



I.P.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI
ENOGASTRONOMIA- PASTICCERIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA



Acquisto Laboratori per l'alimentazione sostenibile

€ 57.200,00 IVA inclusa

I.P.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI
Prot. 0006768 del 01/09/2022
IV-5 (Uscita)

Caratteristiche tecniche:

ARREDI E STRUMENTAZIONE LAB ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

ABBATTITORE 5 TEGLIE QUANTITA' N. 1

CAPACITÀ CH.15KG/FR.10KG

PESO NETTO 76 KG

RUMOROSITÀ 60 dB(A)

POTENZA NOMINALE 749 W

TEMPERATURA+10°C ~ -40°

DIMENSIONI LxPxH 760 MM x 725 MM x 850 MM

FORNO RATIONAL ICOMBI PRO 6-1/1 ELETTRICO QUANTITA' N. 1

SPECIFICHE TECNICHE ;

CAPACITÀ: 6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN

DIMENSIONI (LxPxH): 85x84,2x75,4 CM ;

PASTI AL GIORNO: 30-100;

SOTTOTELAIO I QUANTITA' N. 1

APERTO SU TUTTI I LATI.

60.31.089 STANDARD, DIMENSIONI L | P | A: 860 | 685 | 699 MM

STARTER KIT SNACK E PRODOTTI DA FORNO QUANTITA' N. 2

COMPOSTO DA: 3 PIASTRE PER ARROSTI E PASTICCERIA NON FORATE 1/1 GN, 1

MULTIBAKER 1/1 GN, 1 CONTENITORE SMALTATO AL GRANITO 40 MM 1/1 GN

VARIOSMOKER QUANTITA' N. 1

AFUMICATORE CON ALIMENTATORE, SUPPORTO ALIMENTATORE E CAVI DI COLLEGAMENTO. INTEGRAZIONE E CONTROLLO TRAMITE I PERCORSI DI COTTURA INTELLIGENTI DI ICOMBI PRO (NON PER XS 6-2/3) VIA USB. COLLEGAMENTO

ELETTRICO 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W



I.P.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI
ENOGASTRONOMIA- PASTICCERIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA



ARMADIO FRIGO INOX 1 ANTA BT QUANTITA' N. 1
DIMENSIONI 702x810x2080
TEMPERATURA -15 °C/ -22°C
CAPACITÀ NETTA 630 LT.

MACCHINA PER SOTTOVUOTO A CAMPANA QUANTITA' N. 1
STRUTTURA E VASCA STAMPATA IN ACCIAIO INOX
BARRA SALDANTE ESTRAIBILE 400 MM
COPERCHIO IN PLEXIGLASS TRASPARENTE
POMPA A BAGNO D'OLIO
PANNELLO COMANDI DIGITALE CON 6 PROGRAMMI MEMORIZZABILI.
DIMENSIONI ESTERNE 560 X 510 X 460(H) MM

RATIONAL IVARIO 2 XS 2 x 13 DM2, 2 x 17 L QUANTITA' N. 1
NUMERO DI PASTI DA 30
VOLUME EFFETTIVO 2 x 17 LITRI
SUPERFICIE DI COTTURA 2 x 2/3 GN (2 x 13 DM2)
POTENZA ALLACCIATA (3NAC 400 V) 14 kW
DIMENSIONI LxPxH (INCL. SOTTOTELAIO/STRUTTURA) 1100x756x482(1080) MM

SOTTOTELAIO CON PIEDINI MOD 2 XS QUANTITA' N. 1
SOTTOTELAIO 2 RIPIANI SCORREVOLI, 6 COPPIE DI GUIDE SAGOMATE 1/1 GN (325 X 530 MM). PANNELLI LATERALI E COPERTURA CHIUSI, RETRO APERTO.
60.31.221 CON PIEDINI

ARMADIO STAGIONATORE PER SALUMI QUANTITA' N. 1
CAPACITÀ SALUMI 100 KG.
DISPLAY EVERTOUCH
FINITURA ESTERNA INOX S/B
FINITURA INTERNA INOX 2B
TENSIONE / VOLTAGE 230V - 50 Hz
POTENZA FRIG. -10°C / COND. 54,4°C 498 W
DIMENSIONI / DIMENSIONS L 750 x P 850 x H 2080 MM

ARMADIO FRIGO INOX 1 ANTA TN QUANTITA' N. 1
DIMENSIONI 702x810x2080
TEMPERATURA -2+8 °C
CAPACITÀ NETTA 630 LT.



I.P.E.O.A. "S. PERTINI" - BRINDISI
 ENOGASTRONOMIA- PASTICCERIA – SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA TURISTICA



FORNO A MICROONDE PROFESSIONALE QUANTITA' N. 1

COMANDI DIGITALI PER POTENZA E TIMER. DISPLAY LED. STRUTTURA ESTERNA ED INTERNO CAMERA IN ACCIAIO INOX ATTO A GARANTIRE UN INTENSO E GRAVOSO UTILIZZO. DOPPIO MAGNETRON PER GARANTIRE UN'OTTIMA DISTRIBUZIONE. APERTURA CON MANIGLIA ED AMPIO VETRO PER CONTROLLO LIVELLO DI COTTURA. FILTRO ARIA FACILMENTE REMOVIBILE. SOVRAPPONIBILE. 50 PROGRAMMI DI COTTURA E/O FUNZIONE SELF-SERVICE. PROGRAMMABILE CON MOLTEPLICI POTENZE E TEMPI DIVERSIFICATI. FUNZIONE MOLTIPLICATORE X 2. CONTATORE CICLI LAVORATIVI PER PROGRAMMA. PROGRAMMA BLOCCO TASTIERA. PERMETTE UNA SOLA OPERAZIONE. FUNZIONE AVVISO PULIZIA FILTRO. VOLUME TONI TASTIERA PERSONALIZZABILE. CAPACITÀ 26 LT.
 DIMENSIONI ESTERNE LxPxA: 464x557x368 MM

ROBOT COOK QUANTITA' N. 1

VELOCITÀ VARIABILE DA 100 A 3500 GIRI/MIN.; ALTA VELOCITÀ IMPULSI/TURBO 4500 GIRI/MIN.; VELOCITÀ DI MISCELAZIONE "R-Mix" CON ROTAZIONE INVERSA DEL COLTELLO DA -100 A 500 GIRI/MIN.; VELOCITÀ INTERMITTENTE CON ROTAZIONE DEL COLTELLO OGNI 2 SECONDI A VELOCITÀ LENTA.
 VASCA: 3,7 LT INOX
 DIM. CM 22,6x33,8x52,2H

ARMADIO FERMALIEVITA -22+35 °C QUANTITA' N. 1

CAPACITÀ 20 TEGLIE EN (600x400 H20) PASSO 35MM
 QUADRO COMANDI DISPLAY GRAFICO TOUCH SCREEN 7"
 FUNZIONI CICLI AUTOMATICI DI FERMALIEVITAZIONE (COMPOSTI DALLE FASI DI BLOCCO, CONSERVAZIONE, RISVEGLIO, LIEVITAZIONE E RITARDO INFORMAMENTO) E CICLI MANUALI DI CONSERVAZIONE E DI LIEVITAZIONE (CON GESTIONE DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ), ALLARMI HACCP.
 TEMERATURA DIMENSIONI 910x1362x2360 MM

SISTEMA AD OSMOSI INVERSA QUANTITA' N. 1

SISTEMA OSMOSI INVERSA, CARTUCCIA DI RICAMBIO SO3001, ELETTROVALVOLA 103370, 12 GRIGLIE SALVA BICCHIERI GR1000, RIDUTTORE DI PRESSIONE 103367, FILTRO IN INGRESSO 103366
 DIMENSIONI LxPxH MM 107x450x540

IMPIANTO SPILLATORE ACQUA QUANTITA' N. 1

RUBINETTO SPILLATORE D'ACQUA PROFESSIONALE A 3 VIE