Protocollo 0006664/2023 del 25/09/2023

CAPITOLATO TECNICO

PON 78988 del 29/05/2023 Alberghiero

FESR - Azione 13.1.4A- FESRPON-PI-2023-12

"Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"

CUP : **B44D23001010006** (da indicare in fattura)

CIG : **A012CA27DE** (da indicare in fattura)

Cod. Un. Dell'Ufficio: **UFFHGO** (da indicare in fattura)

Committente: IIS "GAE AULENTI" Viale Macallè n° 54 Biella (BI)

RUP : Marialuisa MARTINELLI

Oggetto:

N°	PRODOTTO	Q.tà
	ALLESTIMENTO ZONA CORRIDOIO ACCESSO SALA PRANZO, PER STRUTTURARE POSTAZIONE ACQUE E STOCCAGGIO POSATERIA SALA :	
1	• AREA OFFICE CON POSTAZIONE IN ACCIAIO INOX COMPOSTA DA MOBILE CON ANTE A BATTENE PER POSA IMPIANTI ACQUA, PIANO DI LAVORO DOTATO DI ALZATINA E FOROMETRIA PER IL PASSAGGIO DELLE TUBAZIONI H20 GASATORE • INSERIMENTO DI ELEMENTO REFRIGERATO -2+8°C CON ANTE A BATTENTE PER STOCCAGGIO H20 O ALTRE BEVANDE, CON MOTORE INCORPORATO LATO SX • MADIA SU MISURA CON COLONNA VERTICALE SUL LATO DX E PROSEGUIMENTO A PENSILE PER TUTTA LA LARGHEZZA DELLA STRUTTURA (CIRCA 280 CM) DOTATA DI PARTI ARMADIATE PER LO STOCCAGGIO DI CARAFFE SIA PIENE SIA LAVATE , POSATERIA, TOVAGLIATO ECC... • TRATTAMENTO CON LEGNO MASSELLO	**1**
2	BLOCCO INOX COMPOSTO DA : • PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX AISI 304 DIM.200X70X4 H cm, COMPLETO DI ALZATINA E FOROMETRIA PER PASSAGGIO TUBAZIONI GASATORE • BASE ARMADIATA CON ANTE A BATTENTE DA 80X70X81 H cm • ALZATINA LATERALE SX - COD. SRX 718200+719023+FORO+ALZ. SX	**1**

