

attrezzatura per mensa IPSAR di Rogliano

		prezzo	n	tot
1	<p>ARMADIO REFRIGERATO DOPPIA PORTA 1400 LITRI TEMPERATURA POSITIVA Struttura compatta totalmente stampata a iniezione con pannellatura esterna e interna in acciaio inossidabile. • Isolamento di poliuretano 60mm di spessore, privo di CFC, con alta densità, 40 kg/m³. • Porte in acciaio inossidabile con maniglione a tutta altezza, dotate di cerniere autochiudenti e fissaggio in posizione di apertura. • Interni con giunture curve per agevolare la pulizia. • Dotati di illuminazione interna (opzionale). • Serrature optional nei modelli con porte intere. • Griglie acciaio plastificato, facili da smontare per la pulizia. • Sistema gremagliere per collocazione e regolazione delle griglie. • Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza. • Unità di condensazione ventilata. • Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. • Evaporatore con verniciatura epossidica. • Scarico residuo liquidi nel piano di fondo cella di serie. • Spia luminosa di accensione/spegnimento. • 17 livelli per il posizionamento delle griglie, con una distanza di 60 mm per modelli di porta intera. 8 livelli con 60 mm di distanza per i modelli a mezza porta. • Non adatto a inserimento diretto di teglie gn 2/1. • Dotato di 3 griglie GN 2/1 per porta intera. • Gas refrigerante: idrocarburo R290 • Temperatura di esercizio da 0°C a +8 °C in condizioni di classe climatica IV. • Tensione di alimentazione: 230 V 1+N – 50 Hz. DIMENSIONI 1388 x 826 x 2008 POTENZA ELETTRICA 337 WATT ALIMNETAZIONE MONOFASE</p>	€ 2.850,00	1	€ 2.850,00
2	<p>TAVOLO PER MENSA COMPOSTO CON GAMBA CENTRALE IN ALLUMINIO VERNICIABILE, PIANTONE DI SOSTEGNO IN ACCIAIO VERNICIABILE, TOP IN STRATIFICATO AD ALTISSIMA RESISTENZA CON BORDO NERO PIANO DI COLORE BIANCO DIMENSIONI 80X80</p>	€ 310,00	18	€ 5.580,00
3	<p>SEDIA IN POLIPROPILENE AD ALTISSIMA RESISTENZA, COLORAZIONI ASSORTITE, SEDIE IMPILABILI Sedie in polipropilene rinforzata con fibra di vetro impilabili</p>	€ 63,00	80	€ 5.040,00
4	<p>TAVOLO A GIORNO tipo LINEA MACELLERIA, COSTRUITO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX, CON RIPIANO DI FONDO, PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX AISI 304 ADATTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI SENZA ALZATINA DIMENSIONI 280X80X85</p>	€ 1.400,00	3	€ 4.200,00
5	<p>TAVOLO A GIORNO COSTRUITO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO DI FONDO, PIANO DI LAVORO IN POLIETILENE. DIMENSIONI 180X70X85</p>	€ 1.100,00	1	€ 1.100,00
6	<p>TRATACARNE BOCCA 22 I Mod. TC sono costruiti in speciale lega di alluminio I Mod. TC/SERIE 2000 sono in acciaio inox 18/8 Motore ventilato a servizio continuo (eccetto Mod. TC 8) Silenziosissimo riduttore ad ingranaggi a bagno d'olio Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8 Gruppo macinazione in ghisa oppure in acciaio inox 18/8 PRODUZIONE ORARIA 280 KG POTENZA 1,5Hp 230/400V 50Hz DIMENSIONI mm 440x240x400h</p>	€ 1.100,00	1	€ 1.100,00

