



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI N. 1 LABORATORIO DI CUCINA MOLECOLARE PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS FORMATIVI
CIG:	BB906D8CC7
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:	ADESA S.R.L.
PARTITA IVA:	07268620726
SEDE LEGALE:	VIA ALBEROBELLO, 113/115, 70010, LOCOROTONDO
PEC:	ADESA@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	GRAZIA CURIGLIANO
CODICE FISCALE:	CRGGRZ84L51C741B
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
INTEGRAZIONE DI TELECAMERE AGGIUNTIVE CON RISOLUZIONE SUPERIORE A 4K E INQUADRATURE MOTORIZZATE GESTIBILI DA APP	SI
POTENZIAMENTO DEL SISTEMA AUDIO CON MICROFONI WIRELESS A CANCELLAZIONE DI RUMORE ATTIVA PER AMBIENTI RUMOROSI	SI
FORMAZIONE ALL'USO DI ALMENO 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	SI
FORMAZIONE ALL'USO DI ULTERIORI 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	SI
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 24 MESI PREVISTI (TOTALE 36 MESI)	SI
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 36 MESI PREVISTI (TOTALE 48 MESI)	SI

QUESTIONARIO:	
CERTIFICAZIONE PARITà DI GENERE: POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI/PDR 125:2022 (ART. 46-BIS D.LGS. 198/2006).	SI

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

2pezw1h1x8cg8o0wcgc44cks40k044w

Tipologia	Descrizione	Qt
Laboratori digitali di cucina	Laboratorio digitale di cucina - 1 postazione singola docente Sistema tecnologico avanzato per la cucina professionale e didattica, finalizzato all'allestimento di ambienti versatili e laboratori digitali d'avanguardia. Il sistema deve permettere lo svolgimento di attività dimostrative, show cooking e formazione professionale attraverso l'integrazione di componenti fisiche di alta qualità e apparati digitali per la produzione e condivisione di contenuti multimediali. Il sistema deve prevedere una postazione di cucina tecnologica e modulare, concepita per allestire un ambiente versatile e adatto alle esigenze di ogni chef e di ogni evento culinario. Tale postazione deve essere configurabile e personalizzabile in ogni suo elemento, dalle stazioni di cottura alle aree di preparazione, per adattarsi alle specifiche preferenze dell'operatore. La struttura deve essere realizzata integralmente in acciaio inox AISI, garantendo la massima igiene e durabilità, e deve includere antine e cassette dotati di sistema di chiusura ammortizzata. Dal punto di vista funzionale, il dispositivo deve integrare una cappa di aspirazione a scomparsa con sistema di sollevamento elettrico e filtri asportabili, una piastra in vetroceramica a induzione (nella configurazione da top o da incasso) e un lavello completo di miscelatore con comando a gomito. La componente digitale della postazione deve essere costituita da un rack integrato a scomparsa che alloggi componenti digitali avanzati, inclusi sistemi di registrazione e gestione dei contenuti audio-video, telecamere ad alta definizione per inquadrature a 360° e microfoni professionali. Il dispositivo deve permettere la trasmissione in diretta streaming su piattaforme social quali YouTube, Facebook e Instagram, nonché la visualizzazione in tempo reale di immagini, ricette e contenuti multimediali su display integrati. Deve inoltre essere presente un sistema di registrazione integrato che catturi ogni istante della preparazione per l'archiviazione e la creazione di tutorial e lezioni di alta qualità. Il progetto deve inoltre includere la possibilità di configurare un intero laboratorio di cucina con postazioni digitali, modulari e personalizzabili, finalizzato alla creazione di un ambiente didattico coinvolgente e professionale. In questo contesto, ogni postazione di lavoro deve essere dotata di uno schermo interattivo integrato che permetta agli studenti di accedere a contenuti digitali e di visualizzare in tempo reale le riprese provenienti dalla postazione del docente. La postazione del docente, a sua volta, deve disporre di una telecamera integrata specificamente dedicata alla ripresa del piano di lavoro e di tutte le fasi di lavorazione. Il sistema deve essere progettato per favorire l'inclusività e le pari opportunità, superando le barriere operative anche per studenti appartenenti a categorie protette, valorizzando il connubio tra manualità tradizionale e innovazione tecnologica. L'intera gestione delle funzioni e delle inquadrature deve essere operabile tramite un'app dedicata, e l'intero sistema deve essere predisposto per ricevere assistenza remota. Tipo (CCON COOKINGLAB). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Laboratori digitali di cucina	Laboratorio digitale di cucina - postazione doppia studenti Sistema tecnologico avanzato per la cucina professionale e didattica, finalizzato all'allestimento di ambienti versatili e laboratori digitali d'avanguardia. Il sistema deve permettere lo svolgimento di attività dimostrative, show cooking e formazione professionale attraverso l'integrazione di componenti fisiche di alta qualità e apparati digitali per la produzione e condivisione di contenuti multimediali. Il sistema deve prevedere una postazione di cucina tecnologica e modulare, concepita per allestire un ambiente versatile e adatto alle esigenze di ogni chef e di ogni evento culinario. Tale postazione deve essere configurabile e personalizzabile in ogni suo elemento, dalle stazioni di cottura alle aree di preparazione, per adattarsi alle specifiche preferenze dell'operatore. La struttura deve essere realizzata integralmente in acciaio inox AISI, garantendo la massima igiene e durabilità, e deve includere antine e cassetti dotati di sistema di chiusura ammortizzata. Dal punto di vista funzionale, il dispositivo deve integrare una cappa di aspirazione a scomparsa con sistema di sollevamento elettrico e filtri asportabili, una piastra in vetroceramica a induzione (nella configurazione da top o da incasso) e un lavello completo di miscelatore con comando a gomito. La componente digitale della postazione deve essere costituita da un rack integrato a scomparsa che alloggi componenti digitali avanzati, inclusi sistemi di registrazione e gestione dei contenuti audio-video, telecamere ad alta definizione per inquadrature a 360° e microfoni professionali. Il dispositivo deve permettere la trasmissione in diretta streaming su piattaforme social quali YouTube, Facebook e Instagram, nonché la visualizzazione in tempo reale di immagini, ricette e contenuti multimediali su display integrati. Deve inoltre essere presente un sistema di registrazione integrato che catturi ogni istante della preparazione per l'archiviazione e la creazione di tutorial e lezioni di alta qualità. Il progetto deve inoltre includere la possibilità di configurare un intero laboratorio di cucina con postazioni digitali, modulari e personalizzabili, finalizzato alla creazione di un ambiente didattico coinvolgente e professionale. In questo contesto, ogni postazione di lavoro deve essere dotata di uno schermo interattivo integrato che permetta agli studenti di accedere a contenuti digitali e di visualizzare in tempo reale le riprese provenienti dalla postazione del docente. La postazione del docente, a sua volta, deve disporre di una telecamera integrata specificamente dedicata alla ripresa del piano di lavoro e di tutte le fasi di lavorazione. Il sistema deve essere progettato per favorire l'inclusività e le pari opportunità, superando le barriere operative anche per studenti appartenenti a categorie protette, valorizzando il connubio tra manualità tradizionale e innovazione tecnologica. L'intera gestione delle funzioni e delle inquadrature deve essere operabile tramite un'app dedicata, e l'intero sistema deve essere predisposto per ricevere assistenza remota. Tipo (CCON COOKINGLAB). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	5
Attrezzature digitali per la didattica	Impastatrice a spirale capacità 6 kg con vasca da 8 litri, carrello e telo protezione Impastatrice a spirale con capacità di impasto pari a 6 kg e farina fino a 3 kg, dotata di vasca da 8 litri avente dimensioni pari a 28x50x47h cm. Alimentazione monofase a 230V con motore a tre colori a scelta. Optional disponibili comprendono carrello e telo copri-impastatrice. Il prodotto deve garantire robustezza strutturale idonea per uso professionale intensivo in contesti di panificazione e pizzeria, con spirale in acciaio inox per una lavorazione omogenea e vasca fissa facilmente pulibile. Deve rispettare le normative CE vigenti in materia di sicurezza elettrica e meccanica, con trasmissione a cinghie e ingranaggi	2

Attrezzature digitali per la didattica	Vasca per cottura sottovuoto con comandi digitali e coperchio Vasca professionale progettata specificamente per la cottura sottovuoto a bassa temperatura, ideale per il trattamento di carni e pesce nonché per le operazioni di pre-cottura, mantenimento termico e rigenerazione dei cibi. Il dispositivo deve essere realizzato con una solida struttura in acciaio inox e deve integrare una vasca di dimensioni GN 1/1, corrispondenti a 325x530 mm, con una capacità di riscaldamento pari a 22 litri d'acqua. Per garantire prestazioni ottimali e tempi di risposta rapidi, la macchina deve avere una potenza di 1700 Watt e deve essere alimentata tramite connessione monofase a 230V. Il sistema di gestione deve prevedere comandi digitali avanzati in grado di regolare la temperatura di esercizio in un intervallo compreso tra +40°C e +115°C, assicurando una precisione di 0,2°C per un controllo totale del processo di cottura. La componente funzionale del dispositivo deve comprendere la visualizzazione chiara del tempo di esercizio e della temperatura sul display digitale, oltre alla presenza di cinque programmi di cottura preimpostati per facilitare le operazioni quotidiane attraverso parametri di tempo e calore già definiti. Il riscaldamento uniforme del liquido deve essere assicurato da resistenze corazzate poste a contatto nel fondo della vasca e da un sistema di circolazione continua dell'acqua che garantisca una consistenza termica omogenea durante l'intero ciclo di lavoro. Ai fini della praticità d'uso e della manutenzione, il dispositivo deve disporre di un rubinetto di scarico frontale per il drenaggio rapido dell'acqua al termine della cottura, nonché di un apposito coperchio e di robuste maniglie per agevolare il trasporto manuale della vasca. Le dimensioni esterne complessive devono essere contenute entro i 390x360x300 mm, con un peso di circa 16 kg, garantendo al contempo gli standard qualitativi di una produzione Made in Italy. Tipo (ProjectFood PFCS11VD). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
Attrezzature digitali per la didattica	Roner per cottura sottovuoto per vasca max 25 lt Attrezzatura professionale specificamente progettata per la cottura sous-vide di carni, pesce e altre preparazioni, risultando idonea anche per le fasi di pre-cottura, mantenimento della temperatura e rigenerazione degli alimenti. Il dispositivo deve garantire risultati di cottura omogenei, precisi e di alta qualità, evitando cali di umidità e di volume dei prodotti trattati. La struttura esterna deve essere realizzata in acciaio inox AISI 304 e plastica, garantendo robustezza e resistenza nel tempo . Il sistema deve essere in grado di riscaldare un volume d'acqua fino a un massimo di 25 litri e deve disporre di un meccanismo di circolazione dell'acqua integrato per assicurare una distribuzione uniforme del calore in tutta la vasca . La potenza elettrica richiesta è di 1500 Watt con alimentazione di tipo monofase a 230V . Per quanto concerne il controllo operativo, l'apparecchiatura deve essere dotata di comandi digitali per una regolazione precisa e intuitiva, includendo un sensore di temperatura integrato che permetta di operare in un range compreso tra +5°C e +90°C . La precisione della lavorazione deve essere pari a $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$. Il timer digitale deve poter essere regolato per intervalli che vanno da un minimo di 5 minuti fino a un massimo di 99 ore. Le dimensioni esterne del dispositivo devono essere contenute entro i 71x146x340 mm, con un peso complessivo di circa 2 kg . Tipo (ProjectFood PFCS25D). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2

