

di Da Dalt Giovanni

31029 VITTORIO VENETO (TREVISO) - Italy  
Via Cal De Prade, 107  
P.IVA 04214960264 - C.F. DDLGNN70L20M089P  
Tel.+39 0438 501725 - Fax +39 0438 201874  
email:info@polocucine.it

Attn. Sign. : Architetto Bianchi Giovanni

**data: 01/06/2022**

**OGGETTO: OFFERTA ECONOMICA ATTREZZATURE DI CUCINA - ristrutturazione cucina ristorante SALE e PEPE SOLUZIONE 1**

Siamo con la presente ad InviarVi il Capitolato Tecnico che identifica le caratteristiche tecniche delle singole apparecchiature offerte.

**Condizioni di fornitura:** Disegno tecnico allacciamenti incluso, Trasporto franco Vostra sede incluso, montaggio e collaudo nuove apparecchiature quotate in offerta. Allacciamenti delle apparecchiature, opere elettriche idriche e murarie, e quanto non dichiaratamente espresso in offerta, ESCLUSI.

**Garanzia:** mesi 12 + 12 dalla data di consegna a seguito dell accordo per la manutenzione programmata annuale siglato

Referente progetto per Polo Cucine Professional Kitchens: **Da Dalt Giovanni**

**Articolo pos. nr. 01**

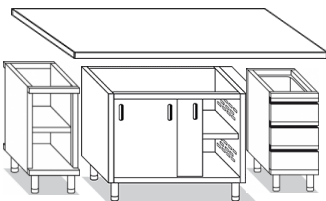
**Caratteristiche elementi neutri inox : 100% INOX AISI 304 - piedi tondi. Piano H 900**



**Articolo pos. nr. 1**

q.tà n. 1

**MTL - ARMADIO CALDO PORTE SCORREVOLI AMBO IN LATI SERIE AGI PIANO SUPERIORE spigoli arrotondati con bordi raggati.**



Base armadiata calda ventilata (scocca H 670), porte scorrevoli ambo i lati - ripiano intermedio, doppia unita' riscaldante con comandi a destra lato linea cottura. Piano superiore spigoli arrotondati con bordi raggati, zoccolo perimetrale ( 4 lati ) x150h., cassetteria 3 cassetti a dx lato comandi 400x800 tamponamento schiena posteriore, vano passante lato sx 600x800, piano unico superiore 2800x800

Dimensioni Nette: **2800x800x900** H mm.

Potenza elettrica: AC230V - 2,0 KW 9A 50 HZ

**Articolo pos. nr. 2**

q.tà n. 1


**NAE061B+NPK- TECNOLOGIA 4.0 - FORNO MISTO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 6 X 1/1 GN - COTTURE AUTOMATICHE INTERATTIVE - COMANDI CON SCHERMO TOUCH SCREEN**
**MODALITÀ DI COTTURA**

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Modalità MULTILIVELLO e JIT.
- MULTILEVEL PLUS: lo sdoppiamento su ogni ripiano della funzione multilivello consente di raddoppiare la capacità produttiva.
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura • Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura. CONNETTIVITA' WI-FI NABOOK
- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Accesso diretto del device di cottura al database di ricette LAINOX con possibilità di download.
- Creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati.
- Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione.
- Organizzazione lista spesa esportabile in formato Pdf, Excel e Word.
- Sincronizzazione dei device collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP.
- Service Remoto.
- Aggiornamento software.

**FUNZIONAMENTO**

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch".
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen".

Acqua Fredda addolcita	3/4" M
Acqua fredda	3/4" M
Scarico	50 mm
Potenza Kw	11,6 3NAC400V 18 A 50 Hz

Dimensioni Nette: 852x797x775H mm

**Articolo pos. nr. 03**

q.tà n. 1


**BKC011+CCE CAPPa di aspirazione forno - CAPPa DI ASPIRAZIONE acciaio inox AISI 304**

**CON CONDENSATORE AD ARIA** - Il sistema di condensazione dei vapori è costituito da un labirinto alettato che consente di sviluppare una superficie di scambio molto ampia, atta a condensare i vapori provenienti dalla camera di cottura e dalla bocca del forno al momento dell'apertura della porta. L'estensione della superficie, unita alla velocità dell'aria aspirata dall'esterno, permette di condensare i vapori trasportati senza bisogno di ulteriori interventi esterni per raffreddare il condensatore (p.e. acqua), dato che il bilanciamento termico nel normale uso del forno (verificato in laboratorio) viene rispettato.

Per condensare i vapori provenienti dalla camera di cottura è sufficiente una portata d'aria pari a circa la metà della portata massima dell'aspiratore, mentre per quelli provenienti dalla bocca del forno viene utilizzata in automatico, all'atto

scarico cappa	16 mm
Potenza Kw	kW 0,3 AC230V 1,5A 50 Hz

Dimensioni Nette: 852x1082x320h mm

**Articolo pos. nr. 04****q.tà n. 1 LAINOX BSA011S - SUPPORTO INOX PER FORNO per inserimento abbattitore**

Supporto Inox costituito di tubo quadro inox 40x40.  
Completamente SALDATO per la totale stabilità.

Dimensioni Nette: 900 x 710 x 960H mm

**Articolo pos. nr.19**

**q.tà n. 1 COLDLINE A70/1M** - Armadio refrigerato MASTER 700 litri Plug-In, 1 porta con maniglia in PVC, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, completo di 3 griglie plastificate GN2/1. Range di temperatura -2/+8°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione. Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Sistema refrigerante sostituibile FSS - 3 coppie guida per griglie GN2/1 - 3 griglie plastificate GN2/1 serratura con chiave.



Potenza assorbita totale AC230V 0,22 kW 50 Hz

Dimensioni Nette: 740x815x2085H mm

**Articolo pos. Nr 15****q.tà n. 1 MACH mod.HT504.13AT + DDL2 Lavastoviglie a cappotta -**

Lavastoviglie a cappotta doppia parete tastiera touch 5 tempi di lavaggio pre impostati completa di pompe detergente e brillantante , pompa di scarico e aumento di pressione, boiler atmosferico e scarico parziale produttività 340/800 p/h- Dim. cesto 500x500 - cesti universali per poter lavare qualsiasi stoviglia, dal bicchiere al piatto pizza fino ai vassoi Euronorm. Microinterruttore per arresto funzionamento in caso di apertura porta; resistenze elettriche corazzate a protezione termostatica sia nella vasca che nel boiler (funzionamento in alternanza con prevalenza al boiler); filtro aspirazione e filtri vasca in acciaio inox. I display visualizzano le temperature del boiler e della vasca e, durante il funzionamento, il countdown, in minuti e secondi, del ciclo di lavaggio in corso. Tutte costruite in totale conformità alle normative CE.

Dimensioni Nette: 635x735x1460 H mm.

Acqua calda addolcita 3/4" M

Scarico 32 mm

Potenza elettrica 6,90 kW 3NAC400V A 50 Hz

Potenza elettrica TRIFASE 3NAC400V: kW.18,5

Potenza elettrica MONOFASE AC230V: kW.2,52

Volume attrezzature (m.cubi): 6,4 mcubi

Peso Lordo fornitura (Kg): 420





