINGOLE UTENZE;
- COPERCHIO SUPERIORE ASPORTABILE PER ISPEZIONE RAPIDA;
- DIMENSIONI 3800X300X1000 H mm.

EURO 2.850,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

31/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA SERIE 900:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

EURO 980,00

32/ B NR.1 CUOCITORE CON RIBALTAMENTO AUTOMATICO:

- VASCA DI COTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304 (FONDO SPESSORE 12mm E PARETE SPESSORE 3 mm);
- RECIPIENTE CON RIBALTAMENTO MOTORIZZATO SU ASSE ANTERIORE;
- COPERCHIO E RIVESTIMENTI ESTERNI IN ACCIAIO INOX AISI 304 FINEMENTE SATINATO;
- PIEDINI IN ACCIAIO INOX AISI 304 REGOLABILI PER IL LIVELLAMENTO;
- REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DA 20° A 200° C TRAMITE SONDA POSIZIONATA AL DI SOTTO DELLA SUPERFICIE DI COTTURA A GARANZIA DI UNA PRECISA RILEVAZIONE E DI UNA ELEVATA REAZIONE DEL SISTEMA RISCALDANTE.
- DISPOSITIVO AUTOMATICO DI MESCOLOMENTO A TRE BRACCI CON RASCHIATORI IN TEFLON ED ACCIAIO ARMONICO, COMPLETAMENTE ASPORTABILE PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI PULIZIA. ROTAZIONE ORARIA ED ANTIORARIA CON REGOLAZIONE DELLE VELOCITA' E DEI TEMPI (COMPRESO TEMPO PAUSA) DIRETTAMENTE DAL PANNELLO COMANDI, PER ADEGUARE LA ROTAZIONE DEL MIXER AL PRODOTTO DA LAVORARE.
- TOUCH SCREE DA 7";
- CREAZIONE E MODIFICA DI PROGRAMMI DI COTTURA, CIASCUNO DI ESSI MULTIFASE;
- COTTURA IN MODALITA' "MANUALE";
- IMPOSTAZIONE MULTILINGUA DEI MESSAGGI;
- POSSIBILITA' DI IMPOSTARE TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE ESTREMAMENTE PRECISE CON VALORI DA 20° C FINO A 220° C;
- CONTROLLO FINO A 3 DIVERSE SONDE DI TEMPERATURA: NEL FONDO E IN VASCA A CONTATTO CON IL PRODOTTO;
- COLLEGAMENTO USB;
- IMPOSTAZIONI DI DIFFERENTI UNITA' DI MISURA;
- AUTODIAGNOSTICA;
- IMPOSTAZIONE COTTURA DIFFERITA;
- IMPOSTAZIONE PROGRAMMI DI MESCOLOMENTO;
- IMPOSTAZIONE VELOCITA' DI ROTAZIONE ORARIA ED ANTIORARIA;
- REGOLAZIONE TEMPI DI MESCOLOMENTO E PAUSA;
- IMPOSTAZIONE RISCALDAMENTO PARETI VASCA A 3 ZONE;
- CAPACITA' VASCA 70 LT;
- ALIMENTAZIONE 400V - 3P+N+T - 13,50 KW;
- DIMENSIONI 1000X830X940 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 13.500,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

33/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

EURO 980,00

34/ B NR.1 FRY-TOP ELETTRICO RIGATO:

- PIASTRA DI COTTURA RIGATA IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIASTRA DI COTTURA INCASSATA NEL PIANO PER GARANTIRE LA TENUTA DEI LIQUIDI;
- TAPPO DI CHIUSURA SCARICO IN DOTAZIONE;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 7,5 KW;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 2.000,00

35/ B NR.1 MODULO NEUTRO PER LINEA COTTURA SERIE 900:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- MODULO DI LAVORO CON CASSETTO;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

EURO 980,00

LOCALI LAVAGGIO (C)

01/ C NR. 1 ARMADIO PORTASTOVIGLIE:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DOTATO DI N° 4 RIPIANI INTERNI REGOLABILI;
- N° 2 PORTE CON ANTA BATTENTE;
- POSATO SU PIEDINI REGOLABILI;
- DIMENSIONI 1000X700X2000 H mm.