Attrezzature digitali per la didattica	Bilancia Digitale Professionale Pesa Alimenti 30 Kg bilancia digitale professionale di precisione progettata specificamente per l'impiego in pasticcerie e cucine professionali, destinata esclusivamente all'uso interno e non omologata per la vendita di alimenti al pubblico . Il dispositivo deve essere integralmente costruito in acciaio Inox per garantire la massima igiene e resistenza, assicurando una produzione interamente Made in Italy. Per quanto concerne le capacità di misurazione, l'apparecchiatura deve disporre di una portata massima di 30 kg con una divisione di 1 g, garantendo una pesatura estremamente precisa e affidabile per ogni esigenza di preparazione. Il sistema di visualizzazione deve essere costituito da un ampio display digitale che permetta di leggere il peso in modo chiaro e immediato . Sotto il profilo dell'alimentazione, il dispositivo deve funzionare tramite batterie ricaricabili, così da risultare pratico e portatile in ogni area del laboratorio senza la necessità di una presa di corrente fissa, includendo nella dotazione un trasformatore di batteria di serie. Le funzionalità operative devono comprendere la funzione di tara e la possibilità di operare con tre diverse unità di misura, ovvero grammi, once e libbre, integrando inoltre una funzionalità contaprezzi per aumentare la versatilità d'uso. Dal punto di vista dimensionale, la bilancia deve presentare un ingombro contenuto con una larghezza di circa 22,5 cm, una profondità di 30 cm e un'altezza di 11 cm, mentre il piatto di pesata deve avere dimensioni pari a 25,5 x 18,5 cm. Il peso netto dell'intero strumento non deve superare i 3,8 kg, facilitandone lo spostamento all'interno degli ambienti di lavoro. Tipo (Cheffline BIL30-1). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
Attrezzature specialistiche	Impastatrice a braccia tuffanti con vasca da 10 litri Il dispositivo oggetto della presente fornitura deve configurarsi come un'impastatrice professionale adatta a gestire quantità contenute di prodotto, garantendo un'elevata qualità dell'impasto. L'apparecchiatura deve avere una capacità di farina compresa tra un minimo di 0,3 kg e un massimo di 1,8 kg, consentendo di ottenere una capacità d'impasto complessiva variabile da 0,5 a 3 kg. Per quanto concerne il contenitore di lavorazione, la vasca deve avere un volume totale di 10 litri e deve presentare dimensioni calibrate pari a un diametro di 32 cm e un'altezza di 18 cm. Sotto il profilo delle prestazioni elettriche e meccaniche, il dispositivo deve poter operare con una tensione di 230 V monofase e deve erogare una potenza complessiva di 500 W. Una caratteristica funzionale distintiva deve essere rappresentata dal sistema di movimento dei bracci, la cui velocità deve essere regolabile in un intervallo che va da un minimo di 35 a un massimo di 65 battiti al minuto, permettendo così di adattarsi alle diverse tipologie di preparazioni. In merito alle caratteristiche strutturali e agli ingombri, il dispositivo deve presentare dimensioni di massima pari a 34 cm di larghezza, 49 cm di profondità e 51 cm di altezza. Per garantire robustezza e stabilità durante l'uso professionale, l'impastatrice deve avere un peso netto di 33 kg, mentre il peso complessivo comprensivo di imballo deve attestarsi sui 46 kg, facilitando comunque la movimentazione grazie a dimensioni di imballaggio contenute in 40x60x70 cm. Tipo (Bernardi Miss Baker® PRO INOX). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2

Strumenti per laboratorio	Impastatrice Planetaria - 7L da banco alimentazione 220 V Impastatrice planetaria progettata per garantire prestazioni affidabili e silenziose in cucine professionali. Il dispositivo deve essere caratterizzato da una struttura robusta con un alloggiamento in alluminio dotato di un particolare rivestimento antigraffio, finalizzato a preservarne l'estetica nel tempo, e deve poggiare su una base stabile con un peso netto di circa 17 kg per evitare spostamenti durante le lavorazioni ad alta velocità. La macchina deve essere equipaggiata con una ciotola in acciaio inossidabile della capacità di circa 7 litri (con capacità operativa effettiva di 6,5 litri), munita di una pratica impugnatura per agevolarne la movimentazione. Dal punto di vista meccanico, l'apparecchio deve disporre di una trasmissione a ingranaggi metallici e di un motore potente da 350W, alimentato a 230V, capace di mantenere un livello di rumorosità contenuto tra i 65 e i 70 dB. Il sistema di controllo deve permettere la selezione accurata tra 11 diverse velocità tramite una manopola rotante analogica, garantendo un range di rotazione che va da un minimo di 100 a un massimo di 938 giri al minuto. In termini di produttività, il dispositivo deve essere in grado di gestire carichi di lavoro significativi, come la preparazione di massimo 2 kg di impasto per pizza o 1,5 kg di pasta per pane, consentendo al contempo la lavorazione di quantitativi minimi ridotti, fino a 0,2 kg di farina. La sicurezza e l'ergonomia devono essere garantite da una testa inclinabile con manopola di fissaggio, che integri un interruttore di sicurezza capace di arrestare automaticamente il funzionamento della macchina al momento del sollevamento. Il dispositivo deve inoltre includere una protezione in plastica con un'apposita apertura di riempimento per l'aggiunta degli ingredienti in totale sicurezza durante la miscelazione. L'interfaccia utente deve prevedere pulsanti separati per l'avvio e l'arresto dell'apparecchiatura. La fornitura deve comprendere un kit di accessori interamente realizzati in acciaio inossidabile, composto da un gancio per impasto (ideale per pizza e pane), uno sbattitore piatto (per pastelle, torte e crostate) e una frusta per uova (per montare albumi e panna); tutti questi componenti, insieme alla ciotola, devono essere idonei al lavaggio in lavastoviglie. Tipo (Maxima Impastatrice Planetaria - 7L - Nero - art. 09360750). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
---------------------------------	--	---

Attrezzature digitali per la didattica	Microonde - 1800W - differenti Programmi - Piatti fino a Ø36cm Progettato specificamente per soddisfare le esigenze di cucine di grandi dimensioni e del settore della ristorazione, deve garantire un'elevata versatilità e prestazioni costanti. La struttura esterna e la camera interna devono essere realizzate interamente in acciaio inox per assicurare la massima igiene e facilità di manutenzione. Il dispositivo deve disporre di una capacità interna di 30 litri ed essere dimensionato per ospitare piatti con un diametro fino a 36 cm, risultando altresì idoneo per l'alloggiamento di contenitori in plastica di formato pari o inferiore a 1/2 GN. Per massimizzare la produttività, il microonde deve prevedere la possibilità di utilizzare due ripiani contemporaneamente grazie alla presenza di un piatto in ceramica sul fondo e alla capacità di inserire una piastra supplementare per raddoppiare il volume di carico. Il sistema di generazione del calore deve basarsi su elementi riscaldanti posizionati sia nella parte superiore che in quella inferiore della camera, con una potenza di uscita di 1800W e una frequenza di 2450 MHz, assicurando un riscaldamento rapido e una distribuzione del calore ottimale. Il controllo operativo deve essere affidato a un pannello di comando chiaro dotato di timer digitale, offrendo all'utente la possibilità di scegliere tra 20 programmi pre-impostati. La gestione della potenza deve essere modulabile su almeno tre livelli distinti: una modalità di scongelamento al 30%, una media all'80% e una alta al 100%. Per quanto riguarda l'ergonomia d'uso, il dispositivo deve presentare una porta trasparente priva di serratura per agevolare le operazioni di apertura e chiusura rapida, mentre la camera interna deve essere dotata di illuminazione per consentire il monitoraggio visivo costante dell'avanzamento della cottura o del riscaldamento. Sotto il profilo tecnico, la macchina deve avere dimensioni esterne contenute in circa 49 cm di larghezza, 63,7 cm di profondità e 40,5 cm di altezza, con un peso complessivo di 35 kg, e deve funzionare con una tensione di alimentazione di 230V e una potenza assorbita di 2800W. Tipo (Maxima Microonde - 1800W - 20 Programmi - 2 Ripiani - Articolo 09367020). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
---	---	----------

