

ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmba

Allegato A: "CAPITOLATO TECNICO"

Descrizione tecnica della dotazione prevista da utilizzarsi per la fornitura dei beni.

"LABORATORIO PER L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE"

Per il presente progetto sono stati individuati i seguenti prodotti

Num.	DESCRIZIONE	UN. DI MISURA	Q.ITA'	PREZZO UNITARIO	TOTALE
1	SERRA IDROPONICA da interni Dotazione/Caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> - quattro ripiani indipendenti, programmabili singolarmente per garantire le condizioni ideali alla crescita simultanea di colture con differenti esigenze. 	cad	1,00		
2	COMBI A GAS A VAPORE DIRETTO Sistema automatico di cottura con programma di cottura automatico. Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> - Cottura a convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C. - Dotato di programmatore per memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica. - connettività al cloud - wi-fi o ethernet. - Possibilità di creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati. - Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione. Dotazioni/caratteristiche tecniche: <ul style="list-style-type: none"> - Schermo a colori "Touch Screen". - Visualizzazione nella cottura ICS del grafico HACCP. - Connessione USB - Sistema di ottimizzazione e controllo dell'erogazione di energia. - Monitoraggio dei consumi di energia, gas, acqua e detersivi. - Dimensioni: 852x797x775 mm - kW ele: 0,70 - kW Gas: 13,00 	cad	1,00		
3	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE. Caratteristiche: Dimensioni: 900x710x960 mm	cad	1,00		
4	ESTRATTORE A BASSA VELOCITÀ PER L'ESTRAZIONE DI SUCCHI A FREDDO DA FRUTTA E VERDURA. Dotazione/Caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> - Dotato di 3 cestelli con diversa foratura, anche per sorbetti. - Dotazioni/caratteristiche tecniche: - Dimensioni: 150x240x450 mm - kW ele: 0,25 	cad	1,00		

ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmba

5	<p>RISCALDATORE TERMOREGOLATO AD ALTA PRECISIONE. Caratteristiche/dotazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio. - Profondità di lavoro max 16,5 cm. - Ventola di circolazione - Dispositivo di blocco motore in caso di sovratensione e sovratemperatura - Dimensioni: 110x260x380 mm - kW ele: 2,00 	cad	1,00		
6	<p>CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE, MONOBLOCCO SU VANO ARMADIATO Caratteristiche/dotazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema di riconoscimento delle pentole - N° 4 zone di cottura indipendenti da 5 kW di potenza. - Selettore di comando che consente di utilizzare diversi livelli di potenza. - Piedini regolabili in altezza - Dimensioni: 800x900x900 mm - kW ele: 20,00 	cad	2,00		
7	<p>ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - omogeneizzatore - frantumatore - frullatore - tritatore - mescolatore - impastatore - <p>Caratteristiche tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potenza 1800 W - Monofase - Capacità liquida 2.5 Litri - Temperatura di cottura Fino a 140° - Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min - Velocità di miscelazione R-Mix da -100 a -500 giri/min - Velocità intermittente rotazione del coltello ogni 2 secondi - Dimensioni: 226x338x522 mm - kW ele: 1,80 	cad	1,00		