EURO 1.500,00

02/ C NR. 1 TAVOLO DA LAVORO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- BASE ARMADIATA CON ANTE SCORREVOLI;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA;
- DIMENSIONI 1300X700X850 H mm;

EURO 800,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

03/ C NR. 1 PENSILE ARMADIATO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CHIUSURA TRAMITE ANTINE SCORREVOLI;
- RIPIANO INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA;
- DIMENSIONI 1300X400X600 H mm.

EURO 450,00

04/ C NR. 1 LAVASTOVIGLIE A CARICA FRONTALE:

- INCASSO SOTTO LAVELLO ZONA LAVAGGIO;
- CAPACITA' N° 36-24 CESTELLI/h;
- CESTELLI mm 500 X 500;
- ALTEZZA UTILE DI LAVAGGIO mm 345;
- ALIMENTAZIONE 380V – 3P+N+T;
- DIMENSIONI 600X600X820 H mm.

EURO 1.850,00

05/ C NR. 1 LAVATOIO ARMADIATO PER ZONA LAVAGGIO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 1 VASCA LATO DX DIM. 400X500X290 H mm;
- VANO ARMADIATO CON ANTA BATTENTE IN CORRISPONDENZA DELLA VASCA;
- PIANO A SBALZO CON GOCCIOLATOIO LATO SX PER INCASSO LAVASTOVIGLIE;
- PILETTA TROPPOPIENO;
- DIMENSIONI 1200X700X900 H mm;

05/ C1 NR. 1 KIT DI COMANDO EROGAZIONE ACQUA A PIEDE:

- NESSUNA APPLICAZIONE A PAVIMENTO;
- ANCORAGGIO SUL PIANO DI FONDO SENZA FORATURE;
- POSSIBILITA' DI EROGAZIONE CONTINUA SIA ACQUA CALDA SIA FREDDA SENZA L'OPERATORE;
- CANNA D'EROGAZIONE GIREVOLE NON MENO DI 270 mm APPLICATA SUL TOP DELLE VASCHE;
- FORNITURA DI FLESSIBILI PER L'ADDUZIONE DI ACQUA CALDA/FREDDA E ALIMENTAZIONE DELLA CANNA DI EROGAZIONE.

TOTALE 05: EURO 980,00

06/ C NR. 1 PENSILE ARMADIATO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CHIUSURA TRAMITE ANTINE SCORREVOLI;
- RIPIANO INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA;
- DIMENSIONI 1200X400X600 H mm.

EURO 430,00

07/ C NR. 2 CONTENITORE MOBILE PER RIFIUTI L 80:

- MATERIALE POLIETILENE;
- COPERCHIO CON CHIUSURA A PRESSIONE;
- MANIGLIE INTEGRATE;
- POSSIBILITA' DI RIMUOVERE LA PATTUMIERA DALLA BASE CARRELLATA;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- N° 4 RUOTE GIREVOLI;
- BASE RINFORZATA;
- DIMENSIONI D. 51X74.

CAD. EURO 110,00

EURO 220,00

08/ C NR. 1 TAVOLO INGRESSO LAVASTOVIGLIE CON:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 VASCHE INCASSO 50X50 mm;
- GUIDE SCORRIMENTO CESTELLO 50X50 SU TUTTA LA LARGHEZZA DEL LAVELLO;
- LATO SX CON BORDATURA ANTI CADUTA ACQUA;
- LATO DX AGGANCIAMENTO SU LAVASTOVIGLIE PER SCARICO ACQUA;
- RIPIANO INFERIORE IN CORRISPONDENZA DELLE DUE VASCHE;
- N° 6 GAMBE IN APPOGGIO IN SCATOLATO;
- VUOTO SUL LATO SX PER INCASSO PATTUMIERA;
- DIMENSIONI 2800X700X850 H mm.

08/ C1 NR. 1 RUBINETTO MONOFORO COMPOSTO CON AZIONAMENTO A PIEDE:

- BOCCA CON LUNGHEZZA DA 25 cm;
- DEVIATORE PER DOCCIONE;
- DOCCIONE DI PRELAVAGGIO STOVIGLIE CON MOLLA;
- RUBINETTO MISCELATORE SOTTO PIANO DI FONDO CON AZIONAMENTO A PIEDE;
- KIT DI APPLICAZIONE RUBINETTO.

