**ALLEGATO “ A “**

**Caratteristiche tecniche delle attrezzature**

LOCALI “CUCINA CENTRALE e PASTICCERIA”

SEDE di CAVAGLIA’

**Indicazioni per la compilazione:**

La ditta partecipante all’offerta dovrà compilare la tabella seguente indicando per le diverse caratteristiche proposte dall’appaltante le corrispondenti dei prodotti che intendono proporre. Quando il prodotto proposto differisce la ditta indicherà, per le caratteristiche in cui differisce, le specifiche di differenza (ex dimensioni, spessori differenti -espresse in mm -, capacità, ecc. e ogni altro elemento qualitativo o quantitativo differente). Nella colonna “riferimento ad immagini allegate” la ditta farà riferimento a codici, a pagine o a indicazioni che consentano una facile rintracciabilità dell’immagine. In questo spazio potrà essere fatto riferimento a caratteristiche aggiuntive migliorative non previste dalla descrizione dell’appaltante (ex accessori aggiuntivi compresi nell’offerta, prestazioni tecniche migliori, ecc).

LA MANCATA INDICAZIONE DI CARATTERISTICHE DIFFERENTI ESPLICITA CHE LE CARATTERISTICHE COINCIDONO ESATTAMENTE CON LE RICHIESTE DELL’APPALTANTE.

**Tutte le attrezzature segnalate con la funzione “connected” si intendono fornite con i parametri descritti nell’allegato “Connected”.**

**LOCALE (Cucina Centrale)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A1 NR. 1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * CAPACITA’ N° 10 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM; |  |  |
| * APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA’ AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L’OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA; |  |  |
| * APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA’ COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA. |  |  |
| * PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE; |  |  |
| * OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA; |  |  |
| * LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA; |  |  |
| * APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA; |  |  |
| * FRENO VENTOLA INCORPORATO; |  |  |
| * MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA. |  |  |
| * POSSIBILITA’ DI CONTROLLARE L’APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE; |  |  |
| * RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA; |  |  |
| * SISTEMA D’INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA; |  |  |
| * RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA; |  |  |
| * VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL’UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC……) |  |  |
| * CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE; |  |  |
| * CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA’ CARICATA; |  |  |
| * FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL’UTENTE ; |  |  |
| * DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA’ D’USO; |  |  |
| * CONTROLLO DI PIU’ APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA; |  |  |
| * MANUALE APPLICATIVO E D’USO SUL DISPLAY DELL’APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA; |  |  |
| * SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE; |  |  |
| * DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE; |  |  |
| * PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE; |  |  |
| * RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA’ DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA; |  |  |
| * VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE; |  |  |
| * SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO; |  |  |
| * FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA. |  |  |
| * PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE; |  |  |
| * ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI; |  |  |
| * SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI; |  |  |
| * SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE; |  |  |
| * GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL’UMIDITA’ PRECISISSIME, CON POSSIBILITA’ DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE; |  |  |
| * PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI; |  |  |
| * VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA; |  |  |
| * GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA; |  |  |
| * CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL’ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA’; |  |  |
| * SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO; |  |  |
| * FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL’ACQUA; |  |  |
| * FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA; |  |  |
| * ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D’INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC..); |  |  |
| * DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm; |  |  |
| * DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO; |  |  |
| * CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A2 NR. 1 CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO; |  |  |
| * CAPACITA’ N° 19 BACINELLE GN 1/1; |  |  |
| * POSSIBILITA’ DI RICHIUDERE IL CARRELLO PER OTTIMIZZAZIONE SPAZI CON STRUTTURA NON SALDATA; |  |  |
| * DIMENSIONI CIRCA 45X60X150 H cm. |  |  |
| * COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO; |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A3 NR.1 CUCINE AD INDUZIONE SERIE 900:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * STRUTTURA COMPLEMENTARE IN ACCIAIO INOX AISI 304; |  |  |
| * N° 4 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 5 KW CAD. DI POTENZA; |  |  |
| * BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 20 KW; |  |  |
| * DIMENSIONI 800X900X870 H mm. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A4 NR.1 FRY-TOP ELETTRICO RIGATO:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * PIASTRA DI COTTURA RIGATA IN ACCIAIO INOX AISI 304; |  |  |
| * PIASTRA DI COTTURA INCASSATA NEL PIANO PER GARANTIRE LA TENUTA DEI LIQUIDI; |  |  |
| * TAPPO DI CHIUSURA SCARICO IN DOTAZIONE; |  |  |
| * BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 7,5 KW; |  |  |
| * DIMENSIONI 400X900X870 H mm. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

