



FORNITURA ED INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE VARIE DA RISTORAZIONE DA COLLOCARE PRESSO LE MENSE UNIVERSITARIE STUDENTESCHE DI FIRENZE, PISA E SIENA - DSU TOSCANA

LOTTO N. 1 AREA CUCINA, PREPARAZIONE, STOCCAGGIO E REGRIFRIGERAZIONE

LOTTO N. 2 AREA LAVAGGIO

LOTTO N. 3 AREA DISTRIBUZIONE E SELF SERVICE

ELENCO E SPECIFICHE TECNICHE ATTREZZATURE

LOTTO 1

AREA CUCINA, PREPARAZIONE, STOCCAGGIO E REGRIFRIGERAZIONE

a) FRIGO DIGITALE 650 LT. 1 PORTA in vetro -15/-22° C

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa Calamandrei - Firenze

Caratteristiche generali:

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Controllo digitale di temperatura
- Porta in vetro
- Unità refrigerante incorporato
- Sbrinamento e evaporazione automatico
- Privo di CFC e HCFC
- Corredato di guide e 3 griglie GN2/1
- Piedini regolabili in altezza
- Spessore di isolamento 75 mm
- Unità refrigerante incorporata
- Evaporatore nascosto
- Luce interna
- Sbrinamento automatico

Dati tecnici:

- Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C
- Potenza kw 0,61
- Dimensioni indicative cm 71*84*200

b) FRIGO DIGITALE 650 LT. 1 PORTA +2/+8

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa San Miniato - Siena

Caratteristiche generali:

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Controllo digitale di temperatura
- Porta cieca reversibile
- Unità refrigerante incorporata
- Sbrinamento e evaporazione automatico
- Privo di CFC e HCFC
- Corredato di guide e 3 griglie GN2/1
- Piedini regolabili in altezza

- Spessore di isolamento 75 mm
- Unità refrigerante incorporata
- Evaporatore nascosto
- Luce interna
- Sbrinamento automatico

Dati tecnici:

- Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C
- Potenza kw 0,61
- Dimensioni indicative cm 71*84*200

c) CUOCIPASTA AUTOMATICO A GAS, DOPPIA VASCA DA LT 135+135

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa Cammeo -Pisa

Caratteristiche generali:

- Costruito con vasca in acciaio inox AISI 316 satinato,
- Cestelli in acciaio inox AISI 316 satinato,
- Completo di valvola troppopieno e rubinetto e scarico
- Struttura portante in acciaio inox con spessore 20/10 montata su piedini in acciaio regolabili da 150 mm a 180 mm.
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10.
- Coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, con cerniera in acciaio e maniglia atermica.
- Miscelatore orientabile con acqua calda e fredda.
- Sistema di basculamento automatico con attuatore elettrico.
- Possibilità di regolazione della posizione del cesto
- Reintegro automatico del livello dell'acqua in vasca e dotato di sistema di tracimazione per lo scarico automatico degli amidi di cottura in sospensione.
- Blocco cottura con reintegro acqua temporizzato a fine cottura e segnalatore acustico luminoso per fine cottura
- Sollevamento cestello automatico a fine cottura
- Pannello di controllo digitale con che permettono di impostare i valori di temperatura da 20°C a 110°C.
- Funzione per impostare il tempo di cottura
- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio AISI 304.
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Rubinetto valvolato di sicurezza con termocoppia
- Termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza d'acqua.
- Griglia di scarico fumi

Dati tecnici:

- DIM. 1600X900X900 (LxPxH mm)
- Tensione di alimentazione 400V 3N 50Hz.
- Potenza KW48

d) FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa San Miniato - Siena

Caratteristiche generali:

- Materiale struttura portante: acciaio inox
- Appoggio a pavimento su piedini regolabili in acciaio inox
- Piano di cottura acciaio inox con superficie liscia, in acciaio dolce e facile da pulire
- Riscaldamento del piano tramite resistenze corazzate in acciaio AISI 304/304L
- Zona di deflusso grassi
- Alzatina paraspruzzi in acciaio inox e 2 raschini (1 con lama per fondo liscio e 1 con lama per fondo rigato)
- Grado di protezione: IPX5 o superiore
- Vano sottostante neutro a giorno

- Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia.
- Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 110° a 280°C.