TOTALE 08: EURO 2.100,00

09/ C NR. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA:

- TELAIO PORTANTE, CARROZZERIA E TUBAZIONI INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- VASCA COMPLETAMENTE STAMPATA E ANGOLI ARROTONDATI;
- N° 4 CICLI DI LAVAGGIO "75/120/180/480";
- CESTELLO DA 500X500 mm;
- ALTEZZA UTILE DI LAVAGGIO STOVIGLIE 440 mm;
- POMPA LAVAGGIO KW 1.1;
- ALIMENTAZIONE 380V 3P+N+T;
- POTENZA IMPEGNATA 9.1 KW;
- DOSATORE BRILLANTANTE INCORPORATO;
- PREDISPOSIZIONE DOSATORE DETERGENTE INCORPORATO;
- DIMENSIONI di riferimento MACCHINA 650X750X1500 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 3.500,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

LOCALE LABORATORIO TRASFORMAZIONE PRODOTTI (D)

01/ D NR. 1 CUOCITORE UNIVERSALE AUTOMATICO CON:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DOPPIA VASCA DI COTTURA SEPARATA L'UNA DALL'ALTRA CON CAPIENZA NON INFERIORE AI 14 L;
- MODALITA' DI COTTURA CON PROCESSI AUTOMATIZZATI PER LE CARNI, PESCE, VERDURE, PIATTI A BASE DI UOVA, ZUPPE E SALSE, PIETANZE DOLCI, FINISHING E SERVIZIO;
- POSSIBILITA' DI COTTURA IN MANUALE CON 3 MODALITA' OPERATIVE: BOLLIRE, ARROSTIRE, FRIGGERE;
- TEMPERATURE DI ESERCIZIO DA 30° C A 250° C;
- RILEVAMENTO TEMPERATURA AL NUCLEO CON MISURAZIONE A 6 PUNTI;
- COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIFFERENTI;
- SISTEMA DI SOLLEVAMENTO ED IMMERSIONE AUTOMATICO PER BOLLIRE E FRIGGERE;
- RICONOSCIMENTO AUTOMATICO DELLA MEDIA DELLE TEMPERATURE DI COTTURA PER EVITARE DI BRUCIARE L'OLIO ;
- POSSIBILITA' DI CUCINARE A LA CARTE CON PORZIONI INDIVIDUALI;
- MEMORIZZAZIONE DEI DATI HACCP E USCITA TRAMITE SLOT USB;
- POSSIBILITA' DI CREARE PROGRAMMI E PROCESSI PERSONALIZZATI CON NON MENO DI 300 SLOT DI MEMORIA;
- DOTAZIONE DI DOCCIA MANUALE INTEGRATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO E REGOLAZIONE DEL GETTO;
- ELIMINAZIONE DIRETTA DELL'ACQUA DI COTTURA E/O PULIZIA CON SCARICO INTEGRATO NEL TEGAME;
- SISTEMA DI CARICO DELL'ACQUA CON DOSAGGIO CONTROLLATO AUTOMATICAMENTE;
- DISPLAY CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI;
- AVVIO E SPEGNIMENTO AUTOMATICO PROGRAMMABILE;
- MANUALE D'USO E ISTRUZIONE INTEGRATI SUL PANNELLO OPERATORE;
- IMPOSTAZIONE LINGUAGGIO D'UTILIZZO IN MULTILINGUA;
- MANOPOLA DI REGOLAZIONE ENCODER DEI DATI;
- TIMER DIGITALE 0-24 ORE CON POSIZIONE PERMANENTE;
- LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA;
- SISTEMA DI RISCALDAMENTO ELETTRICO CON PRECISO CONTROLLO DELLE AREE DI COTTURA DEL TEGAME;
- POSSIBILITA' DI COLLEGAMENTO AD UN IMPIANTO SICOTRONIC;
- COTTURA A PRESSIONE (REGOLAZIONE DELLA COTTURA A PRESSIONE TRAMITE PRESSIONE E REGOLAZIONE DEL RISCALDAMENTO PER UN RISPARMIO OTTIMALE DI ACQUA ED ENERGIA);
- ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V – 3P+N+T – 17 KW;
- DIMENSIONI 1200X800X900/1100 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 15.000,00

02/ D NR. 1 TAVOLO REFRIGERATO:

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2° + 8° C;
- N° 2 VANI CON 2 PORTE;
- SENZA PIANO DI LAVORO;
- MOTORE INCORPORATO LATO **SX**;
- CONDENSATORE TROPICALIZZATO +43° C;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- SBRINAMENTO AUTOMATICO A GAS CALDO;
- TERMOSTATO ELETTRICO MULTIFUNZIONE;
- SISTEMA DI EVAPORA CONDENSE AUTOMATICO NEL VANO MOTORE SENZA APPLICAZIONE DI VASCHETTE ESTERNE;
- ALIMENTAZIONE 220V – 50 Hz;
- DIMENSIONI 130 L X 70 P X 88 H cm.