3	• TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°+8°C • N.2 VANI CON 2 PORTE VETRATE • SENZA PIANO DI LAVORO PER INCASSO • MOTORE INCORPORATO SX • CONDENSATORE TROPICALIZZATO +43°C • SBRINAMENTO AUTOMATICO • TERMOSTATO ELETTRONICO • ALIMENTAZIONE 220V - 50Hz - 546 W • DIMENSIONI 130 L x 80 P x 85 H cm MOD.CLD – TS13/1M-710* COD.T10200000201	**1**
4	ALLESTIMENTO MADIA : • FORNITURA DI MADIA VERTICALE SU MISURA IN LEGNO MASSELLO TIPO ROVERE CON COMPOSIZIONE A PORTE E CASSETTI PER RITIRARE POSATE, TOVAGLIATO • FORNITURA DI MODULO ORIZZONTALE PER COMPOSIZIONE AD"L" CON SOLUZIONE VERTICALE,ARMADIATO CON ANTINE ABATTENTE, PER RITIRO CARAFFE E ACQUA SPILLATA N.B. PROFONDITA' INFERIORE AL MOBILIO INOX PER SODDISFARE L'APERTURA A CAUSA PRESENZA QUADRO ELETTRICO; STIMATO 50 CM	**1**
	ALLESTIMENTO LOCALE INTERRATO PER STRUTTURARE I SEGUENTI AMBIENTI :	
5	• LOCALE CANTINA VINI A TEMPERATURA AMBIENTE COMPLETA DI VETRINE , ETAGERE EXPO , TAVOLO DEMO DESIGN • AREA OFFICE CON POSTAZIONE SCRIVANIA E PC PER ILLUSTRARE AGLI ALUNNI I PRODOTTI E LE LOGICHE DI SERVIZIO	**1**
6	ALLESTIMENTO CANTINA VINI : • FORNITURA DI ETAGERE IN LEGNO TIPO ROVERE CON COMPOSIZIONE PORTA BOTTIGLIE SIA VERTICALI SIA ORIZZONTALI A TEMPERATURA AMBIENTE • FORNITURA DI TAVOLO ZONA CENTRALE PER SMISTAMENTO PRODOTTO , PORZIONATURE, ASSAGGI • FORNITURA DI N°2 VETRINE EXPO VINI A MULTI TEMPERATURA PER IL MANTENIMENTO DI VINI PRONTI AL SERVIZIO	**1**
7	VETRINA VINO DOPPIA TEMPERATURA IN LAMIERA VERNICIATA ESTERNA, LUCE LED BLU, PROFILO PORTA IN ACCIAIO CON STAMPO UNICO SENZA SALDATURE, MANIGLIA IN ACCIAIO VERTICALE, FILTRO AL CARBONE, VETRO OSCURATO PER IL VINO, CAPACITÀ 31 BOTTIGLIE. +5/+10 E +10/+18. CANTINA TIPO "FREE-STANDING" CARATTERISTICHE TECNICHE : MATERIALE SKIN PLATE, NUMERO PORTE 1 - CAPACITÀ LITRI 82,00 - ASSORBIMENTO ELETTRICO IN WATT 87,00 - NUMERO BOTTIGLIE 36,00 - NUMERO RIPIANI 5 -TEMPERATURA MINIMA RAGGIUNGIBILE IN GRADI 5,00 - TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNGIBILE IN GRADI 18,00 - ZONE A TEMPERATURA DIFFERENZIATA 2 ZONE DIFFERENZIATE TIPO DI GAS R600A DIM. L 50 X P 60 X 84 H cm COD. CW 36DT	**1**
8	SCAFFALATURA ZONA DEPOSITO : • STRUTTURA MODULARE IN ALLUMINIO ANTICORRODAL • 4 RIPIANI GRIGLIATI IN POLIETILENE • MONTAGGIO AD INCASTRO • ALTEZZA DEI PIANTONI SCAFFALATURA 200 cm – MODELLO ROY	**1**

ALLESTIMENTO ZONA CUCINA LABORATORIO SPERIMENTALE,IN CORRISPONDENZA DELLA PARETE DI CONFINO CON CUCINA GENERALE,PER STRUTTURARE LINEA DI PRODUZIONE E COTTURA LIEVITATI IN AMBITO PANIFICAZIONE ED ARTE BIANCA COMPOSTA DA :