Caratteristiche funzionali:

- Idoneità alla cottura di carne, pesce, verdure

Dati tecnici:

- Dimensioni: 800 x 900 x 900 (LxPxA mm)
- Potenza gas indicativa: 21 kW

e) ABBATTITORE DA SOTTOBANCO

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa Caponnetto-Firenze

Caratteristiche generali:

- Costruzione in acciaio inox AISI 304.
- Idoneo all'installazione sottotavolo.
- Evaporatore trattato anti corrosione.
- Display digitale della temperatura e del tempo
- Unità refrigerata incorporata.
- Capacità 5 teglie GN 1/1
- Capacità di abbattimento 15 kg
- Capacità di abbassare la temperatura degli alimenti da 90°C a +3°C in 90 min
- Sonda al cuore inclusa
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento
- Per temperatura ambiente fino a 40°C. (Isolamento senza HCFC, CFC e HFC).
- Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).

Dati tecnici:

- Dimensioni indicative : 760x760x950H mm

f) FORNO CONVEZIONE VAPORE

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa Caponnetto – Firenze

Caratteristiche generali:

- Forno per la cottura combinata convezione vapore GN 20 2/1;
- Iniettore diretto di vapore
- Cicli di cottura: vapore (bassa temperatura e vapore surriscaldato), convezione (25-300°C) e combinato (25-300°C);
- Possibilità di cottura con valvola a cielo aperto o chiuso;
- Corredato di boiler per la distribuzione del vapore;
- Ventole per la distribuzione uniforme del calore;
- Sonda di cottura per verificare la cottura al cuore del prodotto;
- Doppia porta in vetro termoresistente;
- Illuminazione all'interno della camera;
- Pannello di controllo con memorizzazione e programmazione cicli cottura;
- Dotato di Timer;
- Appoggio a pavimento su piedini regolabili in acciaio inox,

Dati tecnici:

- 110*106*180 Dimensioni (LxPxA cm) indicative
- Potenza el. 50 (kW) circa
- 400 V - 3 - 50 Alimentazione el.

Ciascun forno deve essere corredato di:

- Filtri
- Doccia esterna
- Addolcitore

Corredato di cappa:

- Cappa con filtri per estrazione laminare per raccolta vapori e fumi
- Compresa di Kit fissaggio
- Realizzata in acciaio inox _AISI 304
- Canali in lamiera zincata per collegare la dorsale di estrazione esistente –serranda canale e curva

Dati tecnici cappa:

- 160*140*50 Dimensioni (LxPxH cm) indicative

g) AFFETTATRICE AUTOMATICA**Quantità e luogo di consegna:**

- N° 1 Mensa Caponnetto
- N°1 Mensa Calamandrei

Caratteristiche generali:

- In acciaio inox satinato e lega speciale anodizzata
- Carrello porta alimenti scorrevole e piatto
- Automatica a gravità
- Affilatoio incorporato asportabile
- Blocco vela e copri lama esterno fisso
- Con alzata a sinistra
- Diametro lama cm 30
- Alimentazione trifase e/o monofase

Dati tecnici:

- Dimensioni in mm 575*640*575
- Peso kg 50 circa
- Potenza kw 0,55

h) CUOCIPASTA GAS AUTOMATICO DA 150 LT**Quantità e luogo di consegna:**

- N° 2 Mensa San Miniato - Siena

Caratteristiche generali:

- Telaio e pannelli esterni in acciaio inox
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 e dotata di tubo di troppo pieno
- Acqua: rifornimento in continuo e rabbocco automatico
- Sollevamento automatico del cestello a fine cottura
- Timer per impostazione cottura
- Sonda con elettrovalvola per impedire il surriscaldamento in caso di assenza acqua
- Accensione automatica al raggiungimento del livello minimo di acqua
- N.1 cestello da kg 150 circa
- Corredato di carrello porta bacinelle in acciaio inox su ruote

Dati tecnici:

- Potenza circa kw 0.5
- Potenza gas 18,50
- Dimensioni max cm larghezza 80*profondità 90*altezza 90

i) CUOCIPASTA GAS DA 40 LT CIRCA**Quantità e luogo di consegna:**

- N° 1 Mensa San Miniato - Siena

Caratteristiche generali:

