

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS FORMATIVI (LOTTO 3) - MICROIRRIGAZIONE
CIG:	BB25966EFA
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DON DEODATO MELONI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	BRUNO SANNA
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	S.I.A.D. S.R.L.
PARTITA IVA:	01909640714
SEDE LEGALE:	VIA GIAN BATTISTA VICO, 7, 71016, SAN SEVERO
PEC:	SIADSR@PCERT.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	ALDO TRINETTA
CODICE FISCALE:	TRNLDA59D18I158U
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
FORMAZIONE DI 10 ORE SULL'USO DELLE ATTREZZATURE	SI
FORMAZIONE DI ULTERIORI 10 ORE SULL'USO DELLE ATTREZZATURE	SI
CAPACITÀ DI MACINA PARI O SUPERIORE A 850 KG/ORA CON SISTEMA DI PROTEZIONE CILINDRI A CALAMITA	SI
PRECISIONE PLOTTER: RISOLUZIONE DI STAMPA MASSIMA DI 1440 DPI E FORZA DELLA LAMA DI TAGLIO FINO A 500 GF	SI
ASSISTENZA E FORMAZIONE: ESTENSIONE DEL SERVIZIO DI AFFIANCAMENTO OLTRE LA PRIMA COTTA E SUPPORTO ALLA DOCUMENTAZIONE UTF	SI
COMPONENTISTICA: UTILIZZO DI POMPE IN ACCIAIO INOX A VELOCITÀ VARIABILE TRAMITE INVERTER SU TUTTI I MODULI DI TRASFERIMENTO	SI
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE DI PARITÀ DI GENERE	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

OFFERTA TECNICA

Lotto 3 - Microbirrificio

Pos.	Mulino per malto d'orzo - 1100Kg/h		
1	<u>SIAD 02000137</u>		
Q.tà	Mulino per cereali interamente realizzato in acciaio inox e adatto per macinare non solo malto d'orzo ma anche altri tipi di cereali. Si tratta dello strumento ideale da abbinare agli impianti birra per microbirrifici, ma		

Mulino per cereali interamente realizzato in acciaio inox e adatto per macinare non solo malto d'orzo ma anche altri tipi di cereali.

Si tratta dello strumento ideale da abbinare agli impianti birra per microbirrifici, ma più in generale per i produttori che utilizzano il metodo All Grain. Il mulino per malto si caratterizza per la dotazione di un'ampia tramoggia di carico con una produzione oraria di 1100 kg, nonché per la presenza di un piedistallo e del reggisacco.

Caratteristiche tecniche:

- Mulino interamente in acciaio inox AISI 304;
- Quadro elettrico con interruttore on/off, emergenza, protezione motore;
- Ampia tramoggia;
- Trasmissione meccanica mediante ruote dentate in materiale plastico ad alta resistenza;
- Magnete per il trattenimento di eventuali residui metallici sul malto;
- Griglia di protezione e sicurezza bullonata alla tramoggia in acciaio inox;
- 2 cilindri in acciaio inox ad alta durezza, di schiacciamento grani, lavorati in superficie;
- Regolazione rapida apertura di schiacciamento con numeratore millimetrico e blocco meccanico a regolazione avvenuta;
- Cornetti di aspirazione;
- Piedistallo in acciaio inox o dispositivi per il fissaggio a parete;
- Blocca sacco;
- Produzione 1100Kg/h.