9	• FORNO ROTATIVO CON CARRELLO ETAGERE • FORNO STATICO A DOPPIA CAMERA SOVRAPPOSTO,PER LA COTTURA DI PICCOLE PEZZATURE E TUTTO LA LINEA DI PASTICCERIA PIU' DELICATA • FERMOLIEVITAZIONE CARRELLATO PER LA GESTIONE DI TUTTI I PRODOTTI • CARRELLI • CAPPA A PARETE,CON SOLA ESTRAZIONE,DA CENTRALIZZARE CON IMPIANTO ESISTENTE • ZONA DI LAVORAZIONE CENTRALE A MONOBLOCCO COMPOSTO DA ARMADI, CASSETTIERE E TRAMOGGE	**1**
10	BLOCCO INOX AREA DI LAVORO CENTRALE COMPOSTO DA : • PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX AISI 304 DIM.280X135X4 H cm • N°2 BASI ARMADIATE CON ANTE A BATTENTE DA 90X75X81 H cm • N°1 BASE ARMADIATA CON ANTE SCORREVOLI DA 180X75X81 H cm • N°2 CASSETTIERE A TRE CASSETTI DA 45X75X81 H cm • N°2 TRAMOGGIE DA 40X61X71 H cm - COD. SRX N°1 804280 + N°2 805018 + N°1 805045 +N°2 805003 + N°2 805025	**1**
11	FORNO STATICO PROFESSIONALE POLIN : CAMERA STRATOS XP 3STA 4680 **H17** STD TMAX=300°C COD. 51380650001 • CAMERA MODULARE ELETTRICA INDIPENDENTE DI NUOVA CONCEZIONE. L'ATTENZIONE AL RISPARMIO ENERGETICO E IL SETTING LIVELLO DI ENERGIA PER SINGOLA COTTURA, PERMETTE DI GESTIRE QUESTO MODULO IN OGNI SITUAZIONE E SU OGNI NECESSITÀ. • TECNOLOGIA COSTRUTTIVA, SVILUPPO ELETTRONICO E FUNZIONALITÀ SPECIFICHE RENDONO QUESTA FAMIGLIA DI PRODOTTO LA PIÙ INNOVATIVA E AFFIDABILE DEL SETTORE. INSERITO NELLA COMPOSIZIONE E ACCESSORIATO OPPORTUNAMENTE TROVA APPLICAZIONE NELLE COTTURE DI PASTICCERIA, PANE E/O PIZZA. • TASTIERA HYBRID CONTROL 5" 100 PRG. A 10 FASI DI COTTURA, CON L'APERTURA E CHIUSURA DELLA VALVOLA AUTOMATICA DEI VAPORI • SUDDIVISIONE IN TRE AREE DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA, DANNO PRAGMATISMO FUNZIONALE E TECNOLOGIA ESCLUSIVA. • CAMERA MODULARE DOTATA DI : • PANNELLO COMANDO E CONTROLLO HYBRID CONTROL 5" CON 100 PRG A 10 FASI DI COTTURA. • ACCENSIONI E SPEGNIMENTI AUTOMATICI GIORNALIERI E SETTIMANALI. • LE RESISTENZE CORAZZATE TRASVERSALI IN ACCIAIO INOX. • SETTING LIVELLO DI ENERGIA PER RIDURRE IL CONSUMO ENERGETICO ISTANTANEO. • PARZIALIZZAZIONE POTENZE CIELO E PLATEA • PARZIALIZZAZIONE INDIPENDENTE POTENZE CIELO E PLATEA DELLA BOCCA. • CONTROLLO TEMPERATURE CIELO E PLATEA. • CONTROLLO TEMPERATURE DELLA BOCCA. • PARZIALIZZAZIONE POTENZA INDIPENDENTE FONDO. • PORTINA IN CRISTALLO. • TEMPERATURA MAX. 300°C.	**1**