Attrezzature specialistiche	Essiccatore e disidratatore da 10 ripiani e con timer fino a 12 ore Il dispositivo in oggetto deve essere un essiccatore e disidratatore professionale progettato specificamente per l'essiccazione di una vasta gamma di alimenti, quali frutta, verdura, erbe aromatiche, carne, funghi e pasta, operando tramite la rimozione dell'acqua per prolungarne la conservazione e preservarne i valori nutrizionali, le vitamine e i minerali. La struttura esterna deve essere realizzata integralmente in robusto acciaio inox, materiale scelto per garantire i massimi standard igienici e facilità nelle operazioni di pulizia. Le dimensioni esterne del macchinario devono essere contenute entro i 430 mm di larghezza, 500 mm di profondità e 420 mm di altezza, a fronte di una camera di essiccazione interna con dimensioni di circa 410x400x345 mm. Per assicurare la stabilità durante l'esercizio, il telaio deve poggiare su appositi piedini in gomma antiscivolo. L'equipaggiamento interno deve prevedere una dotazione di 10 vassoi rimovibili, ciascuno avente dimensioni di 410x360 mm. Le griglie devono essere caratterizzate da una maglia da 10 mm e devono risultare completamente lavabili in lavastoviglie per una manutenzione semplificata. Al fine di consentire una corretta e costante circolazione dell'aria tra i diversi livelli, il dispositivo deve garantire una distanza netta tra i ripiani di 30 mm. L'uniformità della distribuzione del calore all'interno della camera deve essere assicurata da una ventola posizionata sul lato posteriore, mentre una specifica piastra frontale deve essere presente per ottimizzare il mantenimento termico interno. Il sistema di controllo deve permettere una regolazione precisa della temperatura di lavoro in un intervallo compreso tra +40°C e +72°C, adattandosi così alle diverse tipologie di prodotto da trattare. Il dispositivo deve inoltre integrare un timer regolabile per programmare cicli di funzionamento fino a un massimo di 12 ore. L'interfaccia utente deve includere un interruttore ON/OFF per un avvio semplice e immediato della macchina. Dal punto di vista delle prestazioni energetiche, l'essiccatore deve avere una potenza assorbita di 1000 Watt e richiedere un'alimentazione di tipo monofase a 230V/1N/50 Hz. Il peso complessivo dell'unità deve essere di circa 17 kg per permetterne un'agevole collocazione sui piani di lavoro. Tipo (ProjectFood PFDIS410). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
Strumenti per laboratorio	Sifone professionale da 0,5 litri in acciaio inox Dispositivo professionale per la preparazione di spume e creme, progettato per rispondere alle esigenze di cucine, pasticcerie e gelaterie di alto livello. Il dispositivo deve essere realizzato integralmente in acciaio inossidabile di alta qualità e privo di ruggine, con particolare riferimento alla bottiglia, alla testa e al pistone, al fine di garantire la massima affidabilità e una lunga durata nel tempo. La struttura deve presentare un design ergonomico che, unito a una tecnologia all'avanguardia, ne faciliti l'utilizzo intensivo in ambito professionale. Per quanto riguarda le prestazioni funzionali, il sifone deve essere idoneo al trattamento di prodotti sia caldi che freddi, permettendo la realizzazione di un ampio spettro di ricette che spaziano dal dolce al salato-speziato. Sotto il profilo della sicurezza alimentare, il dispositivo deve essere testato e certificato in conformità alle vigenti norme europee sui materiali destinati al contatto con gli alimenti e deve possedere l'approvazione NSF. La sua conformità deve inoltre permetterne l'impiego in ambienti regolati dai protocolli HACCP, garantendo che ogni componente possa essere rimosso e pulito in modo igienico ed efficace tramite lavaggio in lavastoviglie. La capacità del contenitore deve essere di 0,5 litri. La dotazione deve prevedere l'inclusione di due beccucci e di un set di sei cartucce specifiche per la ricarica. Ogni singola bomboletta deve contenere 7,5 g di N2O (E942), essere realizzata in acciaio riciclabile e possedere una capacità di carica sufficiente per 0,5 litri di prodotto liquido. Tipo (Kayser Sifone professionale	3

	WHIP-Creamer 0,5 litri in acciaio inox). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	
Materiale di consumo e accessori	Confezione da 50 cartucce per sifone per panna montata L'oggetto della fornitura riguarda l'approvvigionamento di ricariche professionali per il funzionamento di sifoni per panna montata, specificamente progettate per l'utilizzo nel settore della ristorazione. Le cartucce devono essere fornite in confezioni contenenti 50 unità ciascuna, così da garantire un'adeguata scorta operativa per le attività di cucina e pasticceria. Ogni singola capsula deve essere caricata con protossido di azoto (N2O) di grado alimentare, assicurando la purezza necessaria per il contatto con gli ingredienti. Il contenuto di gas di ogni ricarica deve essere calibrato in modo da risultare sufficiente per la lavorazione di un volume pari a 0,5 litri di panna o preparati simili. Il prodotto deve garantire elevata affidabilità e sicurezza durante l'innesto, rispondendo ai requisiti di professionalità ed esperienza richiesti dai professionisti del settore. Tipo (Kayser Confezione da 50 capsule per sifone per panna montata). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
Strumenti per laboratorio	Macchina sottovuoto ad aspirazione esterna con barra saldante, professionale ad aspirazione esterna, concepita per garantire elevati standard di qualità e praticità in contesti quali gastronomie, ristoranti e attività di catering. Il dispositivo deve presentare una struttura esterna realizzata in ABS e deve essere caratterizzato da dimensioni contenute, con ingombri esterni indicativamente pari a 375x155x88 mm, al fine di facilitarne l'integrazione in diversi ambienti di lavoro. La barra saldante deve avere una lunghezza di 310 mm e la macchina deve essere specificamente studiata per il trattamento di prodotti che presentano un basso contenuto di umidità. Sotto il profilo delle prestazioni tecniche, l'apparecchiatura deve essere dotata di un pannello comandi di tipo elettronico e deve assicurare un funzionamento completamente automatico, dove le fasi del ciclo si concludono con la riapertura del coperchio dopo un tempo prestabilito. La capacità di creazione del vuoto deve essere garantita da una pompa con una portata di 16 litri al minuto. L'avvio del ciclo operativo deve avvenire mediante microswitch e il sistema deve essere idoneo alla saldatura di buste specifiche per la cottura. Per quanto riguarda i requisiti elettrici, il dispositivo deve prevedere un'alimentazione di tipo monofase a 230V/1N/50 Hz. Infine, la macchina deve avere un peso contenuto, non superiore ai 2 kg, per assicurarne la massima maneggevolezza. Tipo (ProjectFood Macchina sottovuoto ad aspirazione esterna con barra saldante 310 mm). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Attrezzature specialistiche	Armadio Refrigerato Professionale Positivo -2°C/+8°C - Classe A, professionale ad alte prestazioni energetiche, progettato specificamente per la conservazione ottimale di prodotti alimentari freschi in contesti di ristorazione professionale. Il dispositivo deve essere realizzato in acciaio inox e deve garantire un isolamento termico di eccellenza tramite una coibentazione dello spessore di 80 mm, supportata da una porta schiumata in ciclopentano con chiusura automatica, serratura e guarnizioni magnetiche estraibili facilmente sostituibili. La struttura deve integrare un sistema "Thermal-breaker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo per assicurare una chiusura perfetta e minimizzare gli sprechi energetici. All'interno, il vano deve disporre di guide stampate antiribaltamento di tipo "Easy Clean" per facilitare le operazioni di igienizzazione e deve essere equipaggiato con tre griglie Rilsan GN 2/1 e un ripiano di fondo con apposito sostegno per favorire la corretta circolazione dell'aria. Il sistema di refrigerazione deve essere di tipo ventilato per assicurare una distribuzione uniforme della temperatura interna e deve operare efficacemente in un intervallo compreso tra -2°C e +8°C. Il cuore tecnologico del dispositivo deve prevedere un compressore con tecnologia Inverter, capace di modulare la potenza in base all'effettiva necessità di raffreddamento, ottimizzando l'assorbimento di corrente e garantendo il posizionamento dell'apparecchiatura in classe energetica A. La gestione dei cicli di sbrinamento deve avvenire in modo automatico tramite la tecnologia a gas caldo, al fine di ridurre sensibilmente i tempi dell'operazione e risparmiare energia senza la necessità di interrompere il processo di raffreddamento. L'evaporatore deve inoltre essere sottoposto a un trattamento con copertura anti-corrosione per prevenire forature e permettere lo stoccaggio in sicurezza di qualsiasi tipologia di prodotto. L'apparecchiatura deve essere dotata di un termostato digitale con modalità Energy Saving integrata, in grado di apprendere dalle abitudini d'uso e attivare una funzione Eco durante i periodi di minor utilizzo per ottimizzare i consumi. Un controllore elettronico con display deve consentire il monitoraggio costante delle operazioni e la visualizzazione immediata di messaggi di avvertimento in caso di anomalie. Per quanto riguarda l'impatto ambientale, deve essere impiegato gas refrigerante ecologico R600a ad alta resa. Il dispositivo deve essere collaudato per operare efficacemente in classe climatica 5, garantendo il mantenimento delle temperature interne anche con una temperatura ambientale esterna fino a +40°C. Le dimensioni esterne devono essere di 70 cm di larghezza, 83,4 cm di profondità e 204,5 cm di altezza, con una capacità commerciale di 700 litri e un livello di rumorosità non superiore ai 50 dB(A). La stabilità dell'unità deve essere garantita da piedini regolabili in altezza tra 7,5 e 9 cm, mentre l'illuminazione interna deve essere affidata a un sistema LED integrato per una visibilità ottimale del contenuto. Tipo (Cheffline Armadio Refrigerato Professionale CHAFP65A). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
-----------------------------	--	---

Attrezzature specialistiche	Armadio Refrigerato Verticale Professionale Negativo -18°C/-22°C ad alte prestazioni, specificamente progettato per la conservazione ottimale di prodotti alimentari in contesti ristorativi. Il dispositivo deve essere dotato di un sistema di refrigerazione di tipo ventilato, che utilizzi un ventilatore per distribuire uniformemente l'aria fredda all'interno dell'unità e garantire una temperatura costante in ogni ripiano o zona. La struttura deve prevedere un elevato isolamento termico grazie a una coibentazione dello spessore di 70 mm, volta a ridurre al minimo gli sprechi energetici. Per assicurare una chiusura perfetta e prevenire la formazione di condensa, il dispositivo deve integrare un sistema "Thermal-breaker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo. La porta deve essere schiumata in ciclopentano e deve essere equipaggiata con chiusura automatica, serratura e guarnizioni magnetiche estraibili per facilitare le operazioni di manutenzione e sostituzione. Il sistema operativo del congelatore deve essere gestito tramite un termostato digitale che consenta di mantenere una temperatura d'esercizio costante compresa tra -18°C e -22°C. Deve inoltre essere presente un controllore elettronico con display integrato per il monitoraggio dettagliato delle operazioni e la visualizzazione di messaggi di avvertimento in caso di anomalie. La fase di sbrinamento deve avvenire in modo automatico tramite la tecnologia a gas caldo, sistema che permette di sciogliere il ghiaccio accumulato sull'evaporatore riducendo i tempi dell'operazione e risparmiando energia senza dover interrompere il ciclo di raffreddamento. L'evaporatore, inoltre, deve essere sottoposto a un trattamento con copertura anti-corrosione per garantirne la durata e permettere lo stoccaggio in sicurezza di qualsiasi tipologia di prodotto. Sotto il profilo dell'impatto ambientale, l'apparecchiatura deve impiegare gas refrigerante ecologico R290 ad alta resa. Il vano interno deve disporre di guide stampate per facilitare l'inserimento delle dotazioni e deve prevedere una configurazione che includa tre griglie Rilsan GN 1/1 (53 x 32,5 cm) e un ripiano di fondo provvisto di apposito sostegno per ottimizzare la circolazione dell'aria. La visibilità interna deve essere garantita da un sistema di illuminazione a LED integrato. Per quanto riguarda le specifiche fisiche, il congelatore deve avere una larghezza di 47 cm, una profondità di 72,5 cm e un'altezza di 199 cm, con una capacità commerciale complessiva di 400 litri. Il dispositivo deve essere collaudato per operare efficacemente in classe climatica 4, mantenendo le prestazioni interne con una temperatura ambientale esterna fino a +38°C. La stabilità dell'unità deve essere assicurata da piedini regolabili in altezza da 7,5 cm a 9 cm, mentre il livello di rumorosità deve essere contenuto entro i 50 dB(A). I requisiti elettrici devono prevedere una potenza di 250 W con alimentazione a 220V - 50Hz. Tipo (Cheflin Armadio Congelatore Professionale CHAF35N). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
------------------------------------	---	----------