- Monoblocco un vasca
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 e dotata di tubo troppo pieno
- Scarico acqua con maniglia posta sulla base
- Carico dell'acqua attraverso selettore
- Fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termo valvola di sicurezza
- N.1 cestello
- Corredato di cesto da 1/3 con manici laterali per vasca da 40lt circa

Dati tecnici:

- Potenza circa kw 0.5
- Potenza Gas circa Kw 14
- Dimensioni max cm larghezza 40*profondità 90*altezza 90

j) CUCINA GAS 2 fuochi

Quantità e luogo di consegna:

- N° 1 Mensa San Miniato – Siena

Caratteristiche generali:

- Costruito in acciaio
- Piano cottura acciaio inox
- Vano a giorno
- Composto da 2 bruciatori da circa 6 kw cad
- Temperatura regolabile

Dati tecnici:

- Dimensione massima cm 40*90*90
- Potenza el. Kw circa 15
- Alimentazione 400 V3/N – 50/60

LOTTO 2

AREA LAVAGGIO

AREA LAVAGGIO MENSA CAPONNETTO - FIRENZE

Le dimensioni indicate devono essere verificate in fase di sopralluogo

a) N. 1 LAVAPENTOLE/LAVAOGGETTI ELETTRICA

Caratteristiche generali:

- Porta a doppia parete coibentata divisa in due parti, una ribaltabile e l'altra sollevabile
- Dotata di 3-4 cicli di lavaggio
- Caricamento frontale
- Pannelli laterali e frontali, filtri vasca, vasca di lavaggio, bracci per il lavaggio e il risciacquo in acciaio AISI 304
- Pompa di scarico
- Ciclo di autopulizia
- Dosatore brillantante e detergente
- Capacità di carico indicativa 3 teglie GN 1/1
- In dotazione cesto inox e telai per supporto pentole e teglie

Dati tecnici:

- Dimensioni indicative (LxPxA) mm 880x900x1750 **(le dimensioni indicate devono essere verificate in fase di sopralluogo)**
- Alimentazione elettrica 400V/3N – 50
- Potenza elettrica indicativa (kW) 20

b) N. 1 LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO COMPLETA DI TAVOLO CON ALZATINA

Caratteristiche generali:

- Caricamento frontale
- Dotata di vasca di lavaggio in acciaio AISI 304
- Bracci e ugelli di lavaggio
- Completa di boiler a pressione
- Pompa di scarico
- Dotata di ciclo di autopulizia
- Predisposizione al dosatore di detergente esterno
- Capacità di carico indicativa 30 cesti mm 500*500
- Completo di tavolo con alzatina in acciaio inox AISI 304
- Fornitura di n. 50 cestelli porta bicchieri compatibili con i bicchieri esistenti in polycarbonato e corredati di appositi carrelli per la movimentazione

Dati tecnici:

- Dimensioni indicative lavastoviglie (LxPxA) mm 600x600x800 **(le dimensioni indicate devono essere verificate in fase di sopralluogo)**

- Dimensioni massime tavolo con alzatina (LxPxA) mm 1200x750x1050 **(le dimensioni indicate devono essere verificate in fase di sopralluogo)**
- Alimentazione elettrica 400V/3N – 50
- Potenza elettrica indicativa (kW) 7

c) N. 1 ARMADIO PORTA STOVIGLIE CON ANTE

Caratteristiche generali:

- Struttura in acciaio inox AISI 304.
- Ripiani regolabili
- Ante scorrevoli
- Piedini regolabili
- Sostituzione alla scaffalatura esistente da smaltire

Dati tecnici:

- Dimensioni indicative (LxPxA) mm 2000x700x2000 **(le dimensioni indicate devono essere verificate in fase di sopralluogo)**

AREA LAVAGGIO MENSA SAN MINIATO - SIENA

a) N. 1 LAVAOGGETTI ELETTRICA

Caratteristiche generali:

