



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA"

Largo S. Marcellino, 15 – 80138 – NAPOLI

Centralino: 081 551 70 34; Fax: 081 552 73 61

Codice Meccanografico: NAIS021006 Codice Fiscale: 80025840630

nais021006@istruzione.it nais021006@pec.istruzione.it

www.isiselenadisavoia.it



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI
Prot. 0008619 del 04/10/2022
VI (Uscita)

Capitolato tecnico al progetto PON FESR con cod. naz. 13.1.4A-FESRPON-CA-2022-51 REACT EU - "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" - Lotto 1 [CIG: 9430480648 - CUP: E69J21014880006]

Capitolato Tecnico e caratteristiche dei prodotti da fornire:

Q.tà	Descrizione
3	<p>CUCINA PROFESSIONALE A INDUZIONE SU ARMADIO APERTO 2 ZONE DI COTTURA PROFONDITÀ 700 MM</p> <p>DIMENSIONI</p> <ul style="list-style-type: none">– Dimensioni esterne L 400 mm x P 700 mm x H 850 mm– Profondità cucina 700 mm <p>DATI TECNICI</p> <ul style="list-style-type: none">– Potenza 7 Kw– Voltaggio Trifase - 400 V– Alimentazione 400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz– Peso 55 Kg– Potenza piastre 2 piastre x 3,5 Kw– Numero zone di cottura NR 2 zone di cottura– Numero piastre NR 2 piastre– Alimentazione Elettrico <p>INFORMAZIONI GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none">– Tipologia cucina Induzione– Tipologia piano di cottura su mobile

1	<p>CUOCIPASTA ELETTRICO ARMADIATO - VASCA SINGOLA 40 LT</p> <p>Dimensioni: Cm. 40 x 90 x 85/90 Codice Prodotto: 9CCPE1</p> <p>Costo Trasporto: 54.90€Cuocipasta Elettrico su base armadiata 1 anta, robusto e resistente, completamente in Acciaio Inox AISI 304. Indispensabile nelle cucine che vogliono un prodotto di qualità creato per durare nel tempo. La Vasca di Cottura ha una capacità di 40 lt. ed è realizzata in Acciaio Inox AISI 316, viene riscaldata tramite la resistenza corazzata posta sotto il falso fondo inferiore.</p> <p>Alimentazione: Trifase 380V/50Hz - Potenza: kW 10 - Dimensioni: Cm. 40 x 90 x 85/90 h - Peso Netto: K g. 50 - Capacità Vasca: Lt. 40</p>
1	<p>FRIGGITRICE ELETTRICA SU MOBILE SINGOLA VASCA PROFESSIONALE CAPACITÀ OLIO 12 LT 9 KW</p>
1	<p>FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA 6KW LINEA 900 DELUX - COALCA</p>
3	<p>PIANO NEUTRO SU VANO</p> <p>Caratteristiche minime richieste:</p> <p>Misure (mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Larghezza: 400 - Profondità: 900 - Altezza: 900 - Peso: 37 kg - Volume: 0,32
1	<p>CAPPA SNACK A PARETE CON MOTORE MONOFASE INCORPORATO 220V E FARETTI + REGOLATORE</p> <p>Cappa snack a parete con motore monofase incorporato di primaria marca costruita in acciaio inox AISI 304 18/10 e completa di filtri inox a labirinto. Fornita di serie con ventilatori di tipo a statore rotante 4 poli 1400 giri. Versione con regolatore digitale manuale con interruttore luce e gas integrato nel bordo esterno. Questa cappa professionale dal design marcato ed elegante si distingue per l'alta efficienza ed è adatta per cucine di pizzerie, gastronomie, ristoranti, friggitorie, bar con piccola ristorazione, ambienti domestici e luoghi che non possono sfruttare grandi altezze. Per agevolare la pulizia ordinaria e straordinaria è dotata di filtri e pannelli di tamponamento estraibili lavabili in lavastoviglie e scarico con rubinetto per lavaggio interno. Il kit di fissaggio e tiranti è escluso poiché va valutato dall'installatore a seconda del supporto e dei materiali presenti in loco. Fornita completa di illuminazione integrata con faretti LED a bassa tensione.</p>