EURO 1.650,00

03/ D NR. 1 CUTTER PROFESSIONALE:

- CAPACITA' 5,5 LT;
- CORPO MACCHINA IN PRESSOFUSIONE DI ALLUMINIO;
- COPERCHIO IN POLICARBONATO TRASPARENTE DOTATO DI FORO PER L'AGGIUNTA DI LIQUIDI;
- DOTATO DI SCHEDA INTVERTER CON VELOCITA' VARIABILE DA 300 A 3500 g/min. PIU' COMANDO AD IMPULSI;
- FUNZIONE R-MIX PER INVERSIONE AUTOMATICA DELLA LAMA CON MESCOLATORE IN FASE DI LAVORAZIONE PRODOTTO;
- ALIMENTAZIONE 230 V – 1,3 KW.

EURO 2.280,00

04/ D NR. 1 TAVOLO DA LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE;
- TOP CON DIM. 2800X700X850 H mm IN UNICO BLOCCO CHE APPOGGIA ANCHE SOPRA LA BASE ARMADIATA;
- VASCA LAVELLO DA INCASSO SALDATA E LUCIDATA DIM. 400X500X250H mm;
- N° 1 BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE POSTA SUL LATO DX SOTTO IL LAVELLO;
- DIM. 600X670X810 H mm;
- DIMENSIONI TOTALI 2800X700X850 H mm.

04/ D1 NR. 1 KIT DI COMANDO EROGAZIONE ACQUA A PIEDE:

- NESSUNA APPLICAZIONE A PAVIMENTO;
- ANCORAGGIO SUL PIANO DI FONDO SENZA FORATURE;
- POSSIBILITA DI EROGAZIONE CONTINUA, SIA ACQUA CALDA SIA FREDDA SENZA L'OPERATORE;
- CANNA D'EROGAZIONE GIREVOLE NON MENO DI 270 mm APPLICATA SUL TOP DELLE VASCHE;
- FORNITURA DI FLESSIBILI PER L'ADDUZIONE DI ACQUA CALDA/FREDDA E ALIMENTAZIONE DELLA CANNA DI EROGAZIONE.

TOTALE 04=EURO 1.300,00

05/ D NR. 1 PIANO DI LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE DIMENSIONI 3200X700X40/100 H mm;
- MODULO BASE ARMADIATO CON ANTINA A BATTENTE DIMENSIONI 600X760X810 H mm POSTA SOTTO LA VASCA;
- VASCA LAVELLO PER PIANO DI LAVORO DIMENSIONI 400X400 mm;
- DIMENSIONI TOTALI 3200X700X850 H mm;

EURO 1.150,00



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

06/ D NR. 1 TAVOLO REFRIGERATO:

- TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2° + 8° C;
- N. 2 VANI CON 2 PORTE;
- SENZA PIANO DI LAVORO;
- MOTORE INCORPORATO LATO **DX**;
- CONDENSATORE TROPICALIZZATO +43° C;
- SBRINAMENTO AUTOMATICO A GAS CALDO;
- TERMOSTATO ELETTRICO MULTIFUNZIONE;
- SISTEMA DI EVAPORA CONDENSE AUTOMATICO NEL VANO MOTORE SENZA APPLICAZIONE DI VASCHETTE ESTERNE;
- ALIMENTAZIONE 220V – 50 Hz;
- DIMENSIONI 130 L X 70 P X 88 H cm.

