

CAPITOLATO DESCRITTIVO

ATTREZZATURE DA CUCINA
CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE
PIEVE EMANUELE (MI)

A.F.O.L.MET. MILANO



ATTREZZATURE SPECIFICHE**RIF. LAYOUT 1****FRIGO/FREEZER DIGITALE 1400 LT COMBINATO 2 PORTE -2/-22°C**

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP.

Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatica. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano.

Porta dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Temperatura:

- Cella positiva -2/+10°C;
- Cella negativa -15/-22°C;

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R134a.

RIF. LAYOUT 2**FORNO CONVEZIONE VAPORE DIRETTO ELETTRICO 10GN 1/1**

Forno a convezione, min. 10 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Controllo dell'umidità con sensore. Sistema di pulizia automatico integrato con cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti. Sonda di temperatura. Cicli di cottura a convezione 25-300 °C.

Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.

Fornitura con n.1 struttura GN 1/1, passo 65 mm.

RIF. LAYOUT 5 - 45**ABBATTITORE/CONGELATORE 12,5/7,2 KG GN 1/1**

Per 5 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Produttività massima per ciclo: 12,5 kg in abbattimento, 7,2 kg in congelamento (normative UK). Commutazione automatica in ciclo di mantenimento a fine abbattimento.

Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304 18/10. Cella con angoli interni arrotondati, fondo diamantato, foro di scarico. Porta reversibile con molle autochiudenti, guarnizione e microinterruttore magnetico. Isolamento in poliuretano in alta densità (senza HCFC, CFC e HFC).

Sonda spillone per la rilevazione della temperatura "al cuore". Sbrinamento automatico o manuale, bacinella di recupero condensa sul fondo. Unità refrigerante incorporata. Quadro elettronico di comando.

Ciclo di abbattimento Hard/Soft. Cicli specifici per il gelato. Funzione turbo-cooling.

Isolamento in poliuretano in alta densità (senza HCFC, CFC e HFC).

RIF. LAYOUT 6**AFFETTATRICE VERTICALE 350 MM CON TRASMISSIONE A CINGHIA**

Esecuzione in alluminio anodizzato. Potenza motore Min. 300 W. Affilatoio incorporato. Estrattore lama.

Piedini in gomma.

RIF. LAYOUT 9 - 59**MESCOLATRICE PLANETARIA ELETTRICA 5L**

Potenza motore Min. 350 W. Vasca in inox e corpo macchina in alluminio e acciaio. Leva di fissaggio rapido testa. Utensili in acciaio inox; spirale, spatola, frusta.

RIF. LAYOUT **13**
CUTTER 6 LT

Struttura inox AISI 430. Vasca estraibile in inox con fondo termico e coperchio in plexiglass trasparente con guarnizione. Motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo. Dotazione completa di lame per impasti e pesto, dentate, forate.

RIF. LAYOUT **15**
FORNO A MICROONDE

Struttura in inox a piatto fisso e comandi digitali. Capacità camera di cottura 25 lt.
Potenza resa microonde 1,1 kW.

RIF. LAYOUT **18**
INDUZIONE TOP 800 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60. Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannellatura esterna in acciaio inox, griglie in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Superficie di cottura in vetroceramica, 4 zone ad induzione a controllo indipendente (5 KW cad.). Pannello di controllo con segnalatori luminosi per ogni zona di cottura e sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.

RIF. LAYOUT **20**
CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE 2X40 LT

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60. Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannelli esterni in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Elementi riscaldanti ad infrarosso, con rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasche stampate in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza.

RIF. LAYOUT **21**
FRIGGITRICE ELETTRICA 15LT-1 VASCA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60. Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannelli esterni in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Resistenze esterne, poste sotto il fondo della vasca. Vasca stampate in acciaio inox con angoli interni arrotondati. Controllo termostatico temperatura olio 110-185°C. Scarico olio tramite rubinetto in serbatoio sottostante. Lampade spia segnalazione macchina accesa e resistenze inserite. Termostato supplementare di sicurezza antiincendio a riarmo manuale. Vano tecnico con anta a battente. Coperchio incluso.

RIF. LAYOUT **24**
PIANO INFRAROSSO TOP 800 MM

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60. Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannelli esterni in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Piastra di cottura in vetroceramica a 4 zone, potenza 3,40 kW cad. Lampade spia segnalazione piastre accese e resistenze inserite.

RIF. LAYOUT 31**FRIGO DIGITALE 700 LT 1 PORTA -2/+10°C**

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP.

Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatica.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano.