**LOCALI (Cucina Pasticceria)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A5 NR.1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * CAPACITA’ N° 6 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM; |  |  |
| * APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA’ AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L’OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA; |  |  |
| * APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA’ COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA. |  |  |
| * PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE; |  |  |
| * OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA; |  |  |
| * LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA; |  |  |
| * APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA; |  |  |
| * FRENO VENTOLA INCORPORATO; |  |  |
| * MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA. |  |  |
| * POSSIBILITA’ DI CONTROLLARE L’APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE; |  |  |
| * RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA; |  |  |
| * SISTEMA D’INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA; |  |  |
| * RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA; |  |  |
| * VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL’UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC……) |  |  |
| * CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE; |  |  |
| * CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA’ CARICATA; |  |  |
| * FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL’UTENTE ; |  |  |
| * DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA’ D’USO; |  |  |
| * CONTROLLO DI PIU’ APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA; |  |  |
| * MANUALE APPLICATIVO E D’USO SUL DISPLAY DELL’APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA; |  |  |
| * SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE; |  |  |
| * DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE; |  |  |
| * PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE; |  |  |
| * RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA’ DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA; |  |  |
| * VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE; |  |  |
| * SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO; |  |  |
| * FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA. |  |  |
| * PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE; |  |  |
| * ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI; |  |  |
| * SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI; |  |  |
| * SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE; |  |  |
| * GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL’UMIDITA’ PRECISISSIME, CON POSSIBILITA’ DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE; |  |  |
| * PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI; |  |  |
| * VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA; |  |  |
| * GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA; |  |  |
| * CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL’ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA’; |  |  |
| * SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO; |  |  |
| * FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL’ACQUA; |  |  |
| * FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA; |  |  |
| * ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D’INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC…); |  |  |
| * DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm; |  |  |
| * DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO; |  |  |
| * CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A6 NR.1 CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO; |  |  |
| * CAPACITA’ N° 19 BACINELLE GN 1/1; |  |  |
| * POSSIBILITA’ DI RICHIUDERE IL CARRELLO PER OTTIMIZZAZIONE SPAZI CON STRUTTURA NON SALDATA; |  |  |
| * DIMENSIONI CIRCA 45X60X150 H cm. |  |  |
| * COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO; |  |  |

**04/**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A7 NR.2 CUCINA AD INFRAROSSO IN VETROCERAMICA:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304; |  |  |
| * N° 2 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 2.5 KW CAD. DI POTENZA; |  |  |
| * BASE ARMADIATA CON ANTINE A BATTENTE; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 5 KW; |  |  |
| * DIMENSIONI 400X700X870 H mm. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A8 NR.1 CUOCIPASTA ELETTRICO:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304; |  |  |
| * N° 1 VASCA CAPACITA 40 L; |  |  |
| * CARICO DELL’ACQUA DI RETE INTEGRATO; |  |  |
| * SCARICO MANUALE TRAMITE RUBINETTO DEDICATO INTEGRATO NELLA MACCHINA; |  |  |
| * ALIMENTAZIONE 400V -3P+N+T 5KW; |  |  |
| * DIMENSIONI 400X900X870 H mm. |  |  |

” SOGGETTA A “CONNECTED”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A9**  **NR.1 KIT CESTINI PER CUOCIPASTA:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304; |  |  |
| * N° 2 GN 1/3 + N° 3 GN 1/6. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A10 NR.1 TAVOLO DA LAVORO:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI304 |  |  |
| * PIANO DI LAVORO CON ALZATINA |  |  |
| * BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI |  |  |
| * DIM.100X70X85Hcm |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A11 NR.1 FORNO PIZZA BASIC:** | **Caratteristiche proposte dalla ditta se diverse dalle richieste** | **Riferimento a immagini allegate** |
| * STRUTTURA FRONTALE IN ACCIAIO INOX ISOLATO CON LANA DI ROCCIA |  |  |
| * PANNELLO DI CONTROLLO ANALOGICO CON COMANDI INDIVIDUALI PER OGNI ELEMENTO RISCALDANTE |  |  |
| * DUE ELEMENTI PER CAMERA |  |  |
| * DIM.975X814X413mm |  |  |
| * STRUTTURA FRONTALE IN ACCIAIO INOX ISOLATO CON LANA DI ROCCIA |  |  |