12	FORNO STATICO PROFESSIONALE POLIN : CAMERA STRATOS XP 3STA 4680 **H22** STD TMAX=300°C COD. 51380650001 • CAMERA MODULARE ELETTRICA INDIPENDENTE DI NUOVA CONCEZIONE. L'ATTENZIONE AL RISPARMIO ENERGETICO E IL SETTING LIVELLO DI ENERGIA PER SINGOLA COTTURA, PERMETTE DI GESTIRE QUESTO MODULO IN OGNI SITUAZIONE E SU OGNI NECESSITÀ. • TECNOLOGIA COSTRUTTIVA, SVILUPPO ELETTRONICO E FUNZIONALITÀ SPECIFICHE RENDONO QUESTA FAMIGLIA DI PRODOTTO LA PIÙ INNOVATIVA E AFFIDABILE DEL SETTORE. INSERITO NELLA COMPOSIZIONE E ACCESSORIATO OPPORTUNAMENTE TROVA APPLICAZIONE NELLE COTTURE DI PASTICCERIA, PANE E/O PIZZA. • TASTIERA HYBRID CONTROL 5" 100 PRG. A 10 FASI DI COTTURA, CON L'APERTURA E CHIUSURA DELLA VALVOLA AUTOMATICA DEI VAPORI - SUDDIVISIONE IN TRE AREE DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA, DANNO PRAGMATISMO FUNZIONALE E TECNOLOGIA ESCLUSIVA. • CAMERA MODULARE DOTATA DI : • PANNELLO COMANDO E CONTROLLO HYBRID CONTROL 5" CON 100 PRG A 10 FASI DI COTTURA. • ACCENSIONI E SPEGNIMENTI AUTOMATICI GIORNALIERI E SETTIMANALI. • LE RESISTENZE CORAZZATE TRASVERSALI IN ACCIAIO INOX. • SETTING LIVELLO DI ENERGIA PER RIDURRE IL CONSUMOENERGETICO ISTANTANEO. • PARZIALIZZAZIONE POTENZE CIELO E PLATEA • PARZIALIZZAZIONE INDIPENDENTE POTENZE CIELO E PLATEA DELLA BOCCA. • CONTROLLO TEMPERATURE CIELO E PLATEA. • CONTROLLO TEMPERATURE DELLA BOCCA. • PARZIALIZZAZIONE POTENZA INDIPENDENTE FONDO. • PORTINA IN CRISTALLO. • TEMPERATURA MAX. 300°C. BASAMENTO CARENATO E CARRELLATO COME BASE DI APPOGGIO PER LE CAMERE SOVRAPPOSTE SERIE STRATOS COMPRESO	**1**
13	FORNO ROTATIVO PROFESSIONALE POLIN : IL FORNO ROTATIVO DA PASTICCERIA PIÙ PREMIATO, ALTEZZA MASSIMA CARRELLO 1675 MM. LE CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE DELLA PORTA, LA DOPPIA GUARNIZIONE SILICONICA E INOX, UNITI ALL'ISOLAMENTO PERIMETRALE DEL FORNO, SONO ELEMENTI FONDAMENTALI NELLA RIDUZIONE DELLE DISPERSIONI TERMICHE. LE RESISTENZE CORRAZZATE ALLETTATE ASSICURANO UNO SCAMBIO TERMICO ELEVATO. IL CONDOTTO IN PRESSIONE, LE PARZIALIZZAZIONI E GLI INDIRIZZATORI DI FLUSSO, SONO TUTTE SOLUZIONI TECNICHE DELLA CAMERA DI COTTURA. OMOGENEITÀ, UNIFORMITÀ E SVILUPPO DEL PRODOTTO DIVENTANO CARATTERISTICHE INCONFONDIBILI DI QUESTO FORNO. DETTAGLI COSTRUTTIVI DI GRANDE SOLIDITÀ E QUALITÀ. NELLA VERSIONE HI CONTROL IL FORNO È DOTATO DI: • PANNELLO COMANDO E CONTROLLO TOUCH SCREEN 7" 100 PRG A 10 FASI DI COTTURA. • CONTROLLO VELOCITÀ ARIA COTTURA CON INVERTER. • ACCENSIONI E SPEGNIMENTI PROGRAMMATI, GIORNALIERI E SETTIMANALI. • CAPPA CON ASPIRATORE VAPORI. • APERTURA E CHIUSURA VALVOLA VAPORI AUTOMATICA. • SISTEMA DI ASCIUGATURA RAPIDA FAST AIR. • SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO RAPID COOLING. • PRESA USB FRONTALE. • PREDISPOSIZIONE DI SERIE ALL'INTERCONNESSIONE AI SISTEMI BAKEAPP.	**1**
14	CARRELLO FORNO AGGANCIO STANDARD 15 RIPIANI PER PADELLE 40X60 MM COD. 51123041033635 CARRELLO IN ACCIAIO INOX CON RUOTE PIROETTANTI, PER UNA FACILE MANOVRABILITÀ, IN RESINA SPECIALE AD ALTISSIMA RESISTENZA ALLE ALTE TEMPERATURE. AGGANCIO SUPERIORE STANDARD. PREDISPOSTO PER NR. 15 PIANI CON PASSO 97 MM PER PADELLE 4060, ALTEZZA DEL PRODOTTO COTTO FINO A 60 MM. DIMENSIONE DEL CARRELLO H 1675 L 450 P 615	**1**

