

**Allegato 05 al
CAPITOLATO**

Specifica tecnica relativa alla fornitura di attrezzature

AFFETTATRICE TRIFASE A GRAVITA

N stima €
1,00 1.800,00

Struttura in lega di alluminio peralluman anodizzato, con lama diam.mm. 350 in acc iaio, con affilatoio incorporato e regolatore di taglio da 0 a 16 mm. Apparecchiatura a norme CE, completa di dispositi di sicurezza. Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V 3N-AC400 Potenza Elettrica Installata kW 0.6

TERMOSIGILLATRICE ERMETICA MANUALE

1,00 1.800,00

Altezza massima vasche mm.90. Larghezza massima bobina mm.220 In acciaio inox, ideale per GDO, Gastronomie Avanzamento automatico del film ad inserimento dello stampo Avvisatore acustico di fine saldatura regolabile da 0 a 3 secondi
Con piastra saldante universale Cambio stampo rapido Di facile utilizzo STAMPI NON COMPRESI Dati Tecnici Alimentazione Elettrica V AC230
Potenza Elettrica Installata kW 0.6 Dimensioni mm 340x540 h.320 63 0404V057
Stampo singola impronta mm. 180x180 SG1&2

**CUOCIPASTA ELETTRICO ad UNA VASCA, Litri 28 + 2 CESTI
DA 1/3**

1,00 4.000,00

Realizzato in acciaio inox Aisi 304 18/10. N.1 vasca stampata in acciaio inox Aisi 316 lucido, capacità litri 28. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua. Riscaldamento mediante resistenze corazzate ribaltabili interne alla vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Scarico acqua mediante rubinetto posto sul pannello frontale all'esterno della base. Piedini inox regolabili in altezza.

Dati Tecnici

Alimentazione Elettrica V 3N-AC400
Potenza Elettrica Installata kW 5.6
Dimensioni mm 400x750x900h.

Grattugia –

Struttura in acciaio inox - Bocca estraibile in acciaio inox - Motore autofrenante - Rullo punzonato in acciaio inox - Vasca raccolta in plastica - Potenza: 1,1 kW/HP 1,5 - Produttività: 130 kg/h - modello CE - Peso netto: 27 kg - V400/3/50
CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE Materiale Acciaio Inox Assorbimento elettrico in watt 1.100,00 Tipo di alimentazione Elettrica Velocità giri/min 1.400,00 Capacità produzione grattugia Kg/h 130,00 Voltaggio 400 V Presenza Mescolatore No Prodotto in Italia Fornitore: MINERVA OMEGA GROUP SRL Dati Tecnici
Dimensioni (LxPx) (mm) 0x0x0 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 0/0 Potenza elettrica (kW) 1,1

CUTTER MIXER 7 LT,

<p>MICRODENTATO - 2 VELOCITÀ - 2.816,25 2.816,25 1200W-380-440/3/50-60 1</p> <p>macchine in 1: potente cutter ed emulsionatore da tavolo ideale per tritare, macinare, amalgamare ed emulsionare una grande varietà di prodotti in pochi secondi. Vasca in acciaio inox da 7 litri adatta sia per piccole che per grosse quantità. Coperchio trasparente per poter controllare sempre il cibo durante la lavorazione e dotato di foro per consentire l'aggiunta di eventuali prodotti durante la lavorazione senza dover fermare l'apparecchiatura. Raschiatore ergonomico in materiale composito. Lame microdentate in acciaio AISI 420. Il tubo vasca rialzato aumenta la capacità effettiva della vasca (utilizzo fino a 75% della capacità nominale).</p> <p>Componenti a contatto con il cibo estraibili e lavabili in lavastoviglie. Dispositivi di sicurezza assicurano che la macchina operi solo con coperchio chiuso e quando tutte le parti sono posizionate correttamente. Macchina a 2 velocità (1500/3000 giri/min.) con pannello di controllo piatto e impermeabile dotato di pulsante di accensione/spegnimento e comando ad impulsi. Fornitore: Dito Sama Dati Tecnici Dimensioni (LxPxh) (mm) 256x422x522 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 24/23 Volume (m³) 0,1 Alimentazione elettrica (V - Hz) 380-440 V/3 -</p>	1,00	2.000,00
<p>PELAPATATE</p> <p>Pelatrice verdure e tuberi costruita in acciaio inox. Coperchio trasparente ed estraibile costruito in plastica altamente resistente. Lo speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che ricopre il disco garantisce un'ottima qualità di pelatura con uno spreco minimo e lunga durata. (disponibile a richiesta anche il disco coltelli). Interblocco di sicurezza magnetico che arresta il funzionamento della macchina in caso di apertura del coperchio o dello sportello. I comandi elettronici ed il motore sono dotati di protezione acqua IP55. Pannello comandi semplice con tasto ON/OFF e timer. In dotazione disco abrasivo e tavolo- filtro in acciaio ino</p>	1,00	2.300,00
<p>FORNO A MICROONDE .</p> <p>Potenza resa W 900 alimentazione monofase. Capacità camera di cottura 23 litri, dimensioni interne mm. 48x42x28 Peso Netto Apparecchiatura kg 12,7</p>	1,00	300,00
<p>ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA diam.22 - V230/1- CE</p> <p>Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox estraibile - bocca ingresso carne ø 52 mm - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato - rullo in acciaio inox - griglia inferiore di protezione - microinterruttore leva pressore grattugia. Tramoggia rotonda inox, vaschetta carne, formaggio e rullo inox Optional: sistema Unger per macinati molto fini (es: würstel) - inversione di marcia. Accessori: piastre forate e coltelli - imbuto per insaccare ø 15mm / 20mm / 30mm. bocca diametro 22 dimensione bocca grattugia140x75 (mm) gruppo macinazione ghisa produzione oraria tritacarne 300 Kg/ora produzione oraria grattugia 40 Kg/ora alimentazione monofase kW.1.1 Dati Tecnici Dimensioni mm 630x300x510h Peso Netto Apparecchiatura kg 26 Peso Lordo con Imballo kg 29</p>	1,00	1.800,00

totale

14.000,00