Punteggio tecnico: 10 pt capacità di macina pari a 1100 kg/h (Sub-criterio 2.1)

Pos.	Impianto birra da 150 litri con riscaldamento elettrico		
2	<u>SIAD 02000048-E</u>		
Q.tà	1		

Configurazione

- n°3 tini
- Tino 1: ammostamento e bollitura
- Tino 2: filtrazione e Whirlpool
- Tino 3: accumulo
- Tipo di riscaldamento: Elettrico
- Tensione Impianto: 400V trifase

Configurazione

- n°3 tini
- Tino 1: ammostamento e bollitura
- Tino 2: filtrazione e Whirlpool
- Tino 3: accumulo
- Tipo di riscaldamento: Elettrico
- Tensione Impianto: 400V trifase



- Assorbimento 11,65 kw

Tino di ammostamento e bollitura

- Volume totale serbatoio LT 230 circa
- Fondo piano
- Boccaporto d'ispezione con chiusura superiore
- Costruzione in acciaio inox AISI 304, finitura esterna scotch brite, finitura interna lucida a specchio BA
- N.1 Gruppo di resistenze da 8 Kw
- Isolamento sul fondo con lana di roccia alta densita'
- Pozzetto in acciaio inox completo di sonda temperatura PT 100
- Tubazione per lo scarico delle condense
- Tubazione per il lavaggio con n.1 divosfera
- N.1 Scarico generale 50-32 DIN
- Motoriduttore per fasi di miscelazione durante l'ammestamento
- Livello interno per frangi frutto

Tino di filtrazione / Whirlpool

- Volume totale serbatoio LT 230 circa
- Fondo piano
- Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304, finitura esterna Scotch Brite, finitura interna lucida a specchio BA
- N.1 ingresso per trasferimento
- N.1 Scarico totale DIN 50-32
- Griglia di filtrazione in acciaio inox con asole da 1mm, facilmente smontabili.
- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304, per il sostegno della griglia di filtrazione
- Ingresso tangenziale per effetto Whirlpool
- Anello interno per il contenimento effetto Whirlpool
- Coperchio superiore
- Portella rettangolare per scarico trebbie

Serbatoio di accumulo integrato

- Capacità 230 lt
- Realizzato in acciaio inox 304, finitura eterna satinata
- Saldature decapate, molate e satinare
- Scarico con valvola a farfalla da 1"
- Tubazione per sparging
- N.1 resistenze elettriche da 4 kw con termostato meccanico
- Coperchio superiore con apertura laterale
- Pozzetto in acciaio inox completo di sonda di temperatura PT 100

Pompa ammostamento / filtrazione – Bollitura / Whirlpool

- Pompa per il trasferimento tra i rispettivi serbatoi di ammostamento/bollitura/whirlpool e quello di filtrazione:
- Pompa centrifuga inox non autoadescante, 2900RPM con tenuta meccanica speciale CER/GRAF/VITON
- Girante aperta in acciaio inox AISI 316L
- Aspirazione DIN 32
- Mandata DIN 32

Raccorderia



La raccorderia utilizzata per la realizzazione delle connessioni e' di tipo sanitari a Mandrinare. Particolare attenzione nei dettagli, ha permesso di realizzare il "PIPING DELL'IMPIANTO", in modo tale da garantire :

- Semplicità di utilizzo
- Semplicità e tempi ridotti per la sanificazione
- Ridotti scarti di produzione

Per la realizzazione dell'impianto vengono utilizzate

- Tubazione sanitaria lucida interna ed esterna
- Raccordi a mandrinare DIN 11851
- Aspirazione DIN 32
- Mandata DIN 32
- Valvole a farfalla con guarnizioni per alte temperature
- I materiale di realizzazione sono in acciaio inox 304.
- La saldatura è realizzata a T.I.G. con apporto interno di gas inerte (Argon), realizzate da personale altamente specializzato

Filtro in linea: Ha la funzione di purificare il fluido alimentare dalle impurità e/o dai sedimenti che sono presenti nel fluido stesso durante il funzionamento dell'impianto, trattenendo le parti indesiderate, prima che il fluidi passi dallo scambiatore

Scambiatore: Scambiatore termico di raffreddamento mosto a piastre inox ispezionabili con guarnizioni in EPDM

Basamento: Basamento con struttura mono tubolare in acciaio inox AISI 304, dove saranno posizionati:

- Serbatoio di ammostamento-bollitura
- Serbatoio di filtrazione-Whirlpool
- Quadro elettrico con pannello di comandi
- Pompa Mosto
- Scambiatore a piastre
- Collegamenti tubazione DIN
- Collegamenti elettrici

Quadro comandi: Pannello touch screen che consente la programmazione di ricette per ammostare e bollire per un controllo automatico del riscaldamento, posizionato sulla parte frontale del pannello.