7	IMPASTACARNE DA BANCO KG10 / 15 LITRI Pratiche e compatte, ideali per piccoli impasti, sia in macelleria che ristorazione. - Costruzione in acciaio inox Aisi 304. - Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temprati e rettificati. - Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio. - Motori asincroni ventilati IP x5 - Coperchio con micro di sicurezza. - Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi. - Comandi IP54 con inversione. - Sportello frontale vasca apribile. Potenza Watt 180 - Hp 0,25 Alimentazione 230V/50Hz Dim.vasca mm 200x250 Capacità kg 10 / 15 lt DIMENSIONI 43,8X25,5X40,6	€ 1.450,00	1	€ 1.450,00
8	INSACCATRICE MANUALE DA BANCO ORIZZONTALE 16 LITRI Corpo e cilindro in acciaio inox AISI 304. - Robusto cilindro raggiato. - Pistone in nylon alimentare con valvola di sfianto aria. - Scatola ingranaggi in acciaio zincato. - Ingranaggi in acciaio temprato e rettificato. - Scorrimento ingranaggi su 4 cuscinetti ermetici. - Sistema riduzione a doppia velocità. In dotazione: 3 imbuti in nylon alimentare bianco. Morsetto fissaggio. CAPACITA' CILINDRO 16 LITRI LUNGHEZZA CILINDRO 50 CM DIAMETRO CILINDRO 20 CM CORSA PISTONE 56 CM DIMENSIONI MACCHINA 82X24X25	€ 950,00	1	€ 950,00
9	ARMADIO DI STAGIONATURA 700 LITRI PORTA IN VETRO Struttura Monoscocca in acciaio inox 304 Capacità Mod. 700: 100 Kg salumi / Mod. 700 (RF): 100 Kg formaggi a pasta dura Mod. 1400: 200 Kg salumi / Mod. 1400 (RF): 200 Kg formaggi a pasta dura Quadro comandi Display grafico touch screen 7" Funzioni Cicli manuali di asciugatura e stagionatura, configurabili in durata, temperatura, umidità e ventilazione. Cicli automatici fino a 21 fasi compresa la pausa lavoro. Ciclo automatico di ricambio dell'aria. 20 Programmi personalizzabili. Allarmi HACCP Umidità 40%-90% con rilevamento puntuale tramite sonda umidità Illuminazione Strip LED posizionati sui fianchi del vano per una illuminazione uniforme Serratura A chiave su ogni porta Porta autochiudente con fermo porta a 105°, reversibile in utenza Guarnizione porta Magnetica e rimovibile, studiata per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia Piedini In acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza (90mm 125mm) Tensione/frequenza 230V/1~50Hz DIMENSIONI 702x850x2040 ALIMENTAZIONE MONOFASE ASSORBIMENTO 1700 WATT	€ 6.900,00	1	€ 6.900,00
11	MACCHINA CAFFE' ESPRESSO N° 2 BRACCIA Design elegante e raffinato tipico dello stile "made in Italy" Fabbricate interamente in Italia Erogazione programmata delle dosi di caffè e acqua calda Lancia vapore/acqua in acciaio inox Bacinella adattabile su due differenti livelli in base alle diverse dimensioni di tazze e bicchieri Sistema di preinfusione del caffè e sistema di riscaldamento con circolazione termosifonica Boiler in rame (CU 99,5) con trattamento anti ossidante Ciclo di lavaggio automatico dei gruppi in ottone Valvola di sicurezza Ricarica automatica della caldaia. CAPACITA CALDAIA 13,5 LITRI POTENZA ELETTRICA 3 KW VOLTAGGIO MONOFASE DIMENSIONI 70X54X51	€ 3.100,00	1	€ 3.100,00
12	IMPASTATRICE PLANETARIA 20 LITRI 3 VELOCITA' Solida struttura in fusione verniciata - protezione della vasca in filo metallico - vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile - 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. Alimentazione 230V / 50 Hz Potenza Watt 1100 Giri frusta 1 = 97 2 = 220 3 = 316 Capacità vasca Lt. 20 DIMENSIONI 51,5X56X77	€ 1.300,00	1	€ 1.300,00

13	FORNO ELETTRICO A CONVENZIONE 10 TEGLIE 60X40 DIGITALE Forni programmabile a convezione. Disponibile in 4, 6 o 10 teglie e dotato di 2 o 3 ventole. Modelli equipaggiati con pulsante umidificatore manuale (-U) e/o con funzione grill (-S). Apertura con porta a bandiera per modelli BEU e apertura con porta a ribalta per modelli BERU. Camera di cottura saldata con angoli arrotondati e base diamantata per facilitare lo scarico della condensa inerna. Camera ad elevato isolamento termico (fibra in vetroceramica da 50 mm). Cremagliera teglie removibile, passo teglie da 75 mm (modelli BEU) o da 70 mm (modelli BERU). Ventole autoreverse da 2.800 giri / min. Porta doppio vetro (4 mm) con guarnizione removibile e maniglia termica ergonomica. Micro fermaventola per blocco motori all'apertura della porta (solo per modelli BEU). Riscaldamento tramite potenti resistenze posizionate dietro al deflettore. Pannello di controllo: regolazione temperatura da 50 a 300°C. Regolazione tempo da 1 a 120', a + infinito. Fondo diamantato per facilitare lo scarico • Ventole con autoreverse + Plus prestazionali • Programmazione automatica dell'iniezione di vapore • Display digitale per la visualizzazione della temperatura e del tempo di cottura DIMENSIONI 833x780x1011 mm POTENZA ELETTRICA 11,5 KW ALIMNETAZIONE TRIFASE	€ 3.200,00	1	€ 3.200,00
14	ARMADIO PORTA STOVIGLIE CON ANTE SCORREVOLI E RIPIANI DI MEZZO, COSTRUITO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX. Pannellature e ripiano in acciaio inox rinforzato con omega Antine tamburate in acciaio inox AISI 304 3 Ripiani inclusi Altezza 180 DIMENSIONI 140X60X180	€ 1.400,00	1	€ 1.400,00
15	ARMADIO PORTA STOVIGLIE CON ANTE SCORREVOLI E RIPIANI DI MEZZO, COSTRUITO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX. Pannellature e ripiano in acciaio inox rinforzato con omega Antine tamburate in acciaio inox AISI 304 3 Ripiani inclusi Altezza 180 DIMENSIONI 140X60X180	€ 1.250,00	2	€ 2.500,00
16	LAVELLO A DOPPIA VASCA CON SGOCCIOLATOIO SU LATO DX, COSTRUITO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO DI FONDO, DIMENSIONI VASCHE 50X50X30 PER VASCA. LAVELLO COMPLETO DI MISCELATORE A LEVA CLINICA E SIFONE SEMPLICE. DIMENSIONI 160X70X85	€ 1.100,00	2	€ 2.200,00
17	RETRO BANCO MACCHINA CAFFE IN ACCIAIO INOX COMPOSTO DA N° 2 CASSETTI DI CUI 1 BATTICAFFE E 1 NEUTRO, N° 2 VANI A GIORNO SOTTO PER INSERIMENTO EVENTUALI MACCHINA PRODUTTORE GHIACCIO E LAVATAZZINE. DIMENSIONI 100X57X110	€ 1.300,00	1	€ 1.300,00
18	Degrassatore 50 lt Sotto Lavello in polietilene monoblocco, da installare in spazi ristretti, per il trattamento delle acque grigie di origine civile. Prodotto con materiale riciclabile. Il prodotto è fornito con un set di guarnizioni per collegamento a tubazioni: D. 1"1/4 (32mm); D. 1"1/2 (40mm); D. 2" (50mm).In accordo ai regolamenti nazionali e locali (D. Lgs. 152/2006)	€ 295,00	4	€ 1.180,00
19	Lavastoviglie professionale elettromeccanica a capote trifase con cesto quadro 50x50 cm dosatore brillantante installato Dimensioni Altezza utile 420 mm Dimensioni cesto 500x500 mm Dimensioni esterne 690x800x1950 mm Ingresso acqua 3.5 l mm Capacità caldaia 7 Lt, Capacità vasca 45 Lt, Frequenza 50/60 Hz, Ingresso acqua 3.5 l, Peso 90 kg, Potenza Elettrica 9 kW, Potenza pompa 0.65 kW, Pressione 2 - 4 bar, Resistenza boiler 9 kW, Resistenza vasca 4.5 kW Tempo ciclo 180 " Voltaggio 400 V	€ 3.850,00	1	€ 3.850,00
totale fornitura				€ 49.200,00

Foglio1

attrezzatura per mensa IPSAR di Rogliano

	prezzo indicativo
ARMADIO REFRIGERATO 0 – 10 ISOLAMENTO 7 CM CLASSE	
1 D 142X80X203 – 909 LT	€ 4.500,00
2 Tavolo mensa 4 posti colonna metallo piano melaminico 80x80	€ 250,00
3 Sedie in polipropilene rinforzata con fibra di vetro impilabili	€ 40,00
4 Tavolo inox 280x80 con ripiano sottostante	€ 1.000,00
5 Tavolo macellaio con piano di lavori tipo tagliere da 4 cm 180 x 60	€ 450,00
Tritacarne professionale per salumifici e ristoranti 1.100 W per la	
6 lavorazione di 420-480 kg/h	€ 850,00
Impastatrice carne professionale da banco per piccole quantità	
Vasca con capacità 10 Kg / 14 litri per salumeria e ristorante	
7 180W/0,25 Hp	€ 1.800,00
8 Insaccatrice manuale professionale in acciaio inox 15 kg	€ 600,00
Armadio frigo – cella stagionatura per salumi e formaggi dimensioni	
circa 75 x 100 x 202 - lt 700 con porta a vetro e traversa appendi	
9 salumi	€ 7.000,00
Macchina da caffè Vittoria 2A a due braccia Caldaia: 13,5 lt .	
11 Potenza: 3000 W. Voltaggio: 220/380 V – 50Hz	€ 2.800,00
Planetaria Professionale 20 Lt 3 Velocità - frusta a foglia, frusta a	
12 filo e gancio – 110 W -	€ 750,00
FORNO CONVENZIONE A VAPORE DIGITALE 10 TEGLIE 60 X	
13 40 v 380 11,8 kw	€ 3.000,00
ARMADI PORTA STOVIGLIE IN ACCIAIO PER MENSA 1400 *	
14 600	€ 1.200,00
15 ARMADI MAGAZZINO	€ 1.200,00
16 LAVELLO DOPPIO IN ACCIAIO INOX SU GAMBE	€ 1.800,00
PICCOLO BANCO PER MACCHINA DA CAFFE' 1000X550 H	
17 11300 IN ACCIAIO INOX	€ 1.500,00
18 degrossatore disoleatore sottolavello	500

n	tot
1	€ 4.500,00
18	€ 4.500,00
72	€ 2.880,00
3	€ 3.000,00
1	€ 450,00
1	€ 850,00
1	€ 1.800,00
1	€ 600,00
1	€ 7.000,00
1	€ 2.800,00
1	€ 750,00
1	€ 3.000,00
2	€ 2.400,00
2	€ 2.400,00
2	€ 3.600,00
1	€ 1.500,00
2	
	42030