EURO 1.650,00

07/ D NR. 1 IMPASTATRICE PLANETARIA DA TAVOLO:

- VASCA CON CAPACITA' 6,9 LT;
- CORPO E BASE IN METALLO E VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- DOTAZIONE STANDARD: FRUSTA A FILI, SPATOLA, UNCINO;
- PROTEZIONE TERMICA SUL MOTORE;
- REGOLATORE DI VELOCITA';
- PULSANTE DI ARRESTO D'EMERGENZA;
- DIMENSIONI 340X370X420 H mm;

EURO 980,00

08/ D NR. 1 MACCHINA MULTIFUNZIONE DOTATA ANCHE DI CICLO PER ABBATTIMENTO AVENTE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304 AVENTE SPESSORE MINIMO 75 mm;
- POSSIBILITA' DI GESTIRE CON LA STESSA ATTREZZATURA IN FASI DIVERSE, CICLI DI ABBATTIMENTO (A TEMPERATURE POSITIVE E NEGATIVE), FERMOLIEVITAZIONE, CONSERVAZIONE, DECONGELAMENTO;
- CAPACITA' DI CARICO 5 TEGLIE GN 1/1 O EURONORM 60X40 mm;
- APERTURA DELLA PORTA CON CERNIERE SINISTRE;
- UNITA' MOTOCONDENSANTE AD ARIA INCORPORATA PLUG-IN CON POSSIBILITA' DI SOSTITUZIONE IN BLOCCO IN MODO RAPIDO;
- SONDA AL CUORE IN INOX AISI 304;
- ANGOLI INTERNI DELLA CAMERA ARROTONDATI;
- GUARNIZIONE DELLA PORTA MAGNETICA SOSTITUIBILE AD INCASTRO;
- INTERFACCIA TOUCH-SCREEN CON SELEZIONE DEI PROGRAMMI NEI VARI CICLI SOPRA INDICATI;
- POSSIBILITA' DI MEMORIZZARE PROGRAMMI PERSONALIZZATI;
- RICETTE PREIMPOSTATE DAL COSTRUTTORE CON SCELTA AUTOMATICA DA PARTE DELLA MACCHINA DEL CICLO DA SVOLGERE IN BASE ALLE FUNZIONI DI ABBATTIMENTO, SCONGELAMENTO, LAVORAZIONE CIOCCOLATO, FERMOLIEVITAZIONE;
- DOTAZIONE D'INFORMAZIONI MEMORIZZATE NELLA MACCHINA PER LO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI, CON SISTEMA HELP IN BASE AI MENU' DEL TOUCH SCREEN;
- PREDISPOSIZIONE PER STAMPA IN BLUETOOTH;
- VENTILAZIONE DI CAMERA REGOLABILE IN PERCENTUALE;
- FUNZIONI HACCP INTEGRATI;
- ABBATTIMENTO 18 Kg DA +70° A PIU' 3° C IN 90';



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- CONGELAMENTO 14 Kg DA +70° A -18° C IN 240";
- KIT N° 4 RUOTE DI CUI 2 CON FRENO;
- ALIMENTAZIONE 230 V - 1P+N+T.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 5.000,00

09/ D NR. 1 TAVOLO DI LAVORO SPECIALE INOX PER APPOGGIO FORNO:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- BASE SU GAMBE CON CORNICE SUI 3 LATI PER RINFORZO;
- PIANO DI LAVORO CON 2 FORI (SUL FONDO LATO DX) PER PASSAGGIO IMPIANTI (CARICO, SCARICO, DATI, ALIMENTAZIONE);
- BANDA SOTTO IL PIANO PER ARRESTO DI SICUREZZA INCASSO ABBATTITORE ENTRO I 10 cm DAI FORI APPLICATI PER PASSAGGI TECNICI;
- PIANO INOX AISI 304 ESTRAIBILE CON GUIDE RINFORZATE , POSTO SOTTO IL PIANO DI APPOGGIO FORNO CON TEFLON DI SCIVOLAMENTO;
- DIMENSIONI L 950X900 P;
- ALTEZZA UTILE SOTTO PIANO cm 90 PER INCASSO ABBATTITORE.

EURO 1.100,00

10/ D NR. 1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:

- CAPACITA' N° 6 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA' AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA' COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA.
- PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE;
- OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA;
- LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA;
- APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA;
- FRENO VENTOLA INCORPORATO;
- MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA.
- POSSIBILITA' DI CONTROLLARE L'APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE;
- RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA;
- SISTEMA D'INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA;
- RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA;
- VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL'UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC.....)
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE;
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA' CARICATA;
- FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL'UTENTE ;
 - DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA' D'USO;
 - CONTROLLO DI PIU' APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA;
 - MANUALE APPLICATIVO E D'USO SUL DISPLAY DELL'APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA;
 - SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE;
 - DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE;
 - PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE;
 - RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA' DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA;
 - VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE;
 - SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO;
 - FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA.
 - PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE;
 - ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI;
 - SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI;
 - SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE;
 - GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL'UMIDITA' PRECISISSIME, CON POSSIBILITA' DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE;
 - PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI;
 - VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA;
 - GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA;
 - CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA';
 - SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO;
 - FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA;
 - FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA;
 - ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D'INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC...);
 - DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm;
 - DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO;
 - CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI;
 - ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 8.000,00

