

**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	<b>SERRA IDROPONICA da interni</b> Dotazione/Caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> <li>- quattro ripiani indipendenti, programmabili singolarmente per garantire le condizioni ideali alla crescita simultanea di colture con differenti esigenze.</li> </ul>	cad	1,00		
2	<b>COMBI A GAS A VAPORE DIRETTO</b> Sistema automatico di cottura con programma di cottura automatico. Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cottura a convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C.</li> <li>- Dotato di programmatore per memorizzare una ricetta con i suoi procedimenti di cottura in sequenza automatica.</li> <li>- connettività al cloud - wi-fi o ethernet.</li> <li>- Possibilità di creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati.</li> <li>- Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione.</li> </ul> Dotazioni/caratteristiche tecniche: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schermo a colori "Touch Screen".</li> <li>- Visualizzazione nella cottura ICS del grafico HACCP.</li> <li>- Connessione USB</li> <li>- Sistema di ottimizzazione e controllo dell'erogazione di energia.</li> <li>- Monitoraggio dei consumi di energia, gas, acqua e detersivi.</li> <li>- Dimensioni: 852x797x775 mm</li> <li>- kW ele: 0,70 - kW Gas: 13,00</li> </ul>	cad	1,00		
3	<b>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE.</b> Caratteristiche: Dimensioni: 900x710x960 mm	cad	1,00		
4	<b>ESTRATTORE A BASSA VELOCITÀ PER L'ESTRAZIONE DI SUCCHI A FREDDO DA FRUTTA E VERDURA.</b> Dotazione/Caratteristiche <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dotato di 3 cestelli con diversa foratura, anche per sorbetti.</li> <li>- Dotazioni/caratteristiche tecniche:</li> <li>- Dimensioni: 150x240x450 mm</li> <li>- kW ele: 0,25</li> </ul>	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><b>RISCALDATORE TERMOREGOLATO AD ALTA PRECISIONE.</b> Caratteristiche/dotazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visualizzatore di temperatura e tempo esercizio.</li> <li>- Profondità di lavoro max 16,5 cm.</li> <li>- Ventola di circolazione</li> <li>- Dispositivo di blocco motore in caso di sovratensione e sovratemperatura</li> <li>- Dimensioni: 110x260x380 mm</li> <li>- kW ele: 2,00</li> </ul>	cad	1,00		
6	<p><b>CUCINA ELETTRICA AD INDUZIONE, MONOBLOCCO SU VANO ARMADIATO</b> Caratteristiche/dotazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema di riconoscimento delle pentole</li> <li>- N° 4 zone di cottura indipendenti da 5 kW di potenza.</li> <li>- Selettore di comando che consente di utilizzare diversi livelli di potenza.</li> <li>- Piedini regolabili in altezza</li> <li>- Dimensioni: 800x900x900 mm</li> <li>- kW ele: 20,00</li> </ul>	cad	2,00		
7	<p><b>ROBOT DA CUCINA PROFESSIONALE</b> Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- omogeneizzatore</li> <li>- frantumatore</li> <li>- frullatore</li> <li>- tritatore</li> <li>- mescolatore</li> <li>- impastatore</li> <li>-</li> </ul> <p>Caratteristiche tecniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenza 1800 W</li> <li>- Monofase</li> <li>- Capacità liquida 2.5 Litri</li> <li>- Temperatura di cottura Fino a 140°</li> <li>- Velocità variabile da 100 a 3500 giri/min</li> <li>- Velocità di miscelazione R-Mix da -100 a -500 giri/min</li> <li>- Velocità intermittente rotazione del coltello ogni 2 secondi</li> <li>- Dimensioni: 226x338x522 mm</li> <li>- kW ele: 1,80</li> </ul>	cad	1,00		