15	CARRELLO FORNO AGGANCIO STANDARD 18 RIPIANI PER PADELLE 40X60 MM COD. 51123041034660 CARRELLO IN ACCIAIO INOX CON RUOTE PIROETTANTI, PER UNA FACILE MANOVRABILITÀ, IN RESINA SPECIALE AD ALTISSIMA RESISTENZA ALLE ALTE TEMPERATURE. AGGANCIO SUPERIORE STANDARD. PREDISPOSTO PER NR. 18 PIANI CON PASSO 80 MM PER PADELLE 4060, ALTEZZA DEL PRODOTTO COTTO FINO A 40 MM. DIMENSIONE DEL CARRELLO H 1675 L 450 P 615	**1**
16	FRIGOCELLA GAMMA S18 98X115 COD. 55479010010 TECNICA EVOLUTA, GARANZIA TECNOLOGICA, RISPARMIO ENERGETICO SONO PECULIARITÀ DELLA CELLA POLIN. PANNELLI STRUTTURALI DA 60MM, PORTA A TAMPONE E SOLIDITÀ DEGLI ACCESSORI PER UNA BUONA TENUTA TERMICA. IL PAVIMENTO IN RESINA FENOLICA CON SPESSORE 10 MM CON RAMPA RIDOTTA. I CONCETTI FLUIDODINAMICI APPLICATI E IL SISTEMA DI VAPORIZZAZIONE SONO ELEMENTI DI DISTINZIONE PER LA QUALITÀ DEL PRODOTTO. LA FLESSIBILITÀ DELLA MACCHINA GRAZIE AL SOFTWARE DI GESTIONE CONSENTE DI LAVORARE IN TUTTE LE FUNZIONI DI CICLI AUTOMATICI OLTRE A QUELLE MANUALI, FREDDO, CALDO E CLIMATIZZATO. IL RANGE DI TEMPERATURA DAI +2°C A +35°C. DIMENSIONE L 980 P 1150 PER CONTENERE NR. 2 CARRELLI 4060, ALTEZZA MASSIMA CARRELLO H 1690 LA CELLA È DOTATA DI: • PANNELLO COMANDO E CONTROLLO TOUCH SCREEN CAPACITIVO A 12 PRG. • FINO A 9 FASI PER OGNI CICLO DI FERMA LIEVITAZIONE. • FINITURA E CARPENTERIA INTERNA IN ACCIAIO INOX AISI 304. • FINITURA ESTERNA PERIMETRALE IN LAMIERA ZINCO PREVERNICIATA. • BATTICARRELLO SU PERIMETRO INTERNO IN ACCIAIOINOX AISI 304. • EVAPORATORE CON TRATTAMENTO ANTICORROSIONE A STRUTTURA MAGGIORATA. • UNITÀ CONDENSANTE SUPER - TROPICALIZZATA CON GAS REFRIGERANTI R134A • UMIDIFICATORE CON VASCA DI EVAPORAZIONE IN ACCIAIO AISI 304 E RESISTENZE CORRAZZATE.	**1**
17	ASPIRAZIONE PER LINEA COTTURA : • POSA DI CAPPA A PARETE CON MOTORE INCORPORATO DIM. 320X140 CM	**1**
18	• POSA DI CANALIZZAZIONE IN SEZIONE CIRCOLARE DA 25 CM DI DIAMETRO CON ESPULSIONE VERSO STRADA	**1**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "GAE AULENTI" BIELLA

Il Responsabile Unico del Procedimento
Prof.ssa Marialuisa Martinelli
(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)