4	<p>TAVOLO IN ACCIAIO INOX PROFESSIONALE CON ALZATINA E FONDO - PROF. 60</p> <p>Caratteristiche minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensioni: 220mm x 60mm x 85H - Tavolo da lavoro realizzato in acciaio inox 18/10 Tipo acciaio 18/10 AISI 430 - Gambe quadrate cm. 40x40 Piano tamburato ed insonorizzato Spessore Piano cm. 4 - Ripiano di fondo con rinforzo - Piedini regolabili in altezza
1	<p>ESSICCATORE MASTER JERKY 500 (3000 W) CON N. 32 RIPIANI DI ESSICCAZIONE</p>
1	<p>FORNO MAGISTAR COMBI TI 6 GN 1/1 ELETTRICO</p> <p>Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funzione di cottura a vapore senza boiler per aggiungere e trattenere l'umidità per risultati di cottura uniformi e di alta qualità. • Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. <p>Umidificazione automatica (11 livelli) per la generazione di vapore: - 0 = nessuna produzione - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce) - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione) - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce) - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure) - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura. • Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Le ricette possono essere raggruppate in 16 categorie differenti per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di cottura in 16 fasi. • Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di cottura allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer. • Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione • Ventola con 7 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/ min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta. • Sonda a sensore singolo di serie. • Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli. • Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento. • Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta. • Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni green per

	<p>risparmio energetico, d'acqua, di detergente e brillantante. Programmabile anche con partenza ritardata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooking Optimizer organizza la sequenza di cottura dei cicli scelti ottimizzando il lavoro in cucina in termini di efficienza energetica e di tempo. • Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente. • SoloMio permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella Homepage per un accesso immediato. • Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività. • Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale). • Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale. • Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale). • Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile. • La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni. • Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo. <p>Costruzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia. • Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia. • Interamente in acciaio inox AISI 304. • Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione. • Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia. • Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 67 mm.
2	<p>Telaio base per forni Hendi modelli 225516, 225523 e 225059 - Hendi 76 x 52 x H 95cm - acciaio inox - 225639</p>
1	<p>LAVELLO INOX ARMADIATO CON PORTE SCORREVOLI, 2 VASCHE, GOCCIOLATOIO A SINISTRA, L 1400 X P 600 X H 950 MM</p> <p>DIMENSIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensione vasche L 400 mm x P 400 mm x H 250 mm - Lunghezza lavello 1400 mm - Profondità lavello 600 mm - Altezza lavello 850 mm + 100 mm (alzatina)

	<p>DATI TECNICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numero vasche NR 2 vasche - Numero porte INOX 2 porte - Numero gocciolatoi NR 1 gocciolatoio <p>INFORMAZIONI GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alzatina Con alzatina - Tipologia porta INOX Porta scorrevole - Tipologia lavello Lavello armadiato - Posizione gocciolatoio
1	<p>GRUPPO DOCCIA TOP-CLASS COMBINAZIONE RUBINETTO MONOCOMANDO CON LEVA</p> <p>Dimensioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Altezza: 1250 mm +/- 5 <p>Dati tecnici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peso netto: 5 kg - Dimensioni foro di fissaggio: min. Ø32 mm - max. Ø34 mm - Portata massima d'acqua fredda a 3 Bar 17 L/min - Massima pressione di lavoro: 5 bar <p>Informazioni generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologia rubinetto: Monoforo
1	<p>ARMADIO REFRIGERATO VENTILATO 0°C/+10°C 600 LT CLASSE ENERGETICA C</p> <p>DATI TECNICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peso netto 104 kg - Voltaggio Monofase - 230 V - Alimentazione 230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz - Temperatura 0°/ +10° C - Gas refrigerante R290 - Spessore isolamento 60 mm - Numero porte 1 - Capacità frigo 600 Lt - Categoria litraggio 600 litri

	<ul style="list-style-type: none"> - Classe energetica C <p>DOTAZIONE DI SERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotazione di serie 3 griglie 530 mm x 530 mm in polietilene, 6 guide inox a "U" <p>INFORMAZIONI GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pannello di controllo Digitale - Refrigerazione Ventilata - Struttura interna In acciaio inox - Sbrinamento Automatico - Guarnizione Magnetica facilmente asportabile - Tipologia porta Porta cieca - Porta Reversibile - Chiusura porta Automatica - Temperatura (+/-) Positiva - Unità refrigerante Tropicalizzata - Struttura frigorifero in acciaio inox - Tipologia armadio refrigerato Standard - Motore a bordo
1	ARMADIO FERMALIEVITAZIONE DI PRIMARIA MARCA PER N.20 TEGLIE CM 60X40 TEMP. - 6°/+40°C CAPACITÀ 700 LT P. VETRO
1	IMPASTATRICE MESCOLATRICE PLANETARIA MIXER PROFESSIONALE CAPACITÀ 10 LITRI
1	<p>TUFFANTINA IMPASTATRICE BRACCI TUFFANTI - USO PROFESSIONALE</p> <p>Caratteristiche tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volume vasca: 10 lt; - Capacità max impasto: 7 kg; - Dimensioni: 370Lx510Px695H mm
1	<p>CUTTER PER CUCINE PROFESSIONALI 5,3 LT</p> <p>Caratteristiche minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Larghezza in mm: 160 - Profondità in mm: 365 - Altezza in mm: 325 - Peso in kg: 11 - Potenza: Kwatt/Hp 0,35 (0,50) - Alimentazione: 230V 1N 50 Hz - 400V 3N 50Hz - Volume vasca: 5,3 Lt

TRITACARNE / GRATTUGIA DI PRIMARIA MARCA

Caratteristiche tecniche minime:

- Consigliato per uso professionale
- Costruiti in lega di alluminio pressofuso
- Lamiera in acciaio inox Aisi 304 sul corpo motore
- Sistema di riduzione ad ingranaggi elicoidali a bagno d'olio
- Motore asincrono di produzione nazionale - Termica di protezione
- Gruppo macinazione asportabile in acciaio inox
- Trafile auto affilanti in acciaio inox di serie
- Tramoggia e piatto raccolta prodotto in acciaio inox
- Scodella formaggio in acciaio inox
- Grata di protezione allo scarico bocca grattugia inox
- Micro di protezione alla grattugia
- Pestello in ABS
- Potenza 0.75Kwatt (1.00Hp)
- Giri/m tritacarne 200 kg
- Giri/m grattugia 1400 kg
- Produzione oraria tritacarne 200Kg
- Produzione oraria grattugia 50Kg
- Bocca tritacarne d.70mm
- Bocca grattugia 140x80mm
- Piastra in dotazione fori d.6mm
- Alimentazione disponibile monofase o trifase
- Dimensioni L550xP200xH460mm. Peso 22 kg.
- Optional disponibile: inversione di marcia

POWER BLENDER ASCENT A3500I

Caratteristiche Tecniche:

- Potenza motore: 2.2 CV (1641,2 watt)
- Capacità di miscelazione reale: 2 litri (64oz)
- Velocità totalmente regolabile
- Timer digitale incorporato programmabile
- Lame in acciaio inox temprato tagliate a laser: progettate per lavorare anche gli ingredienti più duri, ad ogni utilizzo
- Trasmissione metallica: il sistema di azionamento in metallo garantisce risultati di frullatura migliori e una durata maggiore. La trasmissione unisce la caraffa e la base motore per la massima sicurezza e durevolezza
- Garanzia per 10 anni + 3 di estensione gratuita (del valore di € 59,00)
- Dimensioni dell'apparecchiatura: 43,18A x 20,32L x 27,94P cm • 6,77 kg
- Dimensioni della confezione: 41,91A x 29,54L x 33,02P cm • 8,39 kg
- Peso: 6.78 Kg