Attrezzature specialistiche	Armadio Fermalievita Professionale -18°C/+35°C, per Teglie 60x40 cm con Gestione Umidità, progettato come uno strumento professionale avanzato per l'ottimizzazione della lievitazione controllata e della fermalievitazione, assicurando un controllo totale su temperatura, umidità e ventilazione indipendentemente dalle condizioni ambientali esterne. Il dispositivo deve permettere la gestione del processo attraverso un ciclo di lavoro suddiviso in cinque fasi precise e programmabili. Nello specifico, deve essere prevista una fase iniziale di bloccaggio della fermentazione tramite un rapido abbassamento della temperatura, seguita da una fase di conservazione a temperatura controllata per preservare l'inattività dei lieviti. Successivamente, il sistema deve garantire una fase di risveglio con aumento graduale del calore per evitare shock termici agli impasti, una fase di lievitazione per il massimo sviluppo della struttura e del volume, e infine una fase strategica di ritardo o mantenimento per conservare il prodotto pronto alla cottura per diverse ore. Dal punto di vista costruttivo, l'apparecchiatura deve presentare una struttura realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con spigoli arrotondati all'interno della camera per facilitare le operazioni di pulizia e garantire elevati standard igienici. L'isolamento termico deve essere assicurato da una coibentazione in materiali ad alta densità con uno spessore di almeno 7,5 cm, al fine di minimizzare le dispersioni termiche e ottimizzare i consumi energetici. Il sistema refrigerante deve operare con gas ecologico R290 e l'evaporatore deve essere sottoposto a un trattamento di cataforesi per prevenire la corrosione e l'accumulo di calcare, garantendo così una lunga durata delle prestazioni. La stabilità e l'ergonomia devono essere favorite dalla presenza di piedini regolabili in altezza. Le caratteristiche tecniche devono prevedere un ampio range di temperature di esercizio regolabili da -18°C a +35°C, con una resa frigorifera di 450 W e una potenza assorbita specifica di 320 W per la refrigerazione e 1150 W per la fase di lievitazione. Il dispositivo deve avere una capacità commerciale di 700 litri ed essere predisposto per alloggiare fino a 18 teglie di formato EN 60x40 cm, con un passo tra le guide di 7 cm. L'interfaccia utente deve essere costituita da un pannello touch screen a colori da 7 pollici che permetta la memorizzazione delle ricette e la personalizzazione dei cicli di fermentazione. Inoltre, deve essere presente una porta USB dedicata al download dei dati per l'analisi delle performance. Il sistema deve includere un controllo integrato del livello di umidità e una vaschetta dedicata per la raccolta della condensa con relativo foro di scarico. Le dimensioni esterne devono essere contenute in circa 74 x 83,5 x 214 cm. Tipo (Cheflin CHFL700B). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
-----------------------------	---	---

Attrezzature specialistiche	Abbattitore di Temperatura Surgelatore Professionale da 5 Teglie 60x40 cm, progettato per l'impiego intensivo in ambiti quali sushi bar, ristorazione, pizzerie e pasticceria, garantendo elevate prestazioni nella gestione del ciclo del freddo. La struttura esterna e la camera interna devono essere realizzate in acciaio inox AISI 304, con una configurazione che preveda un reggiteglie bivalente capace di ospitare indifferentemente 5 teglie di formato GN 1/1 oppure 5 teglie nel formato EuroNorm 60x40 cm, con uno spazio tra i livelli di 7,5 cm. Il dispositivo deve essere equipaggiato con una sonda al cuore di serie, fondamentale per monitorare con precisione la temperatura interna degli alimenti, prevenire la proliferazione batterica e automatizzare i processi di abbattimento. Le prestazioni termiche devono consentire l'abbattimento positivo di un carico di 15 kg, portando la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a +3°C in un tempo massimo di 90 minuti, e la surgelazione di 10 kg di prodotto da +90°C a -18°C entro 240 minuti. Il sistema deve includere una modalità di conservazione automatica a ciclo infinito che si attivi al termine di ogni operazione per preservare le caratteristiche organolettiche degli alimenti fino al loro prelievo. La tecnologia di refrigerazione deve essere di tipo ventilato, con una distribuzione dell'aria studiata per garantire l'omogeneità della temperatura in ogni zona della camera. Il circuito refrigerante deve utilizzare gas ecologico R290 a basso impatto ambientale e l'evaporatore deve essere sottoposto a un trattamento anti-corrosione per prevenire danneggiamenti e forature nel tempo. Per garantire l'efficienza energetica e la sicurezza operativa, l'apparecchiatura deve disporre di una coibentazione di 6 cm e di una porta dotata di micro-magnete per l'arresto automatico della ventilazione all'apertura, oltre a un allarme acustico di segnalazione. Deve essere presente un sistema thermal-breaker in plastica anti-condensazione e un filo scaldante per evitare la formazione di ghiaccio sulla guarnizione, assicurandone la tenuta e la durata. La gestione dello sbrinamento deve avvenire tramite la modalità a fermata del compressore per mantenere l'efficienza dell'evaporatore. L'interfaccia utente deve essere costituita da un display elettronico intuitivo per il monitoraggio dei cicli, che includa un segnalatore acustico di fine ciclo (buzzer) e funzioni specializzate come la modalità gelato e la modalità Frost Bust, quest'ultima capace di far raggiungere alla macchina temperature di esercizio fino a -40°C. Dal punto di vista dimensionale e strutturale, il dispositivo deve avere ingombri esterni di circa 76 x 72,5 x 85 cm e deve poggiare su piedini regolabili in altezza per un corretto livellamento. La fornitura deve includere tre teglie Gastronorm 1/1 con altezza di 2 cm. La potenza elettrica assorbita non deve superare i 749 W con alimentazione monofase 220V/50Hz. Tipo (Cheffline CHABB5TGP+3BA11020). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	3
-----------------------------	---	---

Strumenti per laboratorio	Sfogliatrice elettrica con rulli in acciaio inox da almeno 320 mm per la lavorazione professionale della pasta in pizzerie, pasticcerie e laboratori gastronomici. La struttura esterna deve essere interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 per garantire i massimi standard di igiene e una lunga durata nel tempo. Il dispositivo deve essere equipaggiato con rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio, con una lunghezza di 320 mm, ideali per ottenere una laminazione della sfoglia precisa e uniforme. Il sistema di regolazione dello spessore deve essere di tipo manuale e gestito tramite una manopola dedicata che consenta un range di apertura dei rulli da 0 a 10 mm. Per assicurare una finitura ottimale, deve essere presente un secondo pomello specifico per la calibrazione dell'ultimo passaggio, permettendo di raggiungere il livello di finezza desiderato. La macchina deve disporre di un ampio scivolo di introduzione per agevolare l'operatore nell'inserimento dell'impasto e di materiali costruttivi facilmente lavabili per una manutenzione rapida. Sotto il profilo tecnico, l'apparecchiatura deve essere dotata di un motore con potenza di 370 watt e richiedere un'alimentazione di tipo monofase 230V/1N/50 Hz. L'operatività deve essere resa semplice e immediata tramite un interruttore ON/OFF posizionato sul corpo macchina. Il dispositivo deve avere dimensioni esterne contenute, indicativamente di 580 x 480 x 400 mm, con un peso complessivo di circa 52 kg per assicurarne la stabilità durante il ciclo di lavoro. Deve inoltre essere prevista la possibilità di installare accessori opzionali per il taglio della sfoglia in formati da 2 mm, 4 mm, 6 mm e 12 mm. Tipo (ProjectFood PFS320B). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
Attrezzature specialistiche	Frigorifero da Banco - da 130 cm a 180 cm - apparecchiatura professionale per la refrigerazione da banco, specificamente progettata per l'impiego in cucine professionali dove sia richiesta sia un'area di conservazione efficiente che un piano di lavoro funzionale in acciaio inox. Il dispositivo deve essere realizzato con una struttura esterna ed interna in acciaio inossidabile AISI 304, garantendo superfici lisce per agevolare le operazioni di pulizia e mantenere elevati standard igienici. La configurazione deve prevedere tre porte a battente, anch'esse in acciaio inox, che diano accesso a un vano refrigerato con una capacità netta di 218 litri. Per quanto concerne le caratteristiche strutturali, il dispositivo deve presentare dimensioni esterne pari a circa 136,5 cm di larghezza, 70 cm di profondità e un'altezza di lavoro di 88 cm, con un peso netto di 104 kg. L'isolamento protettivo compatto deve avere uno spessore di 3,5 cm per garantire il mantenimento della temperatura interna. Il vano interno deve includere tre griglie regolabili in altezza, compatibili con lo standard 1/1 GN, con una distanza tra i ripiani fissata a 12,4 cm, permettendo così una personalizzazione ottimale dello spazio di stoccaggio. La stabilità dell'apparecchio deve essere assicurata da quattro piedini in gomma che ne consentano il posizionamento su diverse tipologie di superficie. Il sistema di raffreddamento deve essere di tipo statico con ventola, supportato da un ciclo di refrigerazione specializzato volto a ridurre la formazione di ghiaccio e da un evaporatore schiumato su tre lati. Il dispositivo deve essere equipaggiato con un compressore di marca Zanussi e utilizzare il refrigerante R290, privo di CFC. La gestione operativa deve essere affidata a un termoregolatore digitale di marca Dixell, che permetta di impostare e monitorare la temperatura in un intervallo compreso tra -2 e 10 °C. L'apparecchiatura deve essere in grado di operare correttamente in ambienti con una temperatura massima di 32 °C. Sotto il profilo energetico e prestazionale, il dispositivo deve avere un'alimentazione monofase da 230V / 50Hz con una potenza di 230W, rientrando nella classe energetica E. Il livello di rumorosità deve essere contenuto in un range tra 50 e 60 dB per minimizzare l'impatto acustico nell'ambiente di lavoro. Infine, il dispositivo non deve prevedere di	1