- Porta a doppia parete coibentata divisa in due parti, una ribaltabile e l'altra sollevabile
- Dotata di 3-4 cicli di lavaggio
- Collegamento all'acqua calda
- Caricamento frontale
- Pannelli laterali e frontali, filtri vasca, vasca di lavaggio, bracci per il lavaggio e il risciacquo in acciaio AISI 304
- Pompa di scarico
- Ciclo di autopulizia
- Dosatore brillantante e detergente
- Temperatura di lavaggio 55-60°C e di risciacquo 80-85°C
- Capacità vasca indicativa 60 lt
- Dimensioni cestello indicativo mm 650 x700
- In dotazione cesto inox e telai per supporto pentole e teglie

Dati tecnici:

- Dimensioni indicative (LxPxA) mm 990x870x1915 **(le dimensioni devono essere verificate in fase di sopralluogo)**
- Alimentazione elettrica 400V/3N – 50
- Potenza elettrica (kW) 9,00

b) N. 1 LAVASTOVIGLIE CESTELLO TRASLABILE

Caratteristiche generali:

- Configurazione passante a cestello trascinabile
- Deve consentire il lavaggio di piatti, posate, bicchieri e vassoi
- Completamente in acciaio inox AISI 304 struttura esterna, filtri e braccia di lavaggio e risciacquo
- Dotata di area prelavaggio con capacità della vasca di 45 lt, lavaggio con capacità vasca 80 lt, e zona di risciacquo con acqua calda pulita e tunnel di asciugatura che garantisce stoviglie completamente asciutte
- Corredato di tavolo in entrata da sinistra e mensola di caricamento ad angolo da sinistra
- Porte di chiusura coibentate che garantiscono un buon isolamento acustico e termico
- Possibilità di selezionare diverse velocità del nastro trasportatore
- Rulliera fissa con vasca come elemento di chiusura
- Rispetto normativa CE

La macchina deve essere corredata di:

- Doccione con comando a leva
- Paraspruzzo in ingresso per prevenire gli schizzi d'acqua in uscita dalla macchina
- Filtri estraibili per la pulizia
- Display per visualizzare
 - 1) lo stato della macchina
 - 2) i messaggi di informazione all'utente

- 3) i dati della macchina (temperatura ecc...)
- 4) la visualizzazione degli allarmi
- n. 20 cestelli lavapiatti compatibili con lo stoviglie esistenti
- n. 20 cestelli portaposate compatibile con lo stoviglie esistente

Compatibile con i cestelli esistenti

Produzione

- Capacità oraria indicativa cestelli 150 cestelli/h

LOTTO 3

AREA DISTRIBUZIONE E SELF SERVICE

Mensa Caponnetto – Firenze

Nella planimetria allegata devono essere posizionati i seguenti elementi:

a) Nr. 4 ELEMENTO NEUTRO SU ARMADIO

Con porte a battenti corredato di sovrastruttura con 1 ripiano in vetro temperato con luce fredda e cristallo frontale

Dimensioni:

- (LxPx) mm 750x800x900

b) Nr. 2 ELEMENTO BAGNOMARIA SU ARMADIO CALDO

Corredato di sovrastruttura con 1 ripiano in vetro temperato con luce fredda e cristallo frontale

Caratteristiche:

- Vasca adatta a bacinella GN altezza 200 mm
- Carico acqua con elettrovalvola mediante pulsante
- Gestione della temperatura indipendente tra vasca e vano
- Termostati digitali programmabili.
- Armadio caldo secco ventilato dotato di termostato digitale e di sicurezza

Dimensioni:

- (LxPx) mm 2250x800x900

c) Nr. 2 ELEMENTO BAGNOMARIA SU ARMADIO CALDO

Corredato di sovrastruttura con 1 ripiano in vetro temperato con luce fredda e cristallo frontale

Caratteristiche:

- Vasca adatta a bacinella GN altezza 200 mm
- Carico acqua con elettrovalvola mediante pulsante
- Gestione della temperatura indipendente tra vasca e vano
- Termostati digitali programmabili.
- Armadio caldo secco ventilato dotato di termostato digitale e di sicurezza

Dimensioni:

- (LxPx) mm 1500x800x900

d) Nr. 1 VETRINA REFRIGERATA PIANO VANO REFRIGERATO

Caratteristiche:

