

**REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI**

**CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR E DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE NR.2  
SEDI AQUILANE DELLA GIUNTA REGIONALE  
DI VIA LEONARDO DA VINCI, 6 E VIA SALARIA ANTICA EST 27**

**AII. E - DESCRIZIONE E STIMA ATTREZZATURE DA ACQUISTARE E SOSTITUIRE**

**1) FORNO COMBINATO ACT.O GAS CON DOSATORE PER LAVAGGIO  
AUTOMATICO**

Forno misto multifunzione con tecnologia avanzata. pannello comandi 10", 100% touchscreen, ad alta risoluzione. pannello di controllo personalizzabile. ampia libreria di programmi. sonda al cuore multipoint 5 sensori. produzione di vapore immediato all'interno di un ambiente in sovrappressione controllato e modulato. processi di cottura manuali, automatici o memorizzati. cotture speciali: bassa temperatura, delta t, rigenerazione, banqueting, mantenimento, pastorizzazione in barattolo, sotto-vuoto ed essicatura. compatibile con accessorio affumicatore smok. doppio senso di rotazione della ventola con 6 velocità. doppio sistema di lavaggio e decalcificazione automatico della camera di cottura attraverso il dosatore di detergente liquido o con inserimento di micro-granuli power pearls. costruzione in acciaio inox aisi304 e aisi316l per la parte superiore e inferiore della camera di cottura, ventola e reggi-teglie. Dimensioni: 92x89,5x107,1 cm.

**2) COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA**

Colonna erogazione acqua con collo lungo snodabile. Per prodotti privi di mascherina smaltata sull'alzatina posteriore quali fuochi aperti ed elementi neutri.

**3) TELAIO APERTO PER FORNI**

Telaio aperto di sostegno in acciaio inox aisi 304, con ripiano di fondo. per forni da 6 e 10 teglie. piedi regolabili in altezza, altezza max telaio cm 66, altezza minima cm 62. Dimensioni: 92x66x63 cm.

**4) CAPPА INTEGRATA SENZA MOTORE PER FORNO**

Cappa auto-aspirante per forno elettrico 6 o 10 teglie. sistema filtrante ad azione centrifuga inerziale in acciaio inox aisi304. da posizionare sopra al forno. Dimensioni: 92,1x108x50 cm. E' da intendersi compresa la posa in opera della canalizzazione di collegamento al motore di aspirazione esistente.

**5) 2 DISCHI IN GHISA SMALTATA, Ø 180 MM**

Coppia di piastre di riduzione parafiamma in ghisa smaltata avente diametro 180 mm. Spessore 15 mm, da posizionare sopra un fuoco aperto.

**6) FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA**

Fry-top realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. piastra di cottura in compound (aisi 316l+fe). in dotazione: tappo piastra. riscaldamento tramite batteria di bruciatori comandati da valvola termostatica ad azione modulante. temperatura di lavoro (min-max): 120-320°c.

Dimensioni: 40x92x25 cm.

**7) PARASCHIZZI PER FRY TOP 40 CM**

Bandelle paraschizzi in acciaio inox aisi 304 satinato. realizzate in tre parti asportabili per favorire il lavaggio.

**8) RASCHIATORE PER FRY TOP**

Raschiatore per piastra fry top, con impugnatura ergonomica, da corredare con lame lisce o rigate, particolarmente indicato per le piastre fry top al cromo.

9) CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 40 L

Cuocipasta realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore piano 20/10 di mm. Vasca stampata in acciaio inox aisi 316l, zona frontale di evacuazione amidi con pianetto inox, da corredare con cestelli. rubinetto di immissione acqua sul piano, gestione manuale del riempimento vasca. riscaldamento tramite bruciatori comandati da rubinetto valvolato. Dimensioni: 40x92x75 cm. Il cuocipasta è corredato da un kit di 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico. i piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).

10) NR.4 CESTELLI PER CUOCIPASTA 40 L

Kit di nr.4 cestelli realizzati in rete micro-stirata spianata di acciaio inox aisi 316l con maniglia in materiale plastico atermico idoneo all'uso alimentare. il kit è composto da: nr.3 cestelli da mm.90x306x200h e nr.1 cestello da mm.127x260x200 h.

11) CESTELLO PER CUOCIPASTA 15 L

Cestello realizzato in rete micro-stirata spianata di acciaio inox aisi 316l con maniglia in materiale plastico atermico per uso alimentare. dimensioni utili: 26,6 x 30,6 x 20 cm. Dimensioni: 26,6x30,6x20 cm.

12) COPERCHIO PER CUOCIPASTA 40 L

Coperchio realizzato in acciaio inox aisi 304 satinato e piegato a freddo per copertura vasca di cuocipasta da lt.40.

13) REVISIONE E RIMESSA IN FUNZIONE DELLA CUCINA GAS ESISTENTE

14) REVISIONE E RIMESSA IN FUNZIONE DELLA LAVASTOVIGLIE ESISTENTE

15) ADEGUAMENTO IMPIANTI IDRICI, ELETTRICI, PRESA GAS E SCARICHI

Sono compresi tutti gli adeguamenti relativi agli impianti idrici, elettrici alla presa del gas e agli scarichi che si rendono necessari per l'istallazione dei nuovi elettrodomestici.

16) PICCOLE LAVORAZIONI EDILI

Sono comprese piccole lavorazioni edili consistenti nel rifacimento del rivestimento in piastrelle di ceramica posizionato sopra la zona cottura e nel ripristino di piccole porzioni di controsoffitto nella cucina.

**Il costo stimato per la fornitura e posa in opera delle attrezzature nuove, per la revisione e rimessa in funzione di quelle già presenti presso il centro cottura e per l'esecuzione delle lavorazioni come sopra elencate nonché per lo smantellamento e la rottamazione delle attrezzature obsolete e/o fuori uso, nonché ogni altro onere accessorio, incluse le relative prove di funzionamento la rimozione e smaltimento delle attrezzature vecchie sostituite ammonta ad euro 28.500 oltre iva al 22%.**

Le attrezzature sostituite dovranno essere nuove e prodotte da primarie marche presenti sul mercato nonché con prestazioni elevate e di eccellente qualità.

Inoltre, le apparecchiature connesse all'uso di energia elettrica devono essere in possesso di etichettatura energetica e devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

**L'Amministrazione regionale si riserva la facoltà di accettare le attrezzature proposte dal Fornitore, previa verifica delle prestazioni e della qualità delle stesse.**

Il Tecnico