Gestione automatica tramite elettrovalvola PT 100 e 24V del bruciatore.

Dimensioni: Larghezza 1100 mm - Lunghezza 2150 mm - Altezza 2000 mm

Optional inclui:

- Controllo temperatura uscita scambiatore
- Quadro di controllo predisposto per Industria 4.0
- Software Industria 4.0: Sarà possibile dal software COTTURA caricare una ricetta in macchina per l'avvio. Durante il funzionamento del macchinario sarà possibile monitorare la presenza o meno di allarmi attivi. Una volta che il ciclo si conclude il software recupererà i dati del ciclo e i valori appariranno all'interno di REGISTRI_MB in cui sarà presente uno storico/report del lavoro compiuto dalla macchina. Il costo è sempre senza canoni.
- Contalitri fiscale
- Formazione con mastro birraio (se non previsto opzionalmente nel preventivo)
- ottura
- Contalitri fiscale
- Ossigenazione mosto DIN 32



· Impianto frigo

Conformità alla direttiva macchine

La macchina oggetto della presente offerta ha i requisiti essenziali previsti dalla Direttiva concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri alla CEE relativa alla Direttiva Macchine 2006/42/CE e alle prescrizioni di sicurezza della Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e della direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE.

Inoltre ha i requisiti essenziali previsti dalle direttive 97/23/CE (PED) e successive disposizioni correlate.

Pos.	Fermentatore refrigerato inox	
3	<u>AgriStore 02000089</u>	
Q.tà		
2		

Il Fermentatore Inox Refrigerato Tronco Bombato è uno strumento indispensabile per gli amanti della birra artigianale e i birrifici professionali che cercano prestazioni eccellenti e una costruzione robusta. Con una capacità totale di circa 180 litri, questo fermentatore offre la capacità e le caratteristiche necessarie per una produzione di birra di alta qualità.

Caratteristiche Principali:

- Capacità: Circa 180 litri totali.
- Dimensioni Esterne: Diametro esterno di 500 mm, altezza totale di 1400 mm.
- Finitura Interna: Lucida a specchio con saldature satinare, garantendo un ambiente igienico ottimale per il processo di fermentazione.
- Finitura Esterna: Satinata con saldature satinare, conferendo un aspetto elegante e resistente alla struttura.
- Materiali di Costruzione: Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 BA per il cilindro interno, garantendo durata e resistenza alla corrosione.
- Saldature: Realizzate con la tecnica TIG con gas di protezione per una qualità superiore e una maggiore resistenza.
- Fondo Bombato: Il fondo bombato favorisce la raccolta e il drenaggio dei sedimenti durante la fermentazione, contribuendo alla produzione di una birra limpida e di qualità.
- Gambe: Dotato di 4 gambe con un'altezza di 400 mm per una stabilità ottimale e un facile accesso per la manutenzione.
- Chiusino Antiritenzione: Provveduto di chiusino in acciaio inox AISI 304 con apertura laterale e bandiera per una facile pulizia e accesso al contenuto.
- Scarico Totale e Parziale: Con valvola a farfalla e tronchetto DIN 32 per un controllo preciso del drenaggio durante il processo di fermentazione.
- Fascia di Riscaldamento/Raffreddamento: Dotata di una fascia di riscaldamento e/o raffreddamento stampata a nido d'ape, realizzata in lamiera di acciaio inossidabile AISI 304 spessore 12/10, completa di 2 manicotti femmina Ø 1" per entrata e uscita del liquido refrigerante, con una pressione massima di esercizio di 1,5 bar.
- Porta Sonda: Include una porta sonda in acciaio inox AISI 304 con una lunghezza di 200 mm per il monitoraggio accurato della temperatura durante il processo di fermentazione.