- Vetrina con 2 ripiani grigliati refrigerata con evaporatore ventilato.
- Vetrina con clapet in policarbonato lato cliente, porte scorrevole lato operatore.
- Vano refrigerato con porte battenti
- Completa di guide per GN 1/1.
- Isolamento ad alta densità senza CFC e HCFC.
- Unità motore incorporata
- Scarico della condensa sotto la vetrina
- Gestione della temperatura differenziata tra vasca e vano
- Termostati digitali programmabili.
- Illuminazione interna

Dimensioni:

- (LxPx) mm 2250x800x1600

e) Nr. 1 ELEMENTO PIANO RISCALDATO VETROCERAMICA SU ARMADIO CALDO

Corredato di sovrastruttura con 1 ripiano in vetro temperato con luce calda e cristallo frontale

Caratteristiche:

- Piano in vetroceramica riscaldante a filo top
- Gestione della temperatura con termostato.

Dimensioni:

- (LxPxA) mm 1125x800x900

f) Nr. 1 VETRINA REFRIGERATA VENTILATA POSITIVA E NEGATIVA STATICA Celiaco

Caratteristiche:

- Vetrina con ripiani
- Refrigerata con evaporatore ventilato
- Isolamento ad alta densità senza CFC e HCFC.
- Unità motore incorporata
- Scarico della condensa sotto la vetrina
- Temperatura +8-18 °C
- Termostati digitali programmabili.
- Illuminazione interna

Dimensioni:

- (LxPxA) mm 810x620x1925

g) Nr. 1 VETRINA REFRIGERATA STANDARD POSITIVA VENTILATA

Caratteristiche:

- Vetrina con ripiani
- Doppia porta
- Due ante con comandi singoli per ciascuna anta
- Refrigerata con evaporatore ventilato
- Isolamento ad alta densità senza CFC e HCFC.
- Unità motore incorporata
- Scarico della condensa sotto la vetrina
- Temperatura +0+8 °C
- Termostati digitali programmabili.
- Illuminazione interna

Dimensioni:

- (LxPxA) mm 1380x620x1925

h) Nr. 1 PIANO REFRIGERATO VANO A GIORNO

Corredato di supporto a ponte per isola con 1 ripiano inox con luce fredda e cristallo frontale

Caratteristiche:

- Piano refrigerato.
- Refrigerazione mediante serpentino sotto il piano.
- Scarico della condensa sotto il mobile.
- Gestione della temperatura con termostato digitale.
- Isolamento senza CFC e HCFC.
- Vano a giorno
- Unità motore incorporata.

Dimensioni:

- (LxPxA) mm 2250x800x900

i) Nr. 2 PIANO ISOLA REFRIGERATO SU ARMADIO REFRIGERATO

Corredato di supporto a ponte per isola con 1 ripiano inox con luce fredda e cristallo frontale

Caratteristiche:

- Piano refrigerato.
- Refrigerazione mediante serpentino sotto il piano.
- Scarico della condensa sotto il mobile.
- Gestione della temperatura con termostato digitale.
- Vano con porte a battenti refrigerato
- Isolamento senza CFC e HCFC.
- Vano a giorno

- Unità motore incorporata.

Dimensioni:

- (LxPxA) mm 2250x800x900

Gli elementi devo essere:

- Costruiti in acciaio inox AISI 304 con top in acciaio e bordo arrotondato
- Certificati con marchio CE

Corredato di:

- Scorri vassoio da mm 750 circa
- Terminali di finitura
- Zoccolo frontale e laterale

Indicazioni generali:

- Posso inoltre essere posizionati per favore un lay out armonico: ELEMENTI NEUTRI ANGOLARI ESTERNI CON GRADO DIVERSO.
- Le attrezzature devono essere posizionate compatibilmente con gli attacchi presententi, se per il nuovo lay-out proposto si rendono necessari degli interventi di riposizionamento questi saranno a carico della Ditta compreso le opere di ripristino della pavimentazione (nessuna opera sarà a carico del DSU).

ELENCO ATTREZZATURE DA SMALTIRE:

FIRENZE

- Mensa Caponetto: Lavapentole, linea self service (come da disegno allegato)

PISA

- PALIMensa Cammeo: 1 Cuocipasta automatico a gas doppia vasca

SIENA

- Mensa San Miniato: 1 fry top; 2 cuocipasta doppia vasca; 1 lavapentole; 1 lavastoviglie