	serie illuminazione interna o serrature, ma deve essere predisposto per l'eventuale inserimento di cassette ordinabili separatamente. Tipo (Maxima Frigorifero da Banco - 137cm - 3 Porte - Cod. 09400435). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	
Strumenti per laboratorio	Tagliere In Polietilene per Banco Frigo tipo Chefline cod. CHTAGPOLI. Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	12
Strumenti per laboratorio	Frullatore a Immersione - Bacchetta da almeno 15 cm - 220 W, professionale di tipo compatto, progettato per operazioni di miscelazione, riduzione in purea, sminuzzamento e montatura all'interno di cucine professionali. Il dispositivo deve essere dotato di un'asta realizzata in una combinazione di acciaio inossidabile e alluminio della lunghezza complessiva di 15 cm, che permetta una profondità di inserimento operativa di 12 cm. Tale limite di inserimento deve essere chiaramente indicato sul fusto dell'apparecchio per prevenire infiltrazioni di liquidi e potenziali cortocircuiti. Il sistema di propulsione deve basarsi su un motore ventilato con potenza di 220 W, equipaggiato con una protezione termica contro il sovraccarico e alloggiato in una struttura in plastica dotata di appositi fori di ventilazione per il rilascio del calore. Il dispositivo deve offrire un'elevata versatilità operativa attraverso otto velocità regolabili, gestibili mediante pulsanti dedicati e monitorabili tramite un display digitale integrato che mostri chiaramente il livello selezionato. La velocità di rotazione deve essere compresa in un intervallo che va dai 4.000 agli 8.000 giri al minuto. Sotto il profilo ergonomico e della sicurezza, l'apparecchiatura deve disporre di un'impugnatura antiscivolo con rivestimento in gomma per garantire una presa salda durante l'uso. Il comando di accensione e spegnimento deve essere posizionato lateralmente e configurato in modo che le lame si arrestino istantaneamente al rilascio del pulsante. Il design deve prevedere un piede con diametro di 6 cm e lame particolarmente affilate, idonee alla lavorazione di diversi alimenti come frutta, verdura e carne. Le specifiche fisiche devono prevedere dimensioni d'ingombro massime di circa 41 cm di altezza e 7 cm di larghezza/profondità, con un peso netto contenuto in 1,28 kg per favorire la maneggevolezza e facilitare le operazioni di stoccaggio. L'alimentazione richiesta è di tipo monofase a 230V / 50Hz. Per quanto riguarda la manutenzione, il dispositivo deve consentire lo smontaggio dell'asta tramite svitamento per facilitare la pulizia manuale delle componenti a contatto con il cibo. Tipo (Maxima Frullatore a Immersione - Bacchetta da 15 cm - 220 W - Cod. 08400100). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	5

Strumenti per laboratorio	Affumicatore a Pistola per uso professionale, concepita per l'infusione di una vasta gamma di alimenti e bevande con aromi naturali affumicati, come ad esempio il legno di mela, operando rigorosamente senza l'aggiunta di calore per preservare l'integrità dei prodotti trattati. L'apparecchiatura deve essere dotata di una camera di combustione estraibile realizzata in acciaio inossidabile, la quale, unitamente alla specifica cannula per il fumo, deve essere progettata per prevenire efficacemente l'accumulo di resina durante l'utilizzo. Per garantire la massima praticità operativa, il dispositivo deve prevedere tubicini in gomma flessibile della lunghezza di 50 cm, che devono risultare facili sia da installare che da rimuovere. La componente meccanica deve includere una ventola per servizio intensivo, progettata per essere rimovibile e per non subire danni o deformazioni quando viene riscaldata. Il motore dell'unità deve garantire un funzionamento efficiente e silenzioso, integrando una manopola dedicata che permetta la regolazione precisa del flusso d'aria in base alle esigenze di affumicatura. Per quanto concerne l'alimentazione, il sistema deve operare mediante l'ausilio di 4 batterie di tipo AA, che devono essere incluse nella fornitura. Le dimensioni complessive del dispositivo devono essere pari a 150x80x165(H) mm. A completamento della dotazione tecnica, l'apparecchio deve essere fornito con una chiave a brugola per le necessità di manutenzione e deve comprendere due vasi campione da 1/2 OZ di segatura di legno PolyScience®, specificamente nelle varianti Hickory e Apple Wood, per consentire l'immediata operatività del dispositivo. Tipo (Hendi Pistola affumicatrice per uso professionale). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
Strumenti per laboratorio	Frullatore Professionale da Bar con Capacità di 2 Litri, specificamente progettato per l'impiego in bar e ristoranti, dove è richiesta un'elevata efficienza operativa nella preparazione di bevande e composti. Il dispositivo deve essere equipaggiato con un motore ad alte prestazioni della potenza di 1500 Watt, in grado di garantire una velocità di rotazione pari a 25.000 giri al minuto per assicurare lavorazioni rapide ed omogenee. La gestione della velocità deve essere di tipo variabile, consentendo all'operatore di regolare con precisione l'intensità della rotazione in base alla tipologia di ingredienti trattati. L'apparecchiatura deve disporre di un contenitore o bicchiere con una capacità di carico pari a 2 litri, dimensione ottimale per la gestione dei flussi di lavoro professionali. Dal punto di vista strutturale, il dispositivo deve presentare dimensioni compatte per un facile posizionamento sui banchi da lavoro, con misure d'ingombro di circa 19 cm di larghezza, 23 cm di profondità e un'altezza complessiva di 51 cm. La stabilità durante l'utilizzo deve essere garantita da un peso netto della macchina di circa 4 kg. Sotto il profilo dei requisiti elettrici, il frullatore deve operare con un'alimentazione di tipo monofase a 220V, con frequenza compatibile sia a 50 che a 60Hz, per una piena integrazione negli impianti standard del settore Ho.Re.Ca. La progettazione complessiva deve rispondere ai requisiti di robustezza e affidabilità necessari per un utilizzo intensivo in ambito commerciale. Tipo (Cheffline Frullatore Professionale da Bar BL008). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Strumenti per laboratorio	Teglia Inox GN 1/1 - Altezza 20 mm - 53 x 32,5 x 2 cm in formato Gastronorm 1/1, specificamente progettate per l'utilizzo intensivo in ambiti quali ristoranti e attività di gastronomia. Ciascuna unità deve essere realizzata interamente in acciaio inossidabile AISI 304 18/10, garantendo la massima igiene e resistenza alla corrosione nel tempo. La struttura della bacinella deve presentare un bordo risvoltato, caratteristica essenziale per assicurarne la robustezza e facilitarne la manipolazione in sicurezza. Per quanto riguarda le specifiche dimensionali e di compatibilità, il prodotto deve rispettare rigorosamente lo standard GN 1/1, con una larghezza di 53 cm e una profondità di 32,5 cm. Tale conformità deve renderlo idoneo all'inserimento in forni professionali a convezione, a vapore o a convezione/vapore dotati di cremagliera con misura 1/1 GN. Le superfici del dispositivo devono essere studiate per garantire una distribuzione del calore uniforme e una facile pulizia dopo l'uso. La qualità del materiale impiegato deve permettere un utilizzo versatile, sia per la cottura che per la conservazione degli alimenti all'interno di attrezzature professionali. Tipo (Teglia Inox GN 1/1 - Cheffline BA11000). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	7
Strumenti per laboratorio	Teglia Inox GN 1/1 - Altezza 40 mm - 53 x 32,5 x 4 cm formato Gastronorm 1/1, specificamente progettate per l'utilizzo intensivo in ambiti quali ristoranti e attività di gastronomia. Ciascuna unità deve essere realizzata interamente in acciaio inossidabile AISI 304 18/10, garantendo la massima igiene e resistenza alla corrosione nel tempo. La struttura della bacinella deve presentare un bordo risvoltato, caratteristica essenziale per assicurarne la robustezza e facilitarne la manipolazione in sicurezza. Per quanto riguarda le specifiche dimensionali e di compatibilità, il prodotto deve rispettare rigorosamente lo standard GN 1/1, con una larghezza di 53 cm e una profondità di 32,5 cm. Tale conformità deve renderlo idoneo all'inserimento in forni professionali a convezione, a vapore o a convezione/vapore dotati di cremagliera con misura 1/1 GN. Le superfici del dispositivo devono essere studiate per garantire una distribuzione del calore uniforme e una facile pulizia dopo l'uso. La qualità del materiale impiegato deve permettere un utilizzo versatile, sia per la cottura che per la conservazione degli alimenti all'interno di attrezzature professionali. Tipo (Teglia Inox GN 1/1 - Cheffline BA11000). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	15
Strumenti per laboratorio	Teglia Inox GN 1/1 - Altezza 65 mm - 53 x 32,5 x 6,5 cm formato Gastronorm 1/1, specificamente progettate per l'utilizzo intensivo in ambiti quali ristoranti e attività di gastronomia. Ciascuna unità deve essere realizzata interamente in acciaio inossidabile AISI 304 18/10, garantendo la massima igiene e resistenza alla corrosione nel tempo. La struttura della bacinella deve presentare un bordo risvoltato, caratteristica essenziale per assicurarne la robustezza e facilitarne la manipolazione in sicurezza. Per quanto riguarda le specifiche dimensionali e di compatibilità, il prodotto deve rispettare rigorosamente lo standard GN 1/1, con una larghezza di 53 cm e una profondità di 32,5 cm. Tale conformità deve renderlo idoneo all'inserimento in forni professionali a convezione, a vapore o a convezione/vapore dotati di cremagliera con misura 1/1 GN. Le superfici del dispositivo devono essere studiate per garantire una distribuzione del calore uniforme e una facile pulizia dopo l'uso. La qualità del materiale impiegato deve permettere un utilizzo versatile, sia per la cottura che per la conservazione degli alimenti all'interno di attrezzature professionali. Tipo (Teglia Inox GN 1/1 - Cheffline BA11000). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	10