All'interno della confezione del prodotto deve essere prevista:

- Corpo Motore

	<ul style="list-style-type: none"> - Caraffa Compatta 2 L - Pestello
1	<p>ABBATTITORE PROFESSIONALE 10 GN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensioni esterne: cm 76x75 h 126 - Dimensioni interno camera: cm 61x41 h 76 - Capacità teglie n: 10 gn 1/1 oppure cm.60x40 - Spazio tra teglie: mm 70 - Resa abbattimento +70 +3°: kg 25 - Resa abbattimento +70 -18°: kg 20 - Refrigerazione: ventilata con agitatore d'aria - Sbrinamento evaporatore: a fine ciclo e vaschetta raccogli acqua di condensa - Dati collaudo °c/rh: +43/65% - Unità refrigerante: tropicalizzata di serie - Gas refrigerante gas: r452a-r455a - Alimentazione v-p-hz: 230-1-50 monofase - Tempi massimi per ciclo: min. 90 minuti per ciclo positivo - 240 minuti per ciclo negativo - Assorbimento: w 1490 - Peso netto: kg 90
1	<p>ARMADIO ANTE SCORREVOLI CON 3 RIPIANI - P60 H 200 - TUTTE LE MISURE - ACCIAIO INOX AISI 304 CUCINA CATERING RISTORANTE PIZZERIA HOTEL PROFESSIONALE (L200 X P60 X H200)</p> <p>Caratteristiche tecniche minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taglia: L 200 X P 60 X H 200 cm - Marchio: ZeroInox - Materiale: Acciaio inossidabile - Tipo di base: Gambe
1	<p>SFOGLIATRICE IMPERIA RESTAURANT PROFESSIONAL - RULLI MM 210 - VELOCITÀ 45 GIRI/MIN - Dimensioni: Cm 30 x 22 x 27,5 h</p>
1	<p>SFOGLIATRICE IMPERIA RESTAURANT ELETTRONICA - LARGHEZZA SFOGLIA MM 210 - APERTURA RULLI MM 0 - 5</p> <p>Realizzata in Acciaio Cromato con Rulli in Acciaio Inox. Adatta ad uso Professionale.</p> <p>Possibilità di applicare vari tipi di Tagliasfoglia per ottenere tantissime tipologie di pasta (presente nella foto, ma NON inclusi, acquistabili tra i correlati).</p> <p>Aggancio laterale del tagliasfoglia con incastro a baionetta, semplice e veloce. Trasmissione a Cinghia. Dotata di interruttore ON/OFF e microinterruttore interno.</p>
1	<p>FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE SAMSUNG CM1929A DIGITALE o simile</p>

Caratteristiche tecniche minime:

- Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox
- 2 magnetron
- 30 programmi di cottura e funzione self service programmabile
- funzione moltiplicatore x2
- contatore cicli lavorativi per programma
- blocco tasti
- funzione avviso di pulizia filtro
- camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso
- illuminazione interna
- filtro aria facilmente removibile sovrapponibile
- Potenza: 3200 W - 230V 1PH

Consegna e garanzia prodotti:

Le attività di consegna e installazione con la formula “chiavi in mano” includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, posa in opera, configurazione di tutte le tecnologie acquistate laddove previste e lo smontaggio di tutte le apparecchiature eventualmente da sostituire.

Nel preventivo che verrà offerta, l'azienda dovrà anche indicare i costi di installazione e montaggio di tutte le attrezzature richieste dal capitolato tecnico.

Tutte le seguenti attività dovranno essere effettuate da personale qualificato.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Daniela Oliviero)
Firma omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993