

ALLEGATO 1**CAPITOLATO TECNICO**

n°	Tipo materiale	quantità
	ATTREZZATURE E MACCHINARI per la produzione e la trasformazione di alimenti LAB SALA e LAB CUCINA GREEN	
1	Forno a gas capacità 5 teglie con lavaggio automatico, sonda al cuore, completo di supporto	1
2	Piano cottura a due zone ad induzione su elemento neutro dim. 40x70x85 cm	8
3	Abbattitore di temperatura capacità 10 teglie 60x40	1
4	Friggitrice a gas con controllo elettronico della temperatura e scambiatori di calore con elemento di supporto in acciaio dim. 40x90x85 cm	1
5	Frytop a gas piastra liscia al cromo, su mobile neutro dim. 40x90x85 cm	1
6	Cuocipasta a gas su mobile neutro con tre cesti dim. 40x90x85 cm	1
7	Brasiera a gas, vasca 30x68x10 cm su mobile neutro dim. 40x90x85 cm	1
8	Cappa inox con filtri a labirinto, con plafoniere, senza motore dim. 200x110x45 cm	1
9	Macchina per pasta fresca capacità 4 Kg con nr. 3 trafile in bronzo/ottone	1
10	Forno a gas 15 teglie con carrello, con lavaggio automatico, sonda al cuore, cottura multilivello	1
11	Cappa inox con filtri a labirinto, con plafoniere, senza motore dim. 180x110x45 cm	1
12	Pacojet 4 Sirman con supporto bicchieri	1
13	Banco frigo da sala a 3 ante e 2 cassette frigo a temperatura positiva, motore a bordo, con incorporato lavello diam. 42, saldato al piano e vasca cocktail inox coibentata e bancalina dim. 350x86x120 cm	1
17	Vetrina gastronomia refrigerata con teca in vetro illuminata e piano di servizio dim. 100x86x120 cm	1
18	Vetrina refrigerata per gelateria	1

Timbro e firma per accettazione Capitolato