Porta dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Temperatura:

- Cella positiva -2/+10°C;

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R134a.

RIF. LAYOUT 35 - 71**LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA, 80 C/H**

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Con boiler atmosferico e pompa di risciacquo che assicurino una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria minima: 1000 piatti/70 cesti. Fornita con dosatore brillantante.

RIF. LAYOUT 46**CELLA DI LIEVITAZIONE**

Struttura in acciaio inox AISI 304. Capacità da 40 teglie 40x60 cm. Controllo costante temperatura e umidità. Chiusura con porta a battente a doppia parete coibentata e guarnizioni di tenuta. Guide smontabili per una facile pulizia. Piedini regolabili.

RIF. LAYOUT 47**FORNO VENTILATO ROTATIVO**

Forno elettrico per pasticceria e panetteria, convezione con umidificatore, gestione del clima in camera, cicli di cottura programmabili, regolazione della ventilazione, con inversione del senso di rotazione. Possibilità di cottura in manuale. Capacità 8 teglie 40x60 cm. Pannelli laterali, schienale e camera di cottura in acciaio inox AISI 304. Supporto con guide porta-teglie e ruote.

RIF. LAYOUT 49**FORNO STATICO A 2 BOCHE [H.18 CM+H.30 CM]
E BASAMENTO CON RASTRELLIERA PORTA-TEGLIE**

Struttura in acciaio inox, porta con maniglie atermiche, termostato di sicurezza, apertura/chiusura dello scarico del vapore. 2 camere di cottura indipendenti in acciaio inox con illuminazione interna; camera di cottura h.18 cm con piano in refrattario, camera di cottura h.30 cm in lamiera bugnata. Resistenze incorporate e corazzate sul cielo a vista. Isolamento in lana di roccia.

Quadro dei comandi digitali che consenta la gestione separata delle resistenze del cielo e della platea.

Autoaccensione ed economizzatore.

Completo di top dotato di raccordo per camino a tiraggio naturale e basamento con rastrelliera porta-teglie.

RIF. LAYOUT 50**INDUZIONE TOP 400 MM**

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60.

Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannellatura esterna in acciaio inox, griglie in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Superficie di cottura in vetroceramica, 2 zone ad induzione a controllo indipendente (5 KW cad.). Pannello di controllo con segnalatori luminosi per ogni zona di cottura e sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.

RIF. LAYOUT 52**PIANO INFRAROSSO TOP 400 MM**

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di lavoro spess. mm 20/10, bordo frontale altezza mm 60. Cruscotto frontale sagomato, manopole incassate. Pannelli esterni in acciaio inox. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Piastra di cottura in vetroceramica a 2 zone, potenza 3,40 kW cad. Lampade spia segnalazione piastre accese e resistenze inserite.

RIF. LAYOUT 54**IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI KG. 24 A 5 VELOCITA'**

Adatta per impasti base per pizza, pane, impasti ad alta idratazione e grandi lievitati.

Capacità di farina 2 – 15 kg

Capacità di impasto 3 – 24 kg

Capacità bracci 25 – 65 giri al minuto

Volume vasca 35 lt. Totale estraibilità dei bracci per agevolare lo svuotamento dell'impasto.

RIF. LAYOUT 55**IMPASTATRICE A SPIRALE 32L 1 VELOCITA'**

Vasca da 32 lt, capacità 4-25 kg di impasto. Schermo di protezione trasparente che consenta l'inserimento di ingredienti durante la lavorazione. Dispositivo di sicurezza per lo spegnimento immediato in caso di apertura dello schermo di protezione. Struttura in acciaio, vasca e spirale in acciaio inox.

RIF. LAYOUT 57**SFOGLIATRICE A PAVIMENTO A NASTRO 500 MM**

Cilindri in acciaio cromato e rettificati. Piani di lavoro sollevabili per ridurre l'ingombro con macchina a riposo. Dimensioni del piano di lavoro 500 mm X 1000 mm (due piani di lavoro).

Può lavorare qualsiasi tipo di pasta ed ottenere sfoglie con uno spessore che varia da 0,1 a 34 mm.

La direzione di avanzamento tappeto può essere invertita attraverso l'uso di una leva manuale.

Facilmente pulibile. Tappeto rimovibile e lavabile.

Griglie di protezione incernierate alla struttura e dotate di microinterruttore di sicurezza.

Motore con protezione termica.

Pulsante d'emergenza di arresto immediato dei cilindri, con blocco e riavvio manuale.

RIF. LAYOUT 62**GELATIERA**

Gelatiera verticale a estrazione manuale, alimentata con corrente monofase. Comandi elettromeccanici.