Strumenti per laboratorio	Affettatrice Professionale Verticale con Lama 30 cm, Protezione IP44, con Braccio Salumi, Monofase, specificamente progettata per un carico di lavoro medio e costruita interamente in una lega di alluminio anodizzato (lega AlMg3), materiale che deve garantire l'idoneità al contatto con gli alimenti e un'elevata resistenza all'ossidazione provocata da acidi e sali. La struttura deve presentare una linea arrotondata e solida, priva di spigoli vivi e di viti in vista, così da agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria. Il dispositivo deve essere equipaggiato con una lama di diametro pari a 300 mm, realizzata in acciaio 100 Cr6 rettificata, cromata e temperata per assicurare la massima precisione nel taglio. La meccanica di scorrimento deve prevedere un perno cromato, rettificato e lappato, abbinato a boccole di scorrimento autolubrificanti atte a ridurre l'attrito tra le parti in movimento e a garantire un funzionamento fluido con ridotta necessità di manutenzione esterna. Per quanto concerne i componenti di sicurezza e stabilità, l'affettatrice deve disporre di un interruttore isolato con grado di protezione IP44, progettato per proteggere i componenti elettrici interni dal contatto con polvere e schizzi d'acqua. Il carrello, di dimensioni pari a 27,5 x 26 cm e con una corsa di 27,5 cm, deve essere dotato di paracolpi in gomma vulcanizzata antiscivolo e flessibile per assorbire gli impatti e proteggere l'operatore. Il dispositivo deve inoltre integrare un braccio stringi salumi con staffa in alluminio e un parafetta in acciaio Inox dotato di incastro a baionetta. Per garantire l'igiene, deve essere presente un sistema di tenuta stagna sulla puleggia per impedire la fuoriuscita di liquidi e detriti, mentre la lama deve essere priva di foro centrale per facilitarne la sanificazione. Il coperchio supporto della vela deve risultare facilmente smontabile e la dotazione di serie deve comprendere un estraattore lama. Le caratteristiche funzionali devono includere un affilatoio integrato completo di vaschetta inferiore di protezione, necessaria per raccogliere le particelle metalliche generate durante l'affilatura ed evitare che cadano sul piano di lavoro. Il dispositivo deve avere un motore monofase da 220V - 50Hz con un assorbimento di 210 Watt. Le prestazioni di taglio devono garantire uno spessore massimo di 29 mm e una superficie di taglio di 22 cm, con una distanza tra la lama e la testa della macchina fissata a 41 mm. L'intera minuteria interna ed esterna deve essere fabbricata in acciaio Inox, mentre le manopole devono essere in plastica ABS idonea al contatto alimentare. L'affettatrice deve infine poggiare su quattro piedini in gomma e presentare dimensioni complessive di 73 x 54 x 62 cm per un peso totale di 29 kg. Tipo (Cheflin Affettatrice Professionale Verticale Mod. Zirconia). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
---------------------------------	---	---

Attrezzature specialistiche	Forno Pasticceria elettrico Touch Control; Il sistema di cottura intelligente oggetto della fornitura deve prevedere una capacità di carico di 6 ripiani longitudinali idonei per accessori di tipo 1/1 GN, con telai appesi standard estraibili che presentino una distanza tra i ripiani di 68 mm. L'apparecchio deve consentire l'impiego di diverse modalità operative manuali, tra cui la cottura al vapore con temperature regolate tra 30 °C e 130 °C, l'aria calda da 30 °C a 300 °C e la modalità combinata tra vapore e aria calda nell'intervallo tra 30 °C e 300 °C, in conformità alla norma DIN 18866. Il dispositivo deve essere dotato di un sistema avanzato di gestione del clima che, attraverso l'interazione tra sensori, riscaldamento ad alte prestazioni e deumidificazione attiva, garantisca una circolazione dell'aria dinamica per un apporto di calore ottimale, assicurando un'elevata produttività e omogeneità di cottura. Per garantire risultati costanti indipendentemente dall'operatore, il sistema deve integrare un'intelligenza di cottura capace di riconoscere autonomamente le dimensioni, la quantità e lo stato degli alimenti caricati, adattando in tempo reale parametri quali temperatura, clima della camera di cottura, velocità dell'aria e tempi di preparazione. Il dispositivo deve inoltre permettere la pianificazione e la gestione della produzione in modo flessibile, indicando quali prodotti possono essere cucinati simultaneamente su diversi livelli e monitorando ogni singolo ripiano per ottimizzare i tempi o i consumi energetici. La manutenzione ordinaria deve essere affidata a un sistema di lavaggio e decalcificazione intelligente in grado di rilevare il livello di sporco e proporre il programma ideale tra 9 opzioni disponibili, includendo un ciclo di lavaggio ultrarapido della durata di circa 12 minuti per minimizzare le interruzioni operative. La struttura deve essere realizzata internamente ed esternamente in acciaio inox conforme alla norma DIN 1.4301, con una camera di cottura igienica priva di giunture e dotata di spigoli arrotondati. L'interfaccia utente deve essere costituita da un display a colori TFT ad alta risoluzione da 10,1 pollici con tecnologia touch screen capacitiva, supportato da una manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per la conferma dei dati. Per la sicurezza degli operatori, la porta della camera di cottura deve prevedere un triplo vetro retroventilato con rivestimento termoriflettente, garantendo una temperatura di contatto esterna non superiore ai 73 °C. Il sistema deve includere un sensore termico con 6 punti di misurazione per un controllo preciso della temperatura al cuore e disporre di connettività Ethernet e WLAN integrate, oltre a una porta USB per lo scarico dei dati HACCP. Le specifiche tecniche per la versione elettrica devono prevedere una potenza allacciata di 10,8 kW con tensione 3 NAC 400 V, mentre le dimensioni esterne complete devono essere pari a 850 x 804 x 842 mm. A completamento dell'installazione, il dispositivo deve poggiare su un apposito sottotelaio originale con piedini, avente dimensioni di 860 x 703 x 699 mm di altezza, il quale deve essere aperto su due lati, completo di pannelli laterali e dotato di 14 coppie di guide sagomate per lo stoccaggio delle teglie. L'intera fornitura deve essere coperta da una garanzia di buon funzionamento e qualità dei materiali per una durata di 24 mesi dalla data di consegna. T Tipo (Rational iCombi Pro 6-1/1 E). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
------------------------------------	---	----------

Arredi tecnici e scolastici	Tavolo Armadiato Riscaldato INOX AISI 304 Profondità 50-60 Cm Il tavolo armadiato riscaldato deve essere realizzato integralmente in acciaio inox AISI 304 non ferritico, garantendo elevati standard di qualità e resistenza per l'impiego professionale in contesti quali ristoranti, bar e gastronomie. La struttura deve presentare uno spessore dell'acciaio di 0.8 mm per il piano superiore (top) e per le strutture portanti, mentre le gambe del tavolo devono avere uno spessore maggiorato a 1 mm per assicurare la massima stabilità. Il dispositivo deve essere dotato internamente di un piano di appoggio intermedio, soluzione tecnica necessaria per raddoppiare la superficie disponibile per lo stoccaggio e il mantenimento in temperatura dei piatti. Per quanto riguarda le prestazioni termiche, l'apparecchiatura deve disporre di un'unità riscaldante singola configurata per riscaldare in modo uniforme entrambe le camere interne. Il sistema di controllo deve permettere la regolazione della temperatura in un intervallo compreso tra 30°C e 90°C, con quest'ultimo valore inteso come temperatura massima raggiungibile. Dal punto di vista elettrico, il dispositivo deve garantire una potenza di 2500W e prevedere un'alimentazione standard di 230 V / 1 / 50 Hz. Il modulo deve avere una profondità di 60 cm e un'altezza di 85 cm, con una lunghezza variabile in base alla configurazione specifica tra i 100 cm e i 200 cm, integrando porte a battente per l'accesso ai vani riscaldati. Infine, la costruzione deve risultare pienamente conforme alle normative CE vigenti in materia di sicurezza, igiene e facilità di pulizia. Tipo (Cheffline Tavolo Armadiato Riscaldato INOX AISI 304 Profondità 60 Cm). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
Strumenti per laboratorio	Affilatrice coltelli professionale a nastro ad acqua L'affilatrice professionale deve essere concepita per l'affilatura e la lucidatura di precisione di coltelli, lame per macchinari e utensili vari, risultando idonea all'impiego intensivo sia in ambito artigianale che industriale, con particolare riferimento al settore alimentare e ai servizi di affilatura professionali. Il sistema deve essere strutturato su due stazioni di lavoro distinte e complementari: una stazione dotata di nastro abrasivo raffreddato ad acqua per l'operazione di affilatura e una seconda stazione equipaggiata con un disco in feltro per la successiva lucidatura e rifinitura del filo. Per quanto riguarda la stazione di affilatura, il dispositivo deve utilizzare un nastro abrasivo lungo 1.000 mm e largo 50 mm, studiato per consentire la realizzazione di un'affilatura di tipo convesso in modo rapido e rispettoso delle proprietà fisiche del materiale trattato. Al fine di preservare l'integrità delle lame, l'apparecchiatura deve obbligatoriamente integrare un sistema di raffreddamento ad acqua che impedisca il surriscaldamento del filo durante l'attrito e che, simultaneamente, provveda a legare le polveri di affilatura generate, migliorando la salubrità dell'ambiente di lavoro. La configurazione costruttiva deve garantire la possibilità di intervenire sull'intera lunghezza della lama, permettendo un'affilatura completa che proceda senza soluzione di continuità dal manico fino alla punta. La stazione di finitura deve prevedere l'impiego di un disco per lucidare con dimensioni pari a 200 x 25 x 16 mm, necessario per arrotondare il filo, eliminare eventuali bave residue e rendere gli strumenti estremamente affilati, riducendo l'attrito durante il taglio degli alimenti. Dal punto di vista meccanico, il dispositivo deve essere estremamente robusto e affidabile, caratterizzato da un motore progettato per minimizzare vibrazioni e rumori, assicurando così un funzionamento silenzioso e confortevole per l'operatore. Le specifiche tecniche elettriche devono includere un valore di allacciamento di 0,3 kW e una velocità operativa di 1.500 giri al minuto, con una tensione di alimentazione standard monofase di 230 V / 50 Hz. L'intero apparato deve infine favorire la produttività e la sicurezza sul lavoro, garantendo una qualità del taglio superiore e una maggiore durata del filo degli strumenti trattati.	1

	Tipo (F. DICK SM-130). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	
Strumenti per laboratorio	Set: piastra a induzione 3500W + pentola Ø16 cm+ padella Ø28 cm, set di cottura professionale composto da una piastra a induzione ad alte prestazioni e un coordinato di pentolame in acciaio inossidabile. La piastra a induzione deve essere caratterizzata da una potenza nominale di 3500W, con la possibilità di regolare l'erogazione dell'energia su 31 livelli differenti, partendo da una soglia minima di 500W, per consentire un controllo preciso di ogni tipologia di preparazione. La struttura esterna dell'apparecchiatura deve essere realizzata con un alloggiamento in acciaio verniciato a polvere, mentre la superficie di cottura deve essere costituita da un piano in vetro nero opaco, garantendo al contempo eleganza estetica e resistenza all'usura. Al fine di preservare l'integrità del dispositivo e la sicurezza dell'operatore, il sistema deve integrare una specifica protezione contro il surriscaldamento. La piastra deve essere compatibile con utensili da cucina aventi un diametro di fondo compreso tra 120 mm e 260 mm e deve essere in grado di sostenere un carico massimo di 20 kg. Per quanto riguarda le specifiche tecniche di installazione, il dispositivo deve operare con un voltaggio di 220-240 V, presentare dimensioni di 320x395x(h)95 mm e possedere una classificazione di impermeabilità IPX3.II corredo di pentolame incluso deve comprendere una casseruola e una padella, entrambe prodotte in acciaio inox e dotate di un fondo speciale a triplo strato di tipo "sandwich", composto da acciaio inossidabile, alluminio e acciaio inossidabile, studiato appositamente per permettere una distribuzione uniforme del calore su tutta la base. La casseruola deve avere un diametro di 16 cm e una capacità volumetrica di 1,5 litri, mentre la padella deve presentare un diametro di 28 cm per agevolare frittture e cotture rapide. Entrambi gli elementi devono assicurare la massima versatilità d'uso, essendo adatti a tutte le fonti di calore e utilizzabili in forno fino a una temperatura di 200°C. Infine, per garantire una manutenzione pratica e veloce, le pentole devono essere idonee al lavaggio in lavastoviglie. Tipo (Set HENDI: Piastra a Induzione 3500W + Pentola + Padella). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
Strumenti per laboratorio	Kit pasta fresca Spianatoia iniglio 100 x 60 cm + Mattarello in faggio 60 cm + Raschia La fornitura deve prevedere un set professionale completo per la realizzazione della pasta fresca all'uovo fatta a mano, composto da un'asse da pasta di ampie dimensioni, un mattarello lungo e una raschia specifica. L'asse, o spianatoia, deve essere realizzata in legno diiglio stagionato, materiale selezionato per la sua bassa porosità che deve garantire un ridotto assorbimento di umidità e una lunga durata nel tempo. L'impiego di legno stagionato deve assicurare che la spianatoia non subisca rigonfiamenti o deformazioni strutturali con l'utilizzo continuativo. Le dimensioni della superficie di lavoro devono essere pari a 100 x 60 cm, con uno spessore del piano di 2 cm per offrire la necessaria robustezza e stabilità durante la lavorazione. Il corredo deve includere un mattarello a manico unico fisso in legno di faggio, con una lunghezza di 70 cm e un diametro di 4 cm, specificamente adatto per la distesa omogenea dell'impasto all'uovo. Per le fasi di lavorazione e per la corretta manutenzione della superficie in legno, il set deve comprendere un tagliapasta a raschia flessibile realizzato in acciaio inox, con dimensioni di 12 x 9,5 cm. Tale accessorio deve risultare idoneo sia per le operazioni di pulizia dell'asse da pasta sia per le attività di divisione e manipolazione dell'impasto stesso. Tipo (AFcoltellerie - Perfetta sfogliina: Spianatoia iniglio + Mattarello in faggio + Raschia). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	6

Strumenti per laboratorio	Valigetta Master Student - Il Kit coltelli 7 pezzi La fornitura deve prevedere un kit professionale completo, concepito come dotazione essenziale per studenti di scuole alberghiere e futuri chef, atto a coprire le necessità della preparazione culinaria dalle basi alle tecniche più avanzate. Il set deve comprendere una selezione di coltelli specializzati, a partire da due spelucchini destinati ai lavori di precisione e alla sbucciatura di frutta e verdura, l'uno con lama curva da 7 cm e l'altro con lama dritta da 11 cm. Deve essere incluso un coltello disosso a lama larga da 16 cm, specifico per separare con facilità la carne dalle ossa, unitamente a un coltello da filettare con lama da 22 cm, progettato per l'ottenimento di filetti impeccabili di carne e pesce. Il nucleo centrale della dotazione deve essere costituito da un coltello trinciante da cuoco con lama da 24 cm, caratterizzato da un'elevata versatilità d'uso per ogni tipologia di preparazione. A completamento della strumentazione da taglio, il kit deve integrare due pinze multiuso realizzate in acciaio inox, fondamentali per la manipolazione degli alimenti e la cura dell'impiattamento: nello specifico, una pinza a gomito da 20 cm e una pinza a punta larga da 30 cm. Tutta la coltelleria e la strumentazione devono garantire una qualità professionale di produzione italiana e devono essere dotate di impugnature con design ergonomico e proprietà antiscivolo, per assicurare comfort e sicurezza operativa anche durante l'utilizzo intensivo. L'intero set deve essere alloggiato in una valigetta compatta che permetta il trasporto organizzato, ordinato e professionale di tutti i componenti. Tipo (Sanelli Ambrogio - Valigetta Master Student). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	10
Strumenti per laboratorio	Valigetta professionale Docente completa di coltelli 18 pezzi La fornitura deve prevedere una valigetta professionale completa di strumentazione specialistica per lo chef, progettata per consentire la lavorazione integrale di carne, pesce, verdure e preparazioni di base della pasticceria. Il contenitore deve disporre di 18 alloggiamenti interni per garantire l'organizzazione, il trasporto e la protezione di ogni singolo utensile. La dotazione deve includere una serie articolata di strumenti da taglio, comprendente due spelucchini con lame rispettivamente da 6 cm e 8 cm per i lavori di precisione, e un pelapatate/pelapomodori dotato di lama seghettata. Per la lavorazione specifica delle carni, devono essere forniti due coltelli da disosso da 12 cm, uno con lama larga e uno con lama stretta, mentre per il trattamento del pesce deve essere previsto un coltello per filettare flessibile da 18 cm. La sezione dei coltelli principali deve essere estremamente versatile e comprendere un coltello da cucina da 22 cm, un coltello da cuoco da 25 cm, un coltello francese specifico per affettare da 23 cm e un coltello da panettiere da 26 cm. Oltre alla coltelleria, il set deve integrare accessori tecnici indispensabili per la finitura e il controllo delle preparazioni: una spatola da cuoco a spalmare da 22 cm, un acciarino da 13 cm per il mantenimento quotidiano del filo delle lame e una grattugia professionale a taglio fine specifica per agrumi. La dotazione deve essere completata da un termometro tascabile digitale con un intervallo di misurazione della temperatura compreso tra -40°C e +250°C e una lunghezza totale di circa 20,5 cm. Devono infine essere incluse pinze professionali realizzate in acciaio inossidabile, nello specifico una pinza multiuso a punta larga da 30 cm per la manipolazione degli alimenti e una pinza dedicata esclusivamente alla rimozione delle lisce di pesce. Tipo (AFcoltellerie - Valigetta professionale completa di coltelli Victorinox, Microplane, Termometro). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Strumenti per laboratorio	Set di 6 pentole per induzione di diverso diametro e relativi coperchi La fornitura deve prevedere un set di cottura ad induzione di alta qualità, composto da sei recipienti e quattro coperchi coordinati, progettato per garantire prestazioni professionali e una lunga durata nel tempo. Ogni pezzo del set deve essere caratterizzato da un avanzato rivestimento antiaderente rinforzato con veri cristalli di diamante, con una formula che deve contenere il 20% in più di diamanti rispetto alle versioni standard per assicurare una conducibilità termica superiore e proprietà di rilascio degli alimenti eccellenti. Il rivestimento deve essere totalmente sicuro e privo di PFOA, facilitando le operazioni di pulizia e permettendo una cucina salutare con l'impiego di pochissimi grassi. La struttura degli elementi deve essere realizzata in robusto alluminio pressofuso, garantendo un corpo resistente alle deformazioni, e deve presentare una superficie di cottura priva di rivetti per assicurare una protezione superiore contro l'annidarsi di batteri. Le impugnature devono essere progettate con un design ergonomico e dotate di uno specifico rivestimento antifiama che consenta l'utilizzo sicuro degli strumenti in forno fino a una temperatura di 260°C. Rispetto ai sistemi di cottura tradizionali, il rivestimento deve offrire un incremento del 40% sia nella durata complessiva sia nella capacità di rilascio dei cibi, garantendo una distribuzione del calore perfettamente uniforme su tutta la superficie. Il set deve essere configurato in modo da includere una padella ad induzione da 20 cm e una seconda padella da 24 cm completa di coperchio. La dotazione deve comprendere due casseruole a un manico con coperchio, la prima con diametro di 18 cm e capacità di 2,1 litri, la seconda con diametro di 20 cm e capacità di 3,2 litri; il coperchio di quest'ultima deve essere intercambiabile con la padella da 20 cm. Il kit deve essere completato da una padella per sauté aperta da 28 cm con capacità di 4,1 litri e da una pentola a induzione di grandi dimensioni, con diametro di 28 cm, capacità di 8,3 litri e relativo coperchio, il quale deve risultare compatibile anche con la padella per sauté dello stesso diametro. Tipo (Swiss Diamond - Gourmet Kitchen Set XD Induction). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	6
Strumenti per laboratorio	Set 9 elementi: mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaio per cucina in acciaio inox La fornitura deve prevedere un set completo di nove utensili professionali da cucina, specificamente progettato per l'allestimento rapido e funzionale di ambienti di ristorazione, interamente realizzato in acciaio inossidabile. Ogni componente deve essere caratterizzato da una struttura robusta con uno spessore dell'acciaio di 1,5 mm, garantendo resistenza e durevolezza durante l'uso intensivo. La dotazione deve includere tre diverse tipologie di mestoli per coprire ogni esigenza di servizio e preparazione: un mestolo con diametro di 6 cm, lunghezza di 32 cm e capacità di 0,05 litri; un secondo mestolo con diametro di 9 cm, lunghezza di 39 cm e capacità di 0,18 litri; infine, un mestolo di dimensioni maggiori con diametro di 10 cm, lunghezza di 42 cm e capacità di 0,21 litri. Per le operazioni di scolo e rimozione delle impurità, il set deve integrare due schiumarole coordinate, una con diametro di 9 cm e lunghezza totale di 31 cm, e una seconda più ampia con diametro di 11,5 cm e lunghezza di 37 cm. La strumentazione per la manipolazione e il rinvio degli alimenti deve comprendere una spatola scanalata e una spatola liscia, entrambe della lunghezza di 35,5 cm, ideali per la gestione dei cibi su diverse superfici di cottura. Il corredo deve essere completato da un forchettone professionale della lunghezza di 35 cm e larghezza di 3,5 cm, e da un cucchiaio grande con lunghezza di 32,5 cm, strumenti indispensabili per il servizio e il porzionamento delle preparazioni. Tipo (AFcoltellerie - Set 9 elementi: mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaio in acciaio inox). Saranno valutati prodotti con caratteristiche	6

	tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	
Strumenti per laboratorio	Spatola in gomma - leccapentole in PA Plus Ideale per spalmare e stendere creme e mousse. Paletta resistente fino a 220 °C, progettata in poliammide con fibra di vetro. Ideali per l'uso con antiaderenti, ottimo in pasticceria con bastardelle o per recuperare impasti morbidi. Lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile.	12
Strumenti per laboratorio	Colino rete fine in acciaio inox diametro 16-18 cm per filtrare tutti i liquidi, perfetto per colare, completamente in acciaio inox per il massimo dell'igiene e lavabili in lavastoviglie.	6
Strumenti per laboratorio	Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 24 cm Lavabile in lavastoviglie	6
Strumenti per laboratorio	Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 20 cm Lavabile in lavastoviglie	6
Strumenti per laboratorio	Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 16 cm Lavabile in lavastoviglie	18
Strumenti per laboratorio	Tris fruste: piccola, media, grande in acciaio Tre fruste in acciaio inox, leggere e ben bilanciate per risolvere tutti gli usi in cucina, dalle piccole emulsioni agli impasti più voluminosi. Piccola frusta per uova Lunghezza totale cm. 21 Frusta cm. 8 Frusta a molla per emulsioni Lunghezza totale cm. 26 Frusta cm. 5 Frusta grande 6 fili Lunghezza totale cm. 27,5 Frusta 14,5	6
Strumenti per laboratorio	Termometro sonda da cucina a batteria misura da -30°C a + 300°C Termometro sonda da cucina universale, ideale per la preparazione ottimale di carne e pollame monitorando la temperatura interna, anche di pesce, prodotti da forno. Può essere utilizzato per forno o grill, anche per cotture a basse temperature Allarme quando si raggiunge la temperatura target Display colorato Pulsanti retroilluminazione Sonda in acciaio inossidabile con Cavo da 1 m ca. Con magneti di montaggio e supporto Temperatura rilevata: -30 + 300 ° C Batterie 2 x AAA 1,5 V incluse Dimensioni 72 x 25 (49) x (H) 72 mm Peso 67 g	6
Strumenti per laboratorio	Bilancia da cucina inox alta precisione 1 g. 10 Kg Bilancia da cucina alta precisione 1 g. fino a 10 Kg. con suddivisione: 1 grammi. Piattaforma in acciaio inox Display: LCD 5,8 x 2,6 cm Unità di peso: g, ml, lb:oz Incluso: Manuale d'istruzione, 2 x batterie 1,5V AAA incluse Particolarità: funzione tara, spegnimento automatico, indicazione batteria scarica, indicazione sovraccarico Dimensioni: 21,4 x 16,5 x 1,4 cm.	6
Strumenti per laboratorio	Contenitore per la conservazione degli alimenti dotato di n. 4 vaschette rimovibili e coperchio con cerniera Contenitore per la conservazione degli alimenti, eccellente per l'utilizzo sia in cucina che in pasticceria, dotato di vaschette rimovibili e coperchio con cerniera. Completo di 4 vaschette dalla capienza di 0,7 L. Materiale: polipropilene (PP) con coperchio a cerniera (PC) Lavabile in lavastoviglie Dimensioni totale 500 x 160 x 95 mm.	6
Strumenti per laboratorio	Tortiera in silicone alimentare diametro 24 cm La tortiera in silicone antiaderente garantisce una perfetta sformatura di torte sia da forno che semifreddi e stimola la creatività ispirando sempre nuove esperienze culinarie e di sicuro successo. Dimensione: Ø 240 h 42 mm Volume: 1,7 l	6

Strumenti per laboratorio	Anello cerchio D. 24 Microforato in acciaio inox 18/10 Altezza cm. 3-4 Anello cerchio di diametro 24 cm. altezza cm. 3,5 in acciaio inox 18/10 con microfori che permettono di sostenere i bordi di una crostata, evitandone il collasso in cottura e garantendo una doratura ottimale. L'acqua evapora attraverso i fori garantendo una cottura omogenea ed un'estrazione perfetta del forno. Inoltre si avranno bordi regolari, fondi senza bolle e nessuna impronta di lavorazione. Potrete utilizzarlo anche come tagliapasta.	4
Strumenti per laboratorio	Stampo in silicone per semifreddo forma Semisfera 24 impronte Ø 70 x h 40 mm - vol.120 ml	2
Strumenti per laboratorio	Stampi in silicone da 600x400 mm. da 35 impronte 70x70 mm H 45 mm Capacità 80 ml.	2
Strumenti per laboratorio	Tappeto da cottura in silicone microforato misure 38,5 x 28,5 cm resistente fino a 230°C, professionale, con anima in fibra di vetro Micromat, utilizzabile in fase di cottura o di surgelazione, per svariati prodotti da pasticceria come biscotti, éclair, impasti di cottura, pane, ecc. I micro-fori permettono al calore di trasmettersi in modo uniforme su tutto il prodotto, garantendo una cottura ottimale delle superfici inferiori e superiori. Il tappeto da cottura in silicone è lavabile in lavastoviglie, antiaderente e antiscivolo. Misure del prodotto: 38,5 x 28,5 cm. Resistenza alla temperatura fino a 230°C	5
Strumenti per laboratorio	Set di 12 bocchette/duile assortite in polipropilene Set di 12 bocchette assortite in polipropilene, Semplici, economiche queste bocchette in polipropilene sono riutilizzabili tante volte, lavabili in lavastoviglie e pratiche da utilizzare con i sacchetti usa e getta. Altezza cm. 5	6
Strumenti per laboratorio	Set Tagliapasta Coppapasta 14 pezzi forma anello liscio Tagliapasta in banda stagnata ideale per il taglio di qualsiasi pasta. Varie dimensioni per i 14 pezzi con diametro massimo 11,8 cm. Altezza cm. 3	6
Strumenti per laboratorio	Macinapepe e Macinasale in acrilico trasparente tipo Kyocera con meccanica in ceramica, regolabile, garantisce ottimo aroma e perfetta taglienza nel tempo. Ottima per sale, pepe e spezie, grazie alla regolazione della lama garantisce la macinatura anche dei semi di lino, permettendo di inserirli con facilità in insalate o nello yogurt, nel muesli della prima colazione o in tanti piatti della vostra cucina, garantendo il facile consumo e il perfetto assorbimento delle sue proprietà nel nostro organismo. Design e ottima ergonomia nel colore blu trasparente. Dimensioni: Diametro 6,2 cm. Altezza 15,6 cm. Materiale: Vetro e plexiglass NERO	6
Strumenti per laboratorio	Pennello piatto in silicone Adatto al lavaggio in lavastoviglie. Resistente fino a 280°C Pennello piatto per burro e grassi in silicone con manico in polipropilene. Dimensioni: 220 (larghezza) x 32 (profondità) mm.	6

Attrezzature specialistiche	Fabbricatore di Ghiaccio Per Bar Cubetto Cavo da 30 -35 kg La fornitura deve prevedere un fabbricatore di ghiaccio professionale di produzione italiana, specificamente progettato per soddisfare le esigenze di bar e ristoranti attraverso un sistema efficiente e affidabile. Il dispositivo deve garantire una produzione giornaliera di 35 kg di ghiaccio nell'arco delle 24 ore e disporre di una vasca di raccolta interna con una capacità di immagazzinamento pari a 12 kg. La tecnologia di produzione deve consentire l'ottenimento di un ghiaccio a cubetto cavo e trasparente, di forma tronco-conica e con una grammatura di circa 21 grammi per singolo pezzo, studiato per sciogliersi lentamente e non alterare il gusto dei drink. La formazione del ghiaccio deve avvenire mediante l'aspersione dell'acqua su un evaporatore orizzontale in rame, costituito da scodelline tronco-coniche rivolte verso il basso; in questo sistema, una serie di ugelli deve nebulizzare l'acqua creando una pioggia sottile che si congela progressivamente sulle pareti fredde dell'evaporatore. L'apparecchiatura deve essere costruita con materiali di alta qualità, con un rivestimento esterno in acciaio Inox e un interno in ABS termoformato. Al fine di massimizzare il risparmio energetico, il fabbricatore deve integrare uno sportello a scomparsa dotato di un isolamento termico in poliuretano dello spessore di 3 cm. Il sistema di raffreddamento standard deve essere ad acqua, sebbene debba essere prevista la possibilità di richiedere la versione con raffreddamento ad aria. Il dispositivo deve utilizzare gas refrigerante R290 e deve essere in grado di operare correttamente in ambienti con temperature elevate, garantendo l'efficacia fino a una temperatura ambientale massima di 43°C e con una temperatura dell'acqua di ingresso di 32°C. Per facilitare la gestione e la manutenzione, la macchina deve essere dotata di comandi elettromeccanici e di un sistema di regolazione stagionale che permetta di ottimizzare il funzionamento durante i periodi estivi e invernali. La manutenzione ordinaria deve essere agevolata da una barra spruzzante facilmente estraibile e dalla presenza di uno sgocciolatoio anteriore dedicato alla raccolta dell'acqua in eccesso. Per quanto riguarda le specifiche tecniche e dimensionali, il fabbricatore deve avere una larghezza di 45 cm, una profondità di 54,5 cm e un'altezza di 69 cm, con una potenza assorbita di 230 W e alimentazione standard a 220V - 50Hz. Tipo (Chefline - Fabbricatore di Ghiaccio Professionale CHGC3512W). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
Attrezzature specialistiche	Macchina Professionale Per Gelato con Mantecatore Verticale La fornitura deve prevedere un mantecatore verticale professionale per la produzione di gelato artigianale, progettato per offrire elevate prestazioni in dimensioni estremamente compatte, pari a 435x564x1070 mm, risultando così idoneo all'integrazione in qualsiasi tipologia di spazio operativo. Il dispositivo deve garantire una capacità produttiva oraria fino a 10 litri, assicurando l'ottenimento di un prodotto finito di qualità superiore. Sotto il profilo delle specifiche elettriche e meccaniche, l'apparecchiatura deve essere caratterizzata da una potenza nominale di 1100 W e operare con un voltaggio standard di 230V~50Hz, garantendo al contempo performance eccellenti e facilità di installazione. La macchina deve presentare una struttura robusta con un peso complessivo di 66 kg, elemento che ne attesta la stabilità e la solidità costruttiva necessaria per l'utilizzo intensivo in ambito professionale. Tipo (Staf59 - Mastergel BFM10). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Attrezzature specialistiche	Lavastoviglie a capot elettronica cestello cm. 60x50 L'oggetto della fornitura riguarda una lavastoviglie a capot professionale progettata per garantire elevate prestazioni in ambiti ristorativi intensivi. Il dispositivo deve essere interamente realizzato in acciaio inox, assicurando così una struttura robusta e affidabile nel tempo. Per sostenere ritmi di lavoro elevati, l'apparecchiatura deve prevedere un'alimentazione di tipo trifase. La gestione del lavaggio deve essere affidata a un sistema di controllo elettronico, finalizzato all'ottenimento di risultati di pulizia ottimali attraverso una precisa modulazione delle fasi operative. Per quanto riguarda le capacità di carico, il dispositivo deve alloggiare un cesto di dimensioni pari a 60x50 cm e deve garantire un passaggio utile in altezza non inferiore a 40 cm per consentire il lavaggio di stoviglie ingombranti. Nello specifico, la capacità di lavaggