

ALLEGATO N.1 AL CAPITOLATO

***PRESCRIZIONE RELATIVA AGLI INTERVENTI DI
MANUTENZIONE STRUTTURALI E DI FORNITURA
DELLE ATTREZZATURE***

***Computo metrico delle attrezzature e delle opere edili
Elaborati grafici***

Aprile 2021

COMPUTO METRICO DELLE ATTREZZATURE E DELLE OPERE EDILI

** Ai sensi dell'Articolo 68.6 del Codice degli Appalti le marche e i modelli indicati nelle specifiche possono essere sostituite con modelli equivalenti*

SEDE E UFFICI: VIA LODOVICO IL MORO, 159 - 20142 - MILANO - TEL. 0289122357

MAIL: PROGETTA@PROGETTA.MI.IT - PEC: PROGETTASC@PECMAIL.NET

C.F. E P.I. 04422790156 - C.C.I.A.A. MILANO N 04422790156 ISCRIZIONE ALBO COOPERATIVE N. A11011686
CODICE UNIVOCO T9K4ZHO

ATTREZZATURE

Pos.	Modello	Descrizione	Sostituzione (S) o Integrazione (I)	Qtà
------	---------	-------------	-------------------------------------	-----

AREA RICEVIMENTO PASTI

A	ARRIGONI - VRBDA00AO	ABBATTITORE	S	1
---	----------------------	-------------	---	---

Cella di abbattimento professionale adatta per l'inserimento di carrelli porta teglie GN1/1 - GN2/1 - 60x40 - 60x80. Costruita totalmente in acciaio inox AISI 304 con struttura a pannelli con isolamento in poliuretano ecologico di 7 cm. Internamente presenta spigoli arrotondati e paracolpi in acciaio inox. Viene fornita di serie con rampa di accesso in acciaio inox in corrispondenza della porta. La porta autochiudente di accesso ha una luce di 75 h 186 cm ed è dotata di guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili. Il prodotto viene fornito di unità condensatrice remota carenata e silenziata in pressione positiva di azoto posizionabile ad un massimo di 15 m. E' dotata di sbrinamento automatico a gas caldo e attivazione automatica della fase di conservazione positiva o negativa a fine ciclo. Sul fronte si trova un pannello comandi elettronico con display grafico touch-screen a colori che consente la gestione dei cicli HARD e SOFT sia in abbattimento che in surgelazione e la possibilità di memorizzare cicli di abbattimento e conservazione. Completa di buzzer di segnalazione e allarme, porta seriale per il collegamento a sistemi di supervisione e porta USB per il download dei dati registrati. Viene fornita montata e necessita soltanto dei collegamenti frigoriferi per l'unità condensatrice remota.

Dati Tecnici
 Alimentazione unità remota V/N/Hz 400/3/50
 Potenza W 5370
 Assorbimento kW 2.25
 Dimensioni mm 95x135 h218

B	HOBART - HEJ202G	FORNO TERMO-CONVEZIONE VAPORE A GAS 20 GN 2/1	S	2
---	------------------	---	---	---

COMBI con riscaldamento elettrico o a gas

- 20 x 2/1GN, distanza tra 2 livelli 65 mm, carrello in acciaio inox
- 6 modalità di cottura:
 - a convezione da 0 a 250 °C
 - a vapore saturo a 98 °C
 - combinato a temperatura compresa tra 30 e 250 °C (con umidità regolabile tra 0 e 100%)
 - vapore a bassa temperatura da 30 a 97 °C
 - vapore ad alta temperatura da 99 a 105 °C
 - rigenerazione
- Accesso immediato ai programmi di cottura e possibilità di memorizzare 99 ricette personalizzate
- Umidificatore, funzione di mantenimento e risciacquo automatico tra due cicli di cottura
- Sportello agganciato a doppio vetro antiscottatura, incernierato sulla sinistra e semplice chiusura a spinta, illuminazione dell'interno con striscia di LED nello sportello
- Sportello incernierato a sinistra, pannello di controllo sulla destra
- Collegamento esterno per sonda di temperatura al cuore
- Per modelli a gas: bruciatori in acciaio inox con accensione a scintilla automatica

C	ELECTROLUX - EP1432T	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 320X140 CM Cappe dal profilo parallelepipedo che consente un maggiore contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxAl) (mm) 3200x1400x500 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 68/78 Volume (m³) 2,67	S	1
D	MARENO - NBR98GFM	BRASIERA A GAS 80 LITRI realizzata in acciaio inox Aisi 304vasca inox con spigoli raggiati, fondo mm.12in acciaio dolce FE360 ribaltamento automaticoBruciatori in acciaio a fiamma stabilizzatavalvola gas di sicurezza con termocoppiaAccensione del bruciatore pilota conaccenditore elettrico azionato dal pulsante dicomando della valvola gas. Termostato per laregolazione della temperatura da 100°C a280°C. Termostato di sicurezza. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento dellavasca. Piedini inox regolabili in altezzaGrado di protezione IPX5Potenza totale gas kW 20 Dati Tecnici Alimentazione elettrica VAC230 kW 0.2 kW Gas 20 V AC230 - kW 1 Dim. 800x900 h.870 mm	S	2
E	MARENO - NPD98G15	PENTOLA A GAS 150 LITRI realizzata in acciaio inox Aisi 304fondo in Aisi 316L lucidato, pareti in Aisi 304coperchio bilanciato con apertura a 90°maniglia a presa frontale e lateraleriscaldamento diretto con bruciatori inoxValvola di sicurezza con accenditore elettricoTemperatura controllata da regolatore di energiaTermostato di sicurezza. Piedini inox regolabili in altezza. Grado di protezione IPX5potenza totale gas kW 24 alimentazione elettrica VAC 230 kW 0.2 Dati Tecnici kW Gas 24 V AC230 - kW 0.2 Dim. 800x900 h.870 mm	S/I	2