Ciclo a tempo. Produzione oraria da 5 a 10 Lt.

RIF. LAYOUT 64**FRULLATORE CON BICCHIERE**

Corpo macchina in acciaio inox. Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina. Microinterruttore magnetico di sicurezza sul coperchio bicchiere senza posizione obbligatoria.

Variatore di velocità. Bicchiere tondo in acciaio inox 5 litri. Coperchio bicchiere in PE e guarnizione di tenuta, bloccato con cerniere, tappo per l'aggiunta di ingredienti. Corpo mozzo di trasmissione in acciaio inox,

facilmente separabile dal corpo bicchiere per una facile pulizia. Albero coltelli supportato da boccole in bronzo.

Trascinatore metallico con denti contrapposti ideale per resistere alle lavorazioni con prodotti caldi.

Coltello a 4 razze ricavato da un unico stampaggio in acciaio da coltelleria temperato adatto anche per tritare ghiaccio. Potente motore con ventilazione forzata.

RIF. LAYOUT **74**

FREEZER DIGITALE 670 LT 1 PORTA -15/-22°C

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP.

Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua di sbrinamento automatica.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano.

Porta dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione.

Unità refrigerante incorporata.

Temperatura:

- Cella negativa -15/-22°C;

Per temperatura ambiente fino a 43°C.

Privo di CFC e HCFC.

Gas refrigerante R134a.

ELEMENTI NEUTRI

TAVOLO SU GAMBE SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

TAVOLO SU GAMBE SENZA RIPIANO DI FONDO CON ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO CON ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

TAVOLO ARMADIO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO CON CASSETTIERA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO CON CASSETTIERA E ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO PASSANTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo anteriore e posteriore scatolati, altezza 40 mm.
Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete sui due lati.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili.

TAVOLO ARMADIO CALDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato riscaldato con ante scorrevoli a doppia parete coibentate.
Riscaldamento ventilato.
Controllo termostatico temperatura 30-90°C.
Lampade spia segnalazione accensione e resistenze inserite.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO CALDO CON ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.
Vano armadiato riscaldato con ante scorrevoli a doppia parete coibentate.
Riscaldamento ventilato.
Controllo termostatico temperatura 30-90°C.
Lampade spia segnalazione accensione e resistenze inserite.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

TAVOLO ARMADIO CALDO PASSANTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordi anteriore e posteriore scatolati, altezza 40 mm.
Vano armadiato passante con ante scorrevoli a doppia parete coibentate sui due lati.
Riscaldamento ventilato.
Controllo termostatico temperatura 30-90°C.
Lampade spia segnalazione accensione e resistenze inserite.
Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO ARMADIATO 1 VASCA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con anta a battente a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO ARMADIATO 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO ARMADIATO 2 VASCHE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO ARMADIATO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasche stampate e saldate nel piano, gocciolatoio laterale nervato, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

Dotazione:

- n° 02 pilette di scarico;
- n° 02 tubi troppo pieno inox;

LAVELLO CON VASCONE SU GAMBE SENZA RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO CON VASCONE SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVELLO CON VASCONE ARMADIATO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano armadiato con ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

LAVAMANI

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso contenimento liquidi, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Telaio di rinforzo di base saldato su tre lati.

Piedini regolabili.

Comando a pedale.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, invaso scorrimento cestelli, predisposizione per aggancio a lavastoviglie, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano per inserimento bidone.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;

TAVOLO PRELAVAGGIO CON VASCA E FORO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, vasca stampata e saldata nel piano, foro sbarazzo, invaso scorrimento cestelli, predisposizione per aggancio a lavastoviglie, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Vano per inserimento bidone.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

Dotazione:

- n° 01 piletta di scarico;
- n° 01 tubo troppo pieno inox;
- n° 01 anello in gomma per foro di sbarazzo;

TAVOLO USCITA STOVIGLIE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, invaso scorrimento cestelli, predisposizione per aggancio a lavastoviglie, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

Struttura portante in tubolare inox quadro 40x40 mm.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili.

ARMADIO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Ante scorrevoli a doppia parete.
N° 03 ripiani intermedi con omega di rinforzo, regolabili in altezza.
Ripiano di fondo con omega di rinforzo.
Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

ARMADIO PENSILE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Vano con ante scorrevoli a doppia parete.
Ripiano intermedio regolabile in altezza.