11/ D NR. 1 CONTENITORE MOBILE PER RIFIUTI L 80:

- MATERIALE POLIETILENE;
- COPERCHIO CON CHIUSURA A PRESSIONE;
- MANIGLIE INTEGRATE;
- POSSIBILITA' DI RIMUOVERE LA PATTUMIERA DALLA BASE CARRELLATA;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- N° 4 RUOTE GIREVOLI;
- BASE RINFORZATA;
- DIMENSIONI D. 51 X 74.

EURO 110,00

12/ D NR. 1 LAVAMANI PENSILE:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N. 1 VASCA cm. 35x35x29;
- APPLICAZIONE A PARETE CON STAFFA RINFORZATA DI SOSTEGNO;
- DOTAZIONE DI RUBINETTO CON COMANDO A GINOCCHIO;
- DOTAZIONE DI PILETTA DI SCARICO;
- DOTAZIONE DI SIFONE PER L'ALLACCIO ALLE PREDISPOSIZIONI IDRAULICHE;
- DIMENSIONI 40 X 40 cm;

EURO 325,00

13/ D NR. 1 CUCINA A INDUZIONE:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 3.5 KW CAD. DI POTENZA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T - 7KW;
- DIMENSIONI 400X700X870 H mm.

EURO 5.700,00

14/ D NR. 1 TAVOLO DA LAVORO COMPOSTO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA POSTERIORE DIM. 2000X700X40 H mm;
- N° 2 BASI CON CASSETTIERA A 3 CASSETTI UNA POSTA SUL LATO SINISTRO E L'ALTRA SUL LATO DESTRO DIM. 400X670X810 H mm;
- BASE ARMADIATA CENTRALE CON ANTINE SCORREVOLI DIM. 1200X670X810 H mm;
- RIPIANO INTERMEDIO REGOLABILE IN ALTEZZA; DIMENSIONI TOTALI 2000X700X850 H mm.

NB: MOBILE DA ALLINEARE IN ALTEZZA AI MODULI DI COTTURA

EURO 1.350,00

15/ D NR. 1 CUCINA AD INFRAROSSO IN VETROCERAMICA:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 2.5 KW CAD. DI POTENZA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 5 KW;
- DIMENSIONI 400X700X870 H mm.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 1.350,00

16/ D NR. 1 VANO TECNICO PER PREDISPOSIZIONE IMPIANTI:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- STRUTTURA SCHELETRICA IN PROFILO TUBOLARE INOX;
- ZOCCOLO FISSO PERIMETRALE PER FISSAGGIO IMPIANTI;
- PARETI LATERALI SU ENTRAMBE IL LATI ASPORTABILI PER FACILITARE GLI ALLACCIAMENTI E LE MANUTENZIONI;



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

- VANI TESTATA ARMADIATI CON ANTINA A BATTENTE PER ALLOGGIAMENTO DEI COLLETTORI E DEI COMANDI DELLE SINGOLE UTENZE;
- COPERCHIO SUPERIORE ASPORTABILE PER ISPEZIONE RAPIDA;
- DIMENSIONI 3000X300X1000 H mm:

EURO 2.000,00

17/ D NR. 1 BLOCCO CAPPE PER ASPIRAZIONE DELLE SEGUENTI ZONE:

COTTURA LINEA CENTRALE:

- CAPP A PARETE;
- FUNZIONAMENTO AD "INDUZIONE E COMPENSAZIONE";
- CANALINA PERIMETRALE COMPLETAMENTE SALDATA E PARTI INTERNE PIEGATE ANTITAGLIO;
- PARTI FRONTALI DOTATE DI APPOSITE BOCCHETTE PER LA DISTRIBUZIONE DELL'ARIA DI COMPENSAZIONE;
- SERRANDE DI REGOLAZIONE DEL FLUSSO DI INDUZIONE;
- FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CANALINA FILTRI SAGOMATA ANTI GOCCIOLAMENTO PER RACCOLTA GRASSI;
- ILLUMINAZIONE AD INCASSO CON LAMPADE IP65;
- RUBINETTO DI SCARICO DI GRASSI;
- DOTAZIONE DI N° 2 PLENUM PER LINEE DI ASPIRAZIONE E DI IMMISSIONE;
- DIMENSIONI 3000X1300X500 H mm;

COTTURA ZONA FORNO:

- CAPP A PARETE;
- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- FUNZIONAMENTO CON SOLO FASE ASPIRANTE;
- CANALINA PERIMETRALE COMPLETAMENTE SALDATA E PARTI INTERNE PIEGATE ANTITAGLIO;
- SERRANDE DI REGOLAZIONE DEL FLUSSO D'ASPIRAZIONE;
- FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CANALINA FILTRI SAGOMATA ANTI GOCCIOLAMENTO PER RACCOLTA GRASSI;
- ILLUMINAZIONE AD INCASSO CON LAMPADE IP65;
- RUBINETTO DI SCARICO DI GRASSI;
- DIMENSIONI 1000X1100X500 H mm;

COTTURA ZONA MODULO MULTICOOKING:

- CAPP A PARETE;
- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- FUNZIONAMENTO CON SOLO FASE ASPIRANTE;
- CANALINA PERIMETRALE COMPLETAMENTE SALDATA E PARTI INTERNE PIEGATE ANTITAGLIO;
- SERRANDE DI REGOLAZIONE DEL FLUSSO D'ASPIRAZIONE;
- FILTRI A LABIRINTO IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- CANALINA FILTRI SAGOMATA ANTI GOCCIOLAMENTO PER RACCOLTA GRASSI;
- ILLUMINAZIONE AD INCASSO CON LAMPADE IP65;
- RUBINETTO DI SCARICO DI GRASSI;
- DIMENSIONI 1400X1100X500 H mm;

NB: TRATTAMENTO ARIA BILANCIATA PER CAPPE SOPRA INDICATE



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

17/ D1 NR. 1 VENTILATORE CENTRIFUGO CASSONATO DI ESTRAZIONE DA ALLACCIARE A TUTTE E TRE LE CAPPE CONTEMPORANEAMENTE:

- MOTORE AD UNA VELOCITA' CON TRASMISSIONE A CINGHIE;
- PORTATA 12.000 mc/h – Hst 55;
- STRUTTURA IN PROFILI ESTRUSI DI ALLUMINIO OSSIDATO E ANGOLI IN NYLON CARICATO C/FIBRA DI VETRO;
- IDONEO PER POSA ALL'ESTERNO;
- PANNELLI IN LAMIERA ZINCATA 8/10 CON COIBENTAZIONE INTERNA FONOASSORBENTE AUTOESTINGUENTE SPESSORE 10 mm;
- PORTA DI ISPEZIONE CON SERRATURA APRIBILE SOLO CON UTENSILI;
- ALIMENTAZIONE 400V - 3P+N+T – 4KW;
- DIMENSIONI 1000X1200X1000 H mm;

"SOGGETTA A "CONNECTED"

17/ D2 NR. 1 VENTILATORE CENTRIFUGO CASSONATO D'IMMISSIONE:

LA PRESENTE UTENZA DOVRA' GESTIRE IL REINTEGRO IN CORRISPONDENZA DELLE CAPPE TRAMITE BOCCHETTE RETTANGOLARI REGOLABILI PER LA PORTATA INDICATA CON N° 4 IMMISSIONI SU CARTONGESSO

- MOTORE AD UNA VELOCITA' CON TRASMISSIONE A CINGHIE;
- PORTATA 9.000 mc/h – Hst 35;
- STRUTTURA IN PROFILI ESTRUSI DI ALLUMINIO OSSIDATO E ANGOLI IN NYLON CARICATO C/FIBRA DI VETRO;
- PANNELLI IN LAMIERA ZINCATA 8/10 CON COIBENTAZIONE INTERNA FONOASSORBENTE AUTOESTINGUENTE SPESSORE 10 mm;
- PORTA DI ISPEZIONE CON SERRATURA APRIBILE SOLO CON UTENSILI;
- ALIMENTAZIONE 400V - 3P+N+T – 2,2KW;
- DIMENSIONI 900X1000X900 H mm;

"SOGGETTA A "CONNECTED"

EURO 9.350,00

Il Responsabile Unico del Procedimento
Cesare Molinari
(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)