Con il Fermentatore Inox Refrigerato Tronco Bombato da 180 litri, avrai la certezza di ottenere risultati costanti e di alta qualità in ogni lotto di birra prodotto. Robusto, efficiente e facile da usare, è l'investimento perfetto per qualsiasi birraio che desideri migliorare il proprio processo di produzione.



Pos. 4	Riempitrice a gravitazione	
Q.tà 1	<u>SIAD 03150001</u> La Riempitrice a gravitazione da banco a 4 becchi viene fornita di base senza pompa e senza galleggiante.	

Caratteristiche Tecniche:

- Becchetti diametro 15 mm con attacco DIN 15;
- Finitura BA lucida lucido interno e scotch brite esterno;
- Valvole inox AISI 316 di carico e scarico;
- Valvola di non ritorno;
- Indicatore di livello in trogamid;
- Diametro max interno bottiglia 27 mm (su richiesta max 40 mm o riempimento a raso);
- Altezza max interno bottiglia 80 mm (su richiesta max 110 mm);
- Vassoio di supporto bottiglie in acciaio inox inclinabile;
- Capacità vasca di raccolta: 45lt;
- Capacità produttiva: 670 lt/h;
- Misure: 500 x 620 x 1200 mm;
- Peso: 38 kg

Accessori inclusi:

- Galleggiante elettronico, con predisposizione per collegamento pompa esterna;
- Elettropompa a girante in gomma;
- Valvola antischiuma per birra

Pos. 5	Tappatore pneumatico per tappi a corona e guala antirabocco	
Q.tà 1	<u>SIAD 03100038</u> Tappatrice professionale con caricamento manuale dei tappi che di base lavora esclusivamente con tappi a corona. Tuttavia opzionalmente è possibile applicare una modifica che rende la macchina utilizzabile anche con tappi antirabocco Guala.	

Caratteristiche:

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Diametro tappi 26 mm
- Caricamento manuale
- Diametro bottiglia fino a 195 mm. con altezza fino a 375 mm
- Tempo di tappatura 3s circa
- Versione da banco
- Produzione 600 bottiglie/h (dato fortemente influenzato dall'operatore)
- Azionamento pneumatico
- Consumo aria ("andata/ritorno" 4 bar): NI
- Consumo aria ("andata/ritorno" 6 bar): 8,5 NI
- Dimensioni: 450x450 x h 850 mm
- Peso 20 kg

Accessorio:

- Modifica per utilizzo con tappi Guala antirabocco
- Centratore per tappi corona da 29mm

Pos.	Etichettatrice manuale "Evolution Vivace" per bottiglie	
6	<u>SIAD 03170007</u>	
Q.tà	L'etichettatrice manuale per bottiglie è adatta a tutti i contenitori di forma cilindrica con diametro compreso tra 50 mm e 120 mm. E' perfetta per i contenitori in vetro, per barattoli, bottiglie di plastica, latta o di qualsiasi altro materiale purché abbia la superficie liscia. L'etichettatrice dispone di un meccanismo di regolazione che le consente di essere molto duttile e dunque adattarsi velocemente ai vari formati di contenitori da etichettare. Il funzionamento è molto semplice e il sistema a leva rende minimo lo sforzo e il movimento, di conseguenza velocizza il processo di etichettatura pur rimanendo molto preciso e accurato. L'etichettatrice è realizzata in polietilene del tipo PE500 alimentare, il quale è molto semplice da pulire e resistente ai liquidi. Caratteristiche tecniche: • Materiale: Polietilene tipo PE500 • Rulli: Rivestiti in gomma grigia • Kit seconda etichetta (retro etichetta) • Produzione: 350 bottiglie/h circa • Peso: 11,65 kg circa • Dimensioni: 370 x 540 x 410 mm Accessori: • Kit timbro lotto	
1		



Pos.	Aggraffatrice per lattine	
7	<u>SIAD B001</u>	
Q.tà	Aggraffatrice per lattine progettata per sigillare le lattine dopo il riempimento, compatibile con i coperchi delle lattine di tipo CL o B64 (a seconda del modello). Supporta i formati standard (33 e 50 cl) e quelli sleek (alte e strette 33 cl). La macchina funziona manualmente, offrendo un ottimo controllo per ogni sigillo, ideale per produzioni su piccola scala e bevande artigianali. La produzione oraria è di circa 250-300 lattine.	
1		



Pos.	Elettropompa Volumetrica Coassiale con carrello e invertitore da 20	
8	<u>SIAD 03050007</u>	
Q.tà	Elettropompa Volumetrica Coassiale con carrello e invertitore da 20 autoadescante con girante flessibile a basso regime di giri, si adatta particolarmente al trasporto di liquidi anche densi e con corpi solidi in sospensione. La pompa è dotata di un girante in gomma flessibile il quale trasferisce in modo continuo il liquido senza alterarne le caratteristiche. E' particolarmente utilizzata per il travaso del vino, del mosto anche con residui di uva, ma anche in campo oleario e genericamente alimentare con particolare riferimento alla birra, ai succhi di frutta, al latte e allo yogurt. Inoltre si segnalano utilizzi anche in ambito chimico e farmaceutico. Caratteristiche tecniche: • Impianto elettrico con invertitore di rotazione a bordo motore;	
1		





- Doppio condensatore di avviamento per modello Monofase;
- Motore con invertitore per consentire il flusso reversibile;
- Tenuta Meccanica;
- Albero e Carrello in Acciaio Inox AISI 304;
- Girante in gomma alimentare;
- N02 raccordi con portagomma, morsetti e guarnizioni;
- Motore: 0,5 HP;
- Numero di giri: 900 al minuto;
- Portata: 1000 litri ad ora;
- Raccordi: 20;
- Dimensioni 80 x 20 x 24 cm;
- Peso 9 kg.

Punteggio tecnico: Utilizzo di pompe in acciaio inox a velocità variabile tramite inverter su tutti i moduli di trasferimento (Sub-criterio 3.2)

Pos.	Set tubazioni e raccordi	
9		
Q.tà	Set tubazioni e raccordi	
1		

Pos.	RIFRATTOMETRO DIGITALE PER LA MISURA DELLA BIRRA 0-30 °PLATO		
10	<u>HANNA HI96841</u>		
Q.tà	Rifrattometro digitale portatile per mosto di birra , progettato per misurare la concentrazione di zuccheri e convertirla direttamente in gradi Plato con un singolo pulsante.		
1	Garantisce alta precisione, risposta rapida e utilizzo intuitivo. Ideale per birrifici, laboratori e attività		

Caratteristiche Principali

- analisi con micro-campioni da 100 µL;
- cella in acciaio inox con prisma ottico in vetro;
- risposta rapida (1.5 s) con compensazione automatica della temperatura;
- spegnimento automatico dopo 3 minuti;
- display LCD a doppio livello;
- sorgente luminosa LED giallo.

Specifiche Tecniche

Contenuto di zuccheri (°Plato)

- scala: 0–30 °P;
- risoluzione: 0.1 °P;
- accuratezza: ±0.2 °P.

Temperatura

- scala: 0–80 °C;
- risoluzione: 0.1 °C;
- accuratezza: ±0.3 °C;
- compensazione: automatica 10–40 °C.

Campioni e Misura

- volume minimo: 100 µL;



- durata misura: ~1.5 secondi;
- cella campione: anello in acciaio inox + prisma in vetro flint.

Alimentazione

- batteria 9V;
- autonomia: ~5000 misure.

Dimensioni e Peso

- 192 × 102 × 67 mm;
- 420 g.

Pos.	DENSIMETRO-1000-2000		
11	<u>Densimetro</u>		
Q.tà	3		
	Piccolo ma prezioso dispositivo viene utilizzato per misurare la densità di un liquido il cui funzionamento si basa sul principio di Archimede, ovvero sulla spinta verso l'alto di un corpo quando viene immerso in un liquido. Il densimetro è un galleggiante che si compone di una base ad ampolla dotata di peso e di un prolungamento contenente una scala numerica . Per usarlo, occorre prelevare il liquido da analizzare, inserirlo in una provetta e immergere quindi il densimetro. Caratteristiche Densimetro Corpo con scala misurazione Scala numerica: 0990-1100		

Pos.	PHMETRO PORTATILE PROFESSIONALE PER BIRRA		
12	<u>HANNA HI98167</u>		
Q.tà			
1	Scala pH: da -2.0 a 20.0 pH; da -2.00 a 20.00 pH; da -2.000 a 20.000 pH Risoluzione pH: 0.1 pH; 0.01 pH; 0.001 pH Accuratezza pH: ±0.1; ±0.002 pH Calibrazione pH: fino a cinque punti, sette soluzioni standard disponibili (1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45) + cinque personalizzabili Impedenza Ingresso pH: 10¹² Ohms Scala mV: ±2000 mV Risoluzione mV: 0.1 mV Accuratezza mV: ±0.2 mV Scala Temperatura: da -20.0 a 120.0°C (da -4.0 a 248.0°F) Risoluzione Temperatura: 0.1°C (0.1°F) Accuratezza Temperatura: ±0.4°C (±0.8°F) (escluso errore della sonda) Compensazione Temperatura: manuale o automatica da -20.0 a 120.0°C (da -4.0 a 248.0°F) Elettrodo pH: FC2143 elettrodo pH per birra, con corpo in titanio, punta piatta, giunzione in fibra rinnovabile, sensore di temperatura incorporato, connettore Quick DIN e cavo 1 m Tipo di Registrazione: Memorizzazione a campione Memoria di Registrazione: 200 campioni (100 per pH e 100 per mV) Collegamento: ingresso USB optoisolato, con software HI 92000 opzionale e cavo micro USB Spegnimento Automatico: selezionabile dall'utente: 5, 10, 30, 60 min o disabilitato GLP: sì Tipo/ Durata Batteria: batterie 1.5V AA (4) / circa 200 ore di continuo utilizzo senza retroilluminazione (50 ore con retroilluminazione) Protezione IP: IP67 Condizioni di Utilizzo: da 0 a 50°C (da 32 a 122°F); U.R. max 100% (IP67)		



Dimensioni: 185 x 93 x 35.2 mm (7.3 x 3.6 x 1.4")

Peso: 400 g (14.2 oz.)

Informazioni Ordine: HI98167 è fornito con FC2143 elettrodo pH per birra, HI7004M soluzione standard pH 4.01 (230 mL), HI7007M soluzione standard pH 7.01 (230 mL), HI700682 soluzione di pulizia per depositi di birra (2), beaker di plastica da 100 mL (2), batterie 1.5V (4), HI92000 software PC, HI920015 cavo micro USB, manuale di istruzioni con guida rapida di riferimento, certificato di qualità strumento e HI720161 valigetta rigida.

Pos.	PLOTTER STAMPA E TAGLIO	
13	ROLAND VersaSTUDIO BN2-20A	
Q.tà		
1	Il plotter stampa e taglio è una soluzione professionale che combina stampa inkjet piezoelettrica e taglio di precisione in un unico sistema, ideale per i laboratori per scuole e per la formazione tecnica e professionale nei settori grafica, design e comunicazione visiva. Questa tecnologia consente di realizzare prodotti finiti come adesivi, etichette e materiali personalizzati, rappresentando una vera strumentazione didattica avanzata nei trainer didattici per laboratori creativi e tecnici. Grazie alla versatilità dei materiali supportati e alle elevate prestazioni, il sistema favorisce l'innovazione nei laboratori didattici, offrendo agli studenti un'esperienza concreta e professionalizzante.	