MENSOLA A PARETE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Assemblata mediante elettrosaldatura.
Bordo frontale scatolato 30 mm.
Dotazione:
* n° 02 cremagliere e supporti;

CARRELLO NEUTRO

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Struttura in tubo tondo inox da 25 mm.
Assemblato mediante elettrosaldatura.
Piani stampati con invaso, bordi con doppia piega di rinforzo.
Paracolpi laterali in gomma.
N° 04 ruote piroettanti di cui 2 con freno.

SCAFFALE NEUTRO 4 RIPIANI LISCI

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Ripiani intermedi lisci regolabili in altezza.

SCAFFALE NEUTRO 4 RIPIANI FORATI

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.
Ripiani intermedi forati regolabili in altezza.

ELEMENTI NEUTRI MODULARI COMPONIBILI

PIANO SENZA ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

PIANO CON ALZATINA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblato mediante elettrosaldatura.

Piano di lavoro spess. 10/10 mm, alzatina posteriore, bordo frontale scatolato altezza 40 mm.

BASE ARMADIO 2 PORTE SCORREVOLI

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 2 ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 2 PORTE SCORREVOLI

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 2 ante scorrevoli a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE ARMADIO 1 PORTA A BATTENTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE ARMADIO 2 PORTE A BATTENTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 2 ante a battente a doppia parete.

Ripiano intermedio con omega di rinforzo, regolabile in altezza.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 1 PORTA A BATTENTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 1 anta a battente a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE ARMADIO SOTTOLAVELLO 2 PORTE A BATTENTE

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Vano armadiato con 2 ante a battente a doppia parete.

Ripiano di fondo con omega di rinforzo.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

BASE CASSETTIERA

Esecuzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Assemblata mediante elettrosaldatura.

Senza piano di lavoro.

Cassettiera a 3 cassetti GastroNorm 1/1, con guide telescopiche.

Piedini regolabili a sezione tonda diametro 2".

CAPPE

CAPPA CON FILTRI

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.
Filtri inerziali a labirinto, facilmente smontabili per pulizia.
Canaletta perimetrale raccogli condensa.
Rubinetto scarico acqua/grassi o bacinella recupero grassi.
Kit tiranterie di sostegno.

CAPPA CON FILTRI E ASPIRATORE

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.
Filtri inerziali a labirinto, facilmente smontabili per pulizia.
Canaletta perimetrale raccogli condensa.
Rubinetto scarico acqua/grassi o bacinella recupero grassi.
Elettroaspiratore incorporato W 550.
Kit tiranterie di sostegno.

CAPPA A FLUSSO BILANCIATO

Esecuzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.
Predisposta per aspirazione ed immissione.
Filtri inerziali a labirinto, facilmente smontabili per pulizia.
Canaletta perimetrale raccogli condensa.
Rubinetto scarico acqua/grassi o bacinella recupero grassi.
Illuminazione integrata.
Kit tiranterie di sostegno.

CELLE

MONOBLOCCO REFRIGERANTE TN -2/+8°C

Costituita da pannelli modulari realizzati in lamiera preverniciata atossica.

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità spessore 60 mm.

Pavimento in lamiera zincata, plastificata, micronervata e anti-sdrucchiolo.

Porta a tampone con serratura e sblocco interno di sicurezza.

Valvola di compensazione.

Condensazione ad aria.

Gas refrigerante R404a, privo di CFC e HCFC.

Pannello comandi comprendente:

- * interruttore generale luminoso;
- * interruttore illuminazione interna;
- * spia di sbrinamento;
- * teletermostato digitale, temperatura regolabile -2/+8°C.

Sbrinamento automatico e sistema di evaporazione condensa.

MONOBLOCCO REFRIGERANTE BT -18/-20°C

Costituita da pannelli modulari realizzati in lamiera preverniciata atossica.

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità spessore 100 mm.

Pavimento in lamiera zincata, plastificata, micronervata e anti-sdrucchiolo.

Porta a tampone con serratura e sblocco interno di sicurezza.

Valvola di compensazione.

Condensazione ad aria.

Gas refrigerante R404a, privo di CFC e HCFC.

Pannello comandi comprendente:

- * interruttore generale luminoso;
- * interruttore illuminazione interna;
- * spia di sbrinamento;
- * teletermostato digitale, temperatura regolabile 18/-20°C.

Sbrinamento automatico e sistema di evaporazione condensa.

SCAFFALATURA 3 PIANI ALLUMINIO E POLIPROPILENE

Struttura portante e montanti in alluminio anodizzato.

Ripiani forati in polipropilene.

Certificazioni di igiene:

- * NF (Eu);
- * NSF (Usa).