ZONA DIETE SANITARIE

F	ELECTROLUX - POSEIDONS	TERMOSIGILLATRICE	I	1
		<p>Termosigillatrice ermetica manuale mod. SG400 in acciaio inox senza stampi (altezza max vaschetta 11,5 cm, larghezza max bobina 42 cm). Valko, che tecnologicamente è leader nel settore delle termosigillatrici, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni utili per i diversi utilizzi. Modelli diversi, ispirati tutti al principio della massima funzionalità; parliamo sempre di macchine robuste e semplici da usare, affidabili, straordinariamente efficienti.</p> <p>Costruite in materiali che non temono il tempo e l'usura (acciaio inox, alluminio, alluminio teflonato per le piastre saldanti), molte possono montare stampi diversi per adattarsi a una varietà di vaschette e contenitori, mentre altre sono dedicate specificamente a un prodotto particolare (per pizze e focacce, ad esempio).</p> <p>Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 520x750x565 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230V - 50Hz</p>		
G	ELECTROLUX - BLE6	BILANCIA ELETTRONICA, 2-6 KG	I	1
		<p>Bilancia con display, portata 6 kg</p> <p>Dati tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 248x288x100 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 3,5/3,8 Volume (m³) 0,02 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,01</p>		

ZONA DIETE CELIACI

H	ELECTROLUX - P140TMM	ARMADIO FRIGORIFERO 1400 LITRI	S	1
		<p>Capacità litri 1400. Temperatura d'esercizio -2+8°C. Versione a 2 porte cieche.</p> <p>Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite. Spessore di isolamento 83 mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m³) privo di HCFC). Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore). Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra. Cella provvista di angoli arrotondati per una facile pulizia. Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati. Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato. Evaporatore verniciato anticorrosione in cataforesi. Ventilatori evaporatore a controllo elettronico per un basso consumo. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione. Gas ecologici R134a, R452A. 6 griglie plastificate GN2/1 - Luce LED - Serratura di serie</p> <p>Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.470 Dimensioni mm 1400x850 h2080 Peso Netto Apparecchiatura kg 191 Peso Lordo con Imballo kg 216</p>		

I	<table><tr><td>ELECTROLUX - EST71FRCA</td><td>FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C</td></tr><tr><td></td><td>Frigorifero porta piena costruito interamente in acciaio inox 304 AISI acciaio con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Grande display LCD touch esterno per consentire: temperatura cella indicazione; selezione tra 5 pietanze preimpostate e 2 programmabili categorie per impostare la temperatura appropriata al tipo di alimento immagazzinato; Storia HACCP per alta temperatura critica, allarme servizio e diagnosi completa; Frost Watch Control 4 per scongelare solo quando richiesto con evaporazione automatica dello sbrinamento acqua; indicazione e diagnostica di guasto della sonda. Optiflow: indietro di fronte fornisce il flusso d'aria forzato e convogliatori d'aria rimovibili distribuzione uniforme della temperatura e raffreddamento rapido in qualsiasi condizioni. Dotato di isolamento in ciclopentano di 90 mm di spessore schiuma. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e porta microinterruttore per spegnere il ventilatore all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di accumulo e minore problemi di corrosione. Unità di refrigerazione incorporata e LED interno luce. Per temperature ambiente fino a 43 ° C. CFC e HCFC gratuito. Gas R290 nel circuito frigorifero. Fornito con n. 4x2 / 1GN griglie inox A304 e n. 4 set di 2 guide griglia in acciaio inox. Certificato come Classe A (in ai sensi del Regolamento UE 2015/1094. Fornito con USB porta per scaricare la cronologia della temperatura e porta aggiuntiva in connettersi a un computer remoto o un sistema HACCP integrato.</td></tr><tr><td></td><td>Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 740x861x2080 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 106/122 Volume (m³) 1,41 Alimentazione elettrica (V - Hz) 220-240 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,22</td></tr></table>	ELECTROLUX - EST71FRCA	FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C		Frigorifero porta piena costruito interamente in acciaio inox 304 AISI acciaio con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Grande display LCD touch esterno per consentire: temperatura cella indicazione; selezione tra 5 pietanze preimpostate e 2 programmabili categorie per impostare la temperatura appropriata al tipo di alimento immagazzinato; Storia HACCP per alta temperatura critica, allarme servizio e diagnosi completa; Frost Watch Control 4 per scongelare solo quando richiesto con evaporazione automatica dello sbrinamento acqua; indicazione e diagnostica di guasto della sonda. Optiflow: indietro di fronte fornisce il flusso d'aria forzato e convogliatori d'aria rimovibili distribuzione uniforme della temperatura e raffreddamento rapido in qualsiasi condizioni. Dotato di isolamento in ciclopentano di 90 mm di spessore schiuma. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e porta microinterruttore per spegnere il ventilatore all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di accumulo e minore problemi di corrosione. Unità di refrigerazione incorporata e LED interno luce. Per temperature ambiente fino a 43 ° C. CFC e HCFC gratuito. Gas R290 nel circuito frigorifero. Fornito con n. 4x2 / 1GN griglie inox A304 e n. 4 set di 2 guide griglia in acciaio inox. Certificato come Classe A (in ai sensi del Regolamento UE 2015/1094. Fornito con USB porta per scaricare la cronologia della temperatura e porta aggiuntiva in connettersi a un computer remoto o un sistema HACCP integrato.		Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 740x861x2080 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 106/122 Volume (m³) 1,41 Alimentazione elettrica (V - Hz) 220-240 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,22	I	1
ELECTROLUX - EST71FRCA	FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C								
	Frigorifero porta piena costruito interamente in acciaio inox 304 AISI acciaio con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Grande display LCD touch esterno per consentire: temperatura cella indicazione; selezione tra 5 pietanze preimpostate e 2 programmabili categorie per impostare la temperatura appropriata al tipo di alimento immagazzinato; Storia HACCP per alta temperatura critica, allarme servizio e diagnosi completa; Frost Watch Control 4 per scongelare solo quando richiesto con evaporazione automatica dello sbrinamento acqua; indicazione e diagnostica di guasto della sonda. Optiflow: indietro di fronte fornisce il flusso d'aria forzato e convogliatori d'aria rimovibili distribuzione uniforme della temperatura e raffreddamento rapido in qualsiasi condizioni. Dotato di isolamento in ciclopentano di 90 mm di spessore schiuma. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e porta microinterruttore per spegnere il ventilatore all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di accumulo e minore problemi di corrosione. Unità di refrigerazione incorporata e LED interno luce. Per temperature ambiente fino a 43 ° C. CFC e HCFC gratuito. Gas R290 nel circuito frigorifero. Fornito con n. 4x2 / 1GN griglie inox A304 e n. 4 set di 2 guide griglia in acciaio inox. Certificato come Classe A (in ai sensi del Regolamento UE 2015/1094. Fornito con USB porta per scaricare la cronologia della temperatura e porta aggiuntiva in connettersi a un computer remoto o un sistema HACCP integrato.								
	Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 740x861x2080 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 106/122 Volume (m³) 1,41 Alimentazione elettrica (V - Hz) 220-240 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,22								
L	<table><tr><td>LAINOX - ICEM051</td><td>FORNO EL. MISTO VAPORE DIR. 5 GN 1/1 - 600 x 400</td></tr><tr><td></td><td>Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C costruzione in acciaio inox 18/10 autoclima con sfiato automatico sistema evacuazione rapida umidità umidificatore - illuminazione - porta a led doppio vetro capacità 5 GN 1/1 e 600x400 - interasse mm 70</td></tr><tr><td></td><td>Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 7.25 Dimensioni mm 812 x 725 x h.770 DA APPOGGIO</td></tr></table>	LAINOX - ICEM051	FORNO EL. MISTO VAPORE DIR. 5 GN 1/1 - 600 x 400		Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C costruzione in acciaio inox 18/10 autoclima con sfiato automatico sistema evacuazione rapida umidità umidificatore - illuminazione - porta a led doppio vetro capacità 5 GN 1/1 e 600x400 - interasse mm 70		Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 7.25 Dimensioni mm 812 x 725 x h.770 DA APPOGGIO	I	1
LAINOX - ICEM051	FORNO EL. MISTO VAPORE DIR. 5 GN 1/1 - 600 x 400								
	Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C costruzione in acciaio inox 18/10 autoclima con sfiato automatico sistema evacuazione rapida umidità umidificatore - illuminazione - porta a led doppio vetro capacità 5 GN 1/1 e 600x400 - interasse mm 70								
	Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 7.25 Dimensioni mm 812 x 725 x h.770 DA APPOGGIO								
F	<table><tr><td>ELECTROLUX - POSEIDONS</td><td>TERMOSIGILLATRICE</td></tr><tr><td></td><td>Termosigillatrice ermetica manuale mod. SG400 in acciaio inox senza stampi (altezza max vaschetta 11,5 cm, larghezza max bobina 42 cm). Valko, che tecnologicamente è leader nel settore delle termosigillatrici, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni utili per i diversi utilizzi. Modelli diversi, ispirati tutti al principio della massima funzionalità; parliamo sempre di macchine robuste e semplici da usare, affidabili, straordinariamente efficienti. Costruite in materiali che non temono il tempo e l'usura (acciaio inox, alluminio, alluminio teflonato per le piastre saldanti), molte possono montare stampi diversi per adattarsi a una varietà di vaschette e contenitori, mentre altre sono dedicate specificamente a un prodotto particolare (per pizze e focacce, ad esempio).</td></tr><tr><td></td><td>Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 520x750x565 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230V - 50Hz</td></tr></table>	ELECTROLUX - POSEIDONS	TERMOSIGILLATRICE		Termosigillatrice ermetica manuale mod. SG400 in acciaio inox senza stampi (altezza max vaschetta 11,5 cm, larghezza max bobina 42 cm). Valko, che tecnologicamente è leader nel settore delle termosigillatrici, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni utili per i diversi utilizzi. Modelli diversi, ispirati tutti al principio della massima funzionalità; parliamo sempre di macchine robuste e semplici da usare, affidabili, straordinariamente efficienti. Costruite in materiali che non temono il tempo e l'usura (acciaio inox, alluminio, alluminio teflonato per le piastre saldanti), molte possono montare stampi diversi per adattarsi a una varietà di vaschette e contenitori, mentre altre sono dedicate specificamente a un prodotto particolare (per pizze e focacce, ad esempio).		Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 520x750x565 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230V - 50Hz	I	1
ELECTROLUX - POSEIDONS	TERMOSIGILLATRICE								
	Termosigillatrice ermetica manuale mod. SG400 in acciaio inox senza stampi (altezza max vaschetta 11,5 cm, larghezza max bobina 42 cm). Valko, che tecnologicamente è leader nel settore delle termosigillatrici, conoscendo a fondo le necessità di chi vi opera ha coniugato il verbo sigillare in tutte le versioni utili per i diversi utilizzi. Modelli diversi, ispirati tutti al principio della massima funzionalità; parliamo sempre di macchine robuste e semplici da usare, affidabili, straordinariamente efficienti. Costruite in materiali che non temono il tempo e l'usura (acciaio inox, alluminio, alluminio teflonato per le piastre saldanti), molte possono montare stampi diversi per adattarsi a una varietà di vaschette e contenitori, mentre altre sono dedicate specificamente a un prodotto particolare (per pizze e focacce, ad esempio).								
	Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 520x750x565 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230V - 50Hz								

M	ELECTROLUX - 710029	TAVOLO REFRIGERATO 440LT, 3 PORTE, ALZATINA	I	1
	<p>Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli.</p> <p>Dati tecnici</p> <p>Dimensioni (LxPxAl) (mm) 1799x700x1000</p> <p>Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 128/150</p> <p>Volume (m³) 1,61</p> <p>Alimentazione elettrica (V - Hz) 220-240 V/1 - 50</p> <p>Potenza elettrica (kW) 0.25</p>			

N	SMEG - S15322B	PIANO INDUZIONE, DUE ZONE, VERSIONE ORIZZONTALE	I	1
		<p>Apparecchiatura da banco, modello orizzontale. Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304. Superficie di cottura ermetica in vetroceramica resistente, spessore 4 mm. Due zone indipendenti di cottura ad induzione (1.8 kW ciascuna). Rilevamento automatico di "presenza pentola" che attiva la trasmissione di energia solo quando la pentola è a contatto con la superficie di cottura. Adatta per utilizzo con pentole specifiche per induzione (fondo ferromagnetico). Rapido trasferimento del calore direttamente alla pentola senza dispersione del calore nell'ambiente. Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale del livello di potenza. 4 piedini regolabili. Protezione all'acqua IP24.</p> <p>Dati Tecnici</p> <p>Tensione di alimentazione: 230 V/1N ph/50/60 Hz</p> <p>Watt totali: 3.6 kW</p> <p>600x 325 x135</p>		

PREPARAZIONE CARNI / PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

H	ELECTROLUX - P140TMM	ARMADIO FRIGORIFERO 1400 LITRI	S	1
<p>Capacità litri 1400. Temperatura d'esercizio -2+8°C. Versione a 2 porte cieche. Costruzione monoscocca in acciaio Inox AISI 304 interno ed esterno, esterno satinato Scotch Brite. Spessore di isolamento 83 mm. Isolamento ecologico WBS ad alta densità (circa 42 kg/m3) privo di HCFC). Cruscotto apribile per facilitare la manutenzione periodica (pulizia del condensatore). Maniglia ergonomica a tutta altezza con impugnatura destra e sinistra. Cella provvista di angoli arrotondati per una facile pulizia. Guarnizioni magnetiche sui 4 lati ad alta aderenza realizzate con sezione ad alveare per limitare la dispersione termica. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°. Cerniera inferiore fissata frontalmente per installazione su zoccolo. Compartimento interno con fianchi stampati, 24 posizioni passo 55mm. TOUCH di controllo con funzione HACCP, gestione UR%, ricettario e programmi dedicati. Impianto monoblocco a soffitto con evaporatore esterno alla cella per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato. Evaporatore verniciato anticorrosione in cataforesi. Ventilatori evaporatore a controllo elettronico per un basso consumo. Ventilazione indiretta grazie al sistema di canalizzazione. Gas ecologici R134a, R452A. 6 griglie plastificate GN2/1 - Luce LED – Serratura di serie</p>				
<p>Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V AC230 Potenza Elettrica Installata kW 0.470 Dimensioni mm 1400x850 h2080 Peso Netto Apparecchiatura kg 191 Peso Lordo con Imballo kg 216</p>				

O	NOAW - 350G	AFFETTATRICE A GRAVITA' Struttura in lega di alluminio peralluman anodizzato, con lama diam.mm. 350 in acciaio, con affilatoio incorporato e regolatore di taglio da 0 a 16 mm. Apparecchiatura a norme CE, completa di dispositivi di sicurezza. Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 0.6	I	1
I	ELECTROLUX - EST71FRCA	FRIGO 670LT 1 P. -2+10°C Frigorifero porta piena costruito interamente in acciaio inox 304 AISI acciaio con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Grande display LCD touch esterno per consentire: temperatura cella indicazione; selezione tra 5 pietanze preimpostate e 2 programmabili categorie per impostare la temperatura appropriata al tipo di alimento immagazzinato; Storia HACCP per alta temperatura critica, allarme servizio e diagnosi completa; Frost Watch Control 4 per scongelare solo quando richiesto con evaporazione automatica dello sbrinamento acqua; indicazione e diagnostica di guasto della sonda. Optiflow: indietro di fronte fornisce il flusso d'aria forzato e convogliatori d'aria rimovibili distribuzione uniforme della temperatura e raffreddamento rapido in qualsiasi condizioni. Dotato di isolamento in ciclopentano di 90 mm di spessore schiuma. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e porta microinterruttore per spegnere il ventilatore all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di accumulo e minore problemi di corrosione. Unità di refrigerazione incorporata e LED interno luce. Per temperature ambiente fino a 43 ° C. CFC e HCFC gratuito. Gas R290 nel circuito frigorifero. Fornito con n. 4x2 / 1GN griglie inox A304 e n. 4 set di 2 guide griglia in acciaio inox. Certificato come Classe A (in ai sensi del Regolamento UE 2015/1094. Fornito con USB porta per scaricare la cronologia della temperatura e porta aggiuntiva in connettersi a un computer remoto o un sistema HACCP integrato. Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 740x861x2080 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 106/122 Volume (m³) 1,41 Alimentazione elettrica (V - Hz) 220-240 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,22	I	1
P	ELECTROLUX - MSV35B	AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASM.CINGHIA Per uso intensivo nei Supermercati e Gastronomie. Affettatrice verticale a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette (0-24 mm) Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia (poly-V), silenzioso, che necessita di poca manutenzione. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione all'acqua IP42. In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama. Fornitore : Electrolux Codice : 601140 Pnc/Alias : 9FIA601140 Dati Tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 700x630x560 Peso Lordo (kg) 60 Volume (mc) 0,53 Alimentazione elettrica (V) 400 V/3 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,38	I	1

G	ELECTROLUX - BLE6	BILANCIA ELETTRONICA, 2-6 KG Bilancia con display, portata 6 kg Dati tecnici Dimensioni (LxPx) (mm) 248x288x100 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 3,5/3,8 Volume (m³) 0,02 Alimentazione elettrica (V - Hz) 230 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,01	I	2
PREPARAZIONE VERDURE				
Q	NILMA - IDROVER40	CENTRIFUGA PER VERDURE Struttura in acciaio inox 18/10 satinato. Coperchio plastico con antiurto. Piedini con fissaggio a pavimento, cestello estraibile in acciaio inox, volume cestello 40 l, scarico acqua 2". Dati tecnici motore autofrenante 0,37 kW - 230/400 V 3.50 Hz dimensioni mm 530x530x970h	I	1
AREA CELLE FRIGO				
R		CELLA FRIGO CARNE pareti e soffitti a scomparsa spessore pannelli cm. 7 - mc. 7,26 cella prefabbricata di tipo modulare componibile a passo 20 cm. - angoli interni arrotondati - pannelli in lamiera pre-verniciata goffrata - porta standard mm. 950 x h. 1900 con maniglia esterna con chiusura a chiave e sgancio di sicurezza interno - pavimento in lamiera plastificata Dim. 1370x2770 h.2380 mm	I	1
R		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK temperatura di esercizio -5+5°C gas refrigerante R404A, compressore ermetico alimentazione elettrica trifase kW 1.5 - COMPRESO TUBAZIONI COLLEGAMENTO ACCESSORI MONTAGGIO V 3N-AC400 - kW 2.5	I	1
R.1		CELLA FRIGO SALUMI E LATTICINI pareti e soffitti a scomparsa spessore pannelli cm. 7 - mc. 7,26 cella prefabbricata di tipo modulare componibile a passo 20 cm. - angoli interni arrotondati - pannelli in lamiera pre-verniciata goffrata - porta standard mm. 950 x h. 1900 con maniglia esterna con chiusura a chiave e sgancio di sicurezza interno - pavimento in lamiera plastificata Dim. 1370x2770 h.2380 mm	I	1
R.1		IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK temperatura di esercizio -5+5°C gas refrigerante R404A, compressore ermetico alimentazione elettrica trifase kW 1.5 - COMPRESO TUBAZIONI COLLEGAMENTO ACCESSORI MONTAGGIO V 3N-AC400 - kW 2.5	I	1

R.2	CELLA SCONGELAMENTO E SURGELATI -18°C	I	1
	pareti e soffitti a scomparsa spessore pannelli cm. 10 - mc. 15,42 cella prefabbricata di tipo modulare componibile a passo 20 cm. - angoli interni arrotondati - pannelli in lamiera pre-verniciata goffrata - porta standard mm. 950 x h. 1900 con maniglia esterna con chiusura a chiave e sgancio di sicurezza interno - pavimento in lamiera plastificata		
	Dim. 2830x2830 h.2430 mm Chiusura a trisce BT - mm. 900x1900 Supplemento porta, luce netta cm.90, spessore cm.10	I I	2 1
R.2	IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK	I	1
	temperatura di esercizio -5+5°C gas refrigerante R404A, compressore ermetico alimentazione elettrica trifase kW 1.5 - COMPRESO TUBAZIONI COLLEGAMENTO ACCESSORI MONTAGGIO V 3N-AC400 - kW 2.5		
R.2	IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK	I	1
	temperatura di esercizio -15°/-25° C. gas refrigerante R404A - compr.ermetico alimentazione elettrica Trifase kW 1.6 - COMPRESO TUBAZIONI COLLEGAMENTO ACCESSORI MONTAGGIO V 3N-AC400 - kW 1.6		
R.3	CELLA FRIGO FRUTTA E VERDURA	I	1
	pareti e soffitti a scomparsa spessore pannelli cm. 7 - mc. 14,35 cella prefabbricata di tipo modulare componibile a passo 20 cm. - angoli interni arrotondati - pannelli in lamiera pre-verniciata goffrata - porta standard mm. 950 x h. 1900 con maniglia esterna con chiusura a chiave e sgancio di sicurezza interno - Dim. 2570x2770 h.2380 mm		
R.3	IMPIANTO FRIGORIFERO UNIBLOCK	I	1
	temperatura di esercizio 0+5°C gas refrigerante R404A, compressore ermetico alimerntazione elettrica trifase kW 3 - COMPRESO TUBAZIONI COLLEGAMENTO ACCESSORI MONTAGGIO V 3N-AC400 - kW 3		

OPERE EDILI

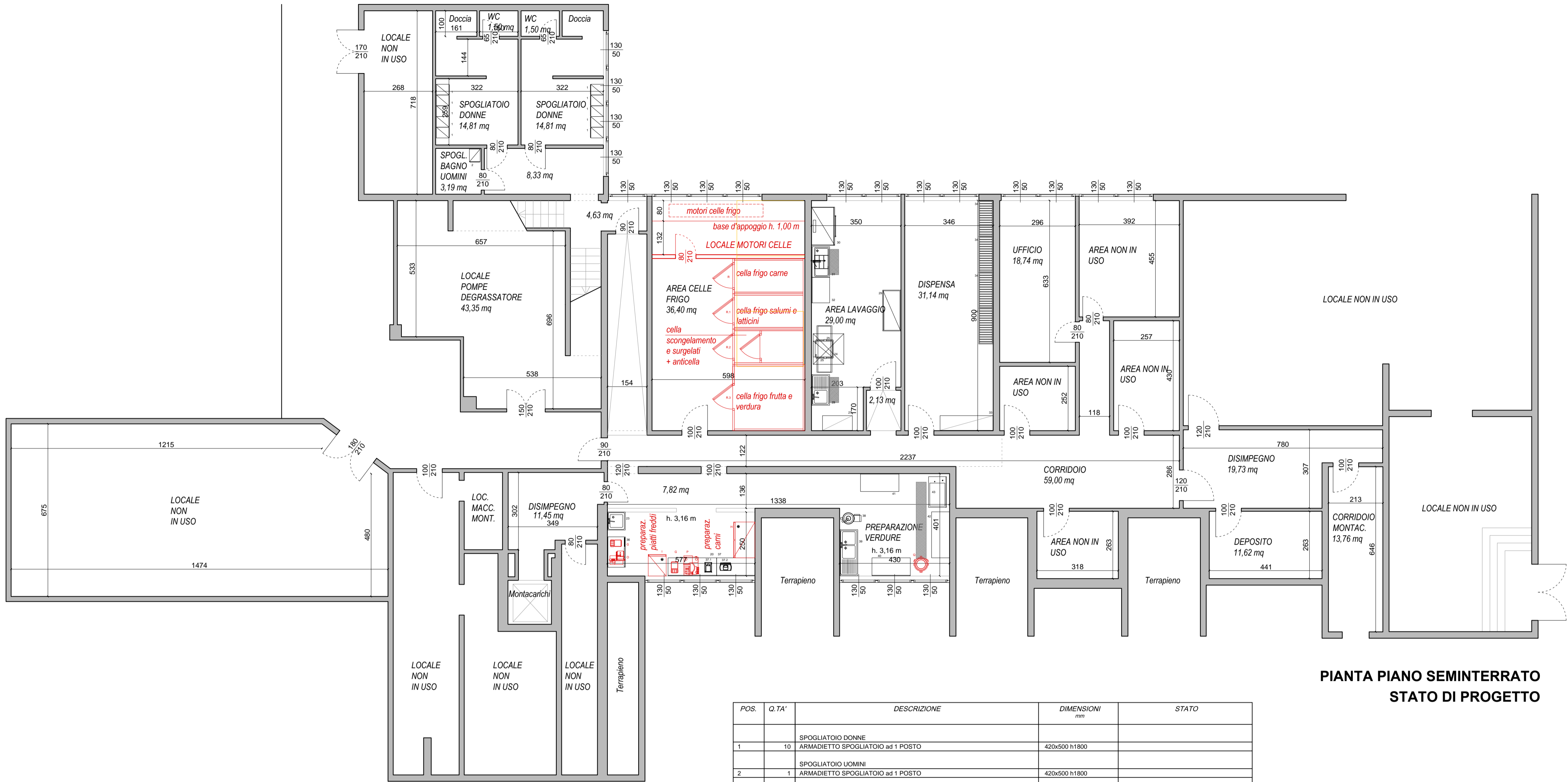
DESCRIZIONE LAVORI		U. M.	Q.tà
TUTTE LE VOCI SONO DA CONSIDERARSI SEMPRE COMPRENSIVE DI FORNITURA E POSA			
FONTE: PREZZARIO REGIONALE DELLE OPERE PUBBLICHE - OPERE COMPIUTE - REGIONE LOMBARDIA - edizione 2020			
1C.01.030.0010.b	<p>Demolizione di muratura in blocchi di calcestruzzo, laterizi forati, totale o parziale, entro e fuori terra, a qualsiasi altezza, con relativi intonaci e rivestimenti, con l'impiego di attrezzature meccaniche adeguate alla dimensione della demolizione, compreso ogni intervento manuale, per tagli di murature, aperture vani porte e finestre, fori passanti, sottomurazioni e qualsiasi altro scopo. Compresa la movimentazione con qualsiasi mezzo manuale o meccanico nell'ambito del cantiere, il carico ed il trasporto alle discariche autorizzate. Esclusi gli oneri di smaltimento. Per ogni intervento con volume:</p> <p>- da 0,501 a 5,01 m³</p> <p><i>Demolizione muro h.1,60 m in "area ricevimento pasti"</i></p>	m ³	0,96
1C.27.050.0100.d	<p>Oneri per conferimento in impianti autorizzati dei seguenti rifiuti urbani e speciali non pericolosi:</p> <p>- rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione (CER 170904) presso impianto di smaltimento autorizzato per rifiuti inerti, secondo il giudizio di ammissibilità in discarica rilasciato dal laboratorio di analisi ai sensi del D.M. 27/09/2010</p> <p><i>Demolizione muro h.1,60 m in "area ricevimento pasti"</i></p>	100 kg	768,00
1C.06.560.0050.b	<p>Parete realizzata con lastre in gesso rivestito a bordi assottigliati sulle due faccie ed interposta armatura in profilati di acciaio zincati da 6/10 mm per guide a pavimento e a soffitto e per montanti ad interasse di 60 cm, compresi i fissaggi, la rasatura dei giunti, i piani di lavoro interni e l'assistenza muraria</p> <p>- con doppia lastra da 13 mm per faccia</p> <p><i>Parete divisoria nuova "locale motori celle"</i></p>	m ²	18,90
MC.14.010.0010.g	<p>Lamiera piana in acciaio zincata a caldo, Fe E 250G, con rivestimento tipo Z 275 (UNI EN 10346):</p> <p>- di acciaio inox laminata a freddo, tipo AISI 304 - spess. 0,6-0,8 mm</p> <p><i>Base d'appoggio motori celle in "locale motori celle"</i></p>	kg	20,00
1C.23.400.0030.f	<p>Fornitura e posa di lastre estruse in policarbonato monocamera, resistente ai raggi UV, spessore:</p> <p>- 10 mm, peso 1700 g/m², trasparente</p> <p><i>Copertura pensilina di ingresso cucina fronte strada</i></p>	m ²	1,20

ELABORATI GRAFICI

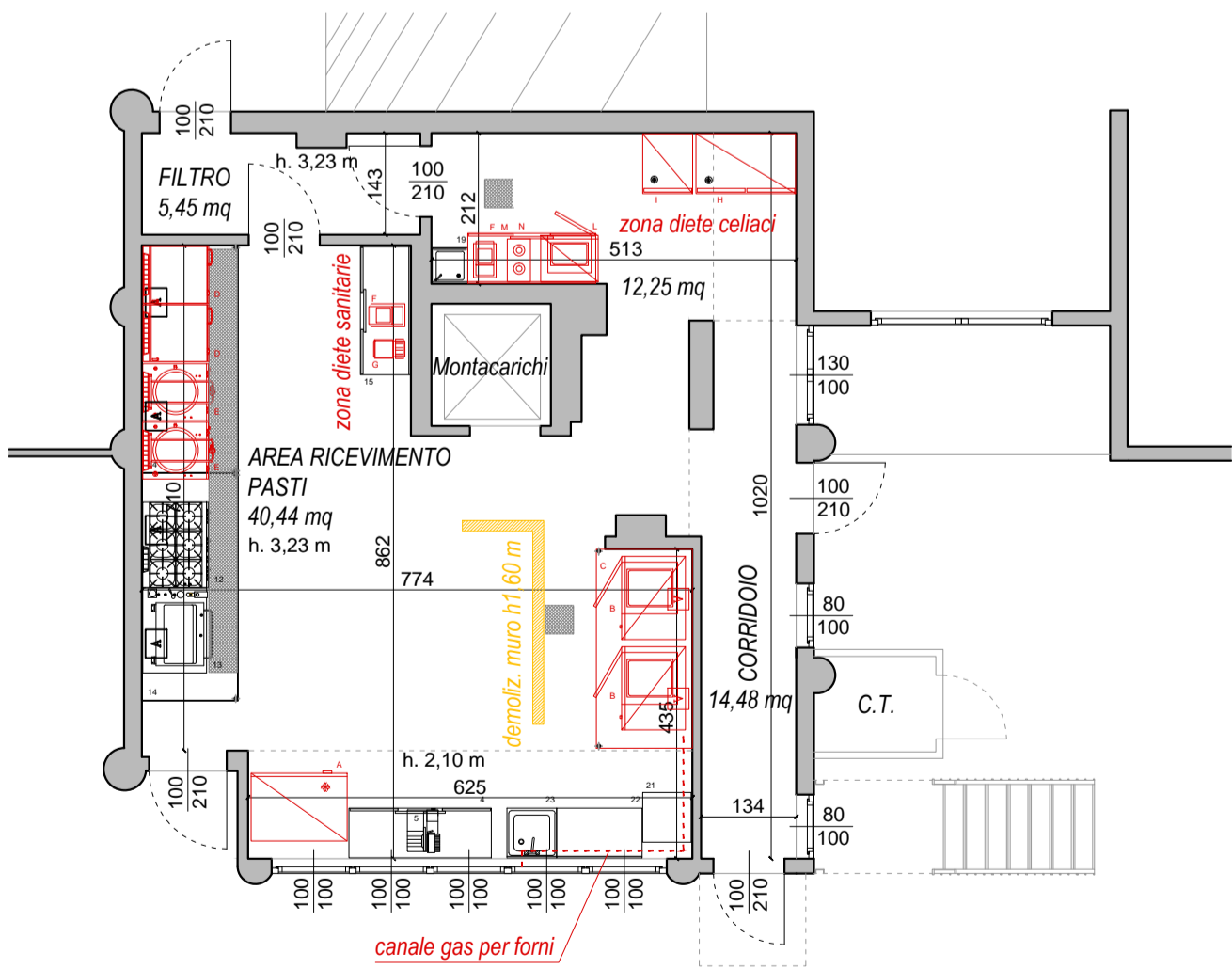
SEDE E UFFICI: VIA LODOVICO IL MORO, 159 - 20142 - MILANO - TEL. 0289122357

MAIL: PROGETTA@PROGETTA.MI.IT - **PEC:** PROGETTASC@PECMAIL.NET

C.F. E P.I. 04422790156 - C.C.I.A.A. MILANO N 04422790156 ISCRIZIONE ALBO COOPERATIVE N. A11011686
CODICE UNIVOCO T9K4ZHO



PIANTA PIANO SEMINTERRATO
STATO DI PROGETTO



PIANTA PIANO TERRA
STATO DI PROGETTO

POS.	Q.TA'	DESCRIZIONE	DIMENSIONI mm	STATO
1	10	SPOGLIATOIO DONNE		
		ARMADIETTO SPOGLIATOIO ad 1 POSTO	420x500 h.1800	
2	1	SPOGLIATOIO UOMINI		
		ARMADIETTO SPOGLIATOIO ad 1 POSTO	420x500 h.1800	
		AREA RICEVIMENTO PASTI		
A	1	ABBATTITORE	1100x880 h.1800	SOSTITUITO
4	1	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI	2800x700 h.850	
5	1	AFFETTATRICE VERTICALE Lama diam. 350	710x83x700	
B	2	FORNO GAS CONVEZIONE Vapore 20 GN 2/1	990x862 h.1947	SOSTITUITO
7	2	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE	1400x796 h.850	SPOSTATI IN ALTRA AREA
C	1	CAPPA a PARETE con FILTRI	1400x320x500	SOSTITUITO
D	2	BRASIERA a GAS 80 LITRI	800x900 h.970	SOSTITUITO
E	2	PENTOLA a GAS 150 LITRI	800x900 h.870	SOSTITUITO/NUOVO
12	1	TOP CUCINA a GAS 6 FUOCHI	1200x900 h.250	
13	1	CUOCIPASTA AUTOMATICO	1200x900 h.800	
14	2	CAPPA a PARETE con FILTRI	1350x3200x450	
21	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA	700x700 h.850	
22	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA	1200x700 h.850	
23	1	LAVATOIO AD 1 VASCA	700x700 h.850	
		ZONA DIETE SANITARIE		
15	1	TAVOLO ARMADIO con PORTE SCORREVOLI e ALZATINA	1800x700 h.850	
16	1	TOP PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI a GAS	800x730 h.250	ELIMINATO
17	1	CAPPA a PARETE con FILTRI	1150x1200x450	ELIMINATO
F	1	TERMO SILLATRICE	1400x850x2080h	NUOVO
G	1	BILANCIA	275x440	NUOVO
		ZONA DIETE CELIACI		
H	1	ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Litri -24°C	1400x850x2080h	SOSTITUITO
I	1	FRIGORIFERO 670 Litri 1 Porta -24°C	740x861 h.2080	NUOVO
L	1	FORNO ELETTRICO 5 GN 1/1	812x725x h.770	NUOVO
F	1	TERMO SILLATRICE	1400x850x2080h	NUOVO
M	1	TAVOLO REFRIGERATO con ALZATINA	1750x700 h.1000	NUOVO
N	1	PIANO A INDUZIONE A DUE ZONE DA APPOGGIO	325x600x h.135	NUOVO
19	1	LAVAMANI ARMADIATO	500x500x h.850	
		AREA LAVAGGIO		
24	1	LAVASTOVIGLIE a CAPOTE	624x740 h.1537	SPOSTATO DA AREA RICEVIMENTO PASTI
25	2	TAVOLO di ENTRATA USCITA con RIPIANO	600x595 h.880	SPOSTATO DA AREA RICEVIMENTO PASTI
27	1	SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI	1170x576 h.1800	
28	1	LAVATOIO ad 1 VASCA con GOCCIOLATOIO DESTRO	1200x700 h.850	
29	1	ARMADIO NEUTRO VERTICALE con PORTE SCORREVOLI	1800x700x h.1800h	
30	1	LAVAGGETTI ELETTRONICA	1500x900 h.1930	
31	1	LAVATOIO PER PENTOLE AD 1 VASCA	1200x700 h.850	
32	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA	1000x700 h.850	
		DISPENSA		
33	1	SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI LISCI	2070x576 h.1800	
34	4	SCAFFALE INOX A 4 RIPIANI GRIGLIATI	1370x576 h.1800	
		PREPARAZIONE CARNI / PREPARAZIONE PIATTI FREDDI		
20	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA	1900x700 h.850	
23	1	LAVATOIO AD 1 VASCA	700x700 h.850	
36	1	TAVOLO REFRIGERATO con ALZATINA	1200x700 h.850	
37	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE e ALZATINA	1000x700 h.850	
37.1	1	TRITACARNE	370x280 h.1090	
37.2	1	HAMBURGATRICE	395x525 h.600	
H	1	ARMADIO FRIGORIFERO 1400 Litri -24°C	1400x850x2080h	SOSTITUITO
O	1	AFFETTATRICE A GRAVITA'	500x500	NUOVO
I	1	FRIGORIFERO 670 Litri 1 Porta -24°C	740x861 h.2080	NUOVO
P	1	AFFETTATRICE VERTICALE	560x760	NUOVO
G	2	BILANCIA	275x440	NUOVO
		PREPARAZIONE VERDURE		
38	1	PELAPATATE	800x460 h.1425	
39	1	LAVATOIO a 2 VASCHE con GOCCIOLATOIO SINISTRO	1800x700 h.850	
40	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE	1500x700 h.850	
41	1	SCAFFALE A RIPIANI	1500x700 h.1700	
42	1	TAVOLO da LAVORO con RIPIANO INFERIORE	1800x700 h.850	
43	1	LAVAVERDURE	1200x700 h.850	
Q	1	CENTRIFUGA PER VERDURE	530x530 h.970	NUOVO
		AREA CELLE FRIGO		
R	1	CELLA FRIGO CARNE	1380x2820 h.2465	NUOVO
R.1	1	CELLA FRIGO SALUMI e LATTICINI	1380x2820 h.2465	NUOVO
R.2	1	CELLA FRIGO -18°C	1380x2820 h.2465	NUOVO
R.3	1	CELLA FRIGO FRUTTA E VERDURA	2800x2820 h.2465	NUOVO

COMUNE DI VIMODRONE

PROGETTO:

PR:GETTA
SERVIZI DI ARCHITETTURA E INGEGNERIA PER I
SETTORI ALIMENTARE, AGRICOLO, AMBIENTALE

OGGETTO:

**Centro Cottura
SCUOLA PRIMARIA
Via Piave, 60**

DESCRIZIONE:

**Stato di Progetto
Layout Attrezzature**

SCALA:

1:100

DATA:

16/03/2021

CODICE ELABORATO:

TAV 02