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- sistema integrato stampa e taglio;
- tecnologia di stampa inkjet piezoelettrica;
- **elevata qualità di stampa fino a 1440 dpi;**
- taglio preciso con controllo della forza della lama;
- gestione avanzata dei supporti in rotolo;

SPECIFICHE DI STAMPA

- metodo di stampa: getto d'inchiostro piezoelettrico;
- risoluzione massima: 1440 dpi;
- inchiostri: cartucce da 220 ml;
- configurazione colori:
CMYK;
CMYK + Bianco (su versione avanzata);

GESTIONE SUPPORTI

- larghezza supporti:
da 150 a 515 mm / fino a 762 mm;
- spessore:
stampa: max 1,0 mm con liner;
taglio: max 0,4 mm con liner / 0,22 mm senza liner;
- diametro rotolo: fino a 150 mm / 165 mm;
- peso rotolo: fino a 6 kg / 12 kg;



- diametro interno anima: 76,2 mm o 50,8 mm;

AREA DI LAVORO

- larghezza stampa/taglio:
fino a 480 mm;
fino a 736 mm;

SPECIFICHE DI TAGLIO

- velocità di taglio: 10 – 150 mm/s;
- **forza lama: 30 – 500 gf;**
- tipo lama: Roland Serie CAMM-1;
- offset lama: 0,000 – 1,500 mm;
- risoluzione software: 0,025 mm/step;

SISTEMA TERMICO

- riscaldatore stampa: 30 – 35 °C;
- asciugatore: 30 – 38 °C;

CONNETTIVITÀ E SOFTWARE

- connessione Ethernet (100/1000 BASE-T);
- software incluso:
VersaWorks;
Roland DG Connect;
- funzione standby automatico;

SPECIFICHE ELETTRICHE E AMBIENTALI

- alimentazione: 100–240 V AC 50/60 Hz;
- consumo:
185 W / 260 W in uso;
27 W in standby;
- rumorosità:
62–65 dB in funzione;
- ambiente operativo:
temperatura: 20–32 °C;
umidità: 35–80% senza condensa;

DIMENSIONI E PESO

- dimensioni:
1069 × 617 × 622 mm;
1323 × 617 × 622 mm;
- peso:
62 kg;
74 kg;

DOTAZIONE INCLUSA



- cavo di alimentazione;
- flange per supporti;
- lama di ricambio;
- manuale d'uso;
- software di gestione.

Kit inchiostri non incluso, offerto separatamente.

Punteggio tecnico: 10 pt precisione plotter: risoluzione massima 1440 dpi e forza lama fino a 500 gf
(Sub-criterio 2.2)

Pos. 14	SET 4 CARTUCCE CMYK <u>ROLAND ESL5-XX</u>	
Q.tà 1	Set inchiostri ECO-SOL MAX3 per stampante Roland BN-20A. Kit composto da 4 cartucce (Ciano, Magenta, Giallo, Nero) da 220 cc cadauna Tempi di asciugatura più rapidi Resistente all'acqua, ai graffi e ai raggi UV, con tre anni di durata all'esterno Aderisce su un'ampia varietà di materiali non patinati Certificati GREENGUARD GOLD per uso in ambienti interni come scuole e ospedali	

Pos. 15	CONSEGNA, INSTALLAZIONE, COLLAUDO E FORMAZIONE MINI BIRRIFICIO <u>SIAD</u>	
Q.tà 1	Consegna, installazione, collaudo e corso di formazione all'utilizzo delle apparecchiature fornite da tenersi contestualmente al collaudo. La formazione sulle attrezzature richieste prevede un corso della durata di <u>20 ore</u> .	

Servizi inclusi nell'offerta:

- Spiegazione prima cotta e oltre;
- spiegazione del funzionamento dell'impianto fornito;
- bozza e relazioni documenti UTF.

Punteggio tecnico: 15 pt

Formazione di 20 ore sull'uso delle attrezzature
(Sub-criterio 1.1 e 1.2)

San Severo, 27/04/2026

S.I.A.D. SRL
(Amministratore Unico)
Aldo Trinetta

