

All. 1 – Elenco elettrodomestici

Descrizione articolo	Specifiche Tecniche
<p>1- n .1 cuoci pasta automatici mod. mcp 15 g, gas diretto ,capacità 135 lt, dimensioni 900x900x900 potenza gas 24. Marca Icos Professional (o equivalente)</p>	<p>- gas diretto singola/doppia vasca -recipiente: vasca interamente in acciaio inox aisi 316 satinato, cestelli in acciaio inox aisi 316 satinato, troppopieno e rubinetto per lo sfioramento e scarico dell'amido. - intercapedine: intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox aisi 304. -gas diretto: accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota, riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox aisi 304, griglia di scarico fumi, set ugelli per vari tipi di gas, rubinetto valvolato di sicurezza con termocoppia, termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza d'acqua. accessori: carrello ribaltante su ruote</p>
<p>2- Pentola tonda fissa mod.ptf .ie-200/n, capacità 200 lt, dimensioni 1000x900, dim.recipiente 760x500 kw 24, marca Icos professional (o equivalente)</p>	<p>- RECIPIENTE: Fondo recipiente in acciaio inox AISI 316 lucido specifico per trattare anche prodotti particolarmente acidi con spessore da 20/10 a 40/10, pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessori da 20/10 a 40/10, foro di scarico vasca con filtro estraibile, rubinetto di scarico frontale a corpo unico dotato di maniglia atermica isolante, intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304. - ELETTRICO INDIRETTO CON INTERCAPEDINE: Riscaldamento tramite resistenze per immersione corazzate in lega incoloy con potenza regolabile mediante variazione di energia, termostato di sicurezza con blocco di riscaldamento per sovra temperatura o livello acqua insufficiente, controllo dell'acqua in intercapedine con rubinetti di massimo /minimo ed opzione del carico acqua automatico, controllo pressione intercapedine attraverso pressostato di lavoro e valvola di sicurezza tara a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro, tensione di alimentazione standard 400V-3N- 50Hz.</p>
<p>3- Fry- top gas piastra cromata liscia/rigatasu base a giorno con sportelli, dimensione 80x92x75, potenza gas 21 kw. (o equivalente)</p>	<p>Fry-top a gas con piastra inclinata cromata 2/3 liscia 1/3 cromata realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura realizzata in acciaio Fe510D, trattata al cromo duro. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie di bruciatori indipendenti comandati da valvola termostatica ad azione modulante, termostato di sicurezza. Temperatura di lavoro (min-max): 100-280°C.</p>
<p>4- N. 1 Campana da banco (macchina sottovuoto)</p>	<p>Dimensioni 510X560X520h mm</p>
<p>5- N. 1 Termosigillatrice mod. Tss105 r (o equivalente)</p>	<p>semiautomatica (elettromeccanica) + Stampo a 2 impronte 180x180mm + stampo a 1 impronta multiporzione ½ gastronorm (325x265mm)</p>

All. 1 – Elenco elettrodomestici

<p>6- Celle frigorifere negative -25 / - 15</p>	<p>Celle frigorifere: larg.3230 – prof 2630 – alt 2630.</p> <ul style="list-style-type: none">• n. 2 valvole di compensazione per celle BT• n. 2 porte battenti• n. 2 tende a strisce per luce porta• n. 2 rampe interne per porte• n. 2 scaffale su cella• n. 2 impianti split bt c/tubaz. 10 ml <p>400/3/50HZ.HPE per MC 27.8 TA +32°c TC – 20° C STL020G012 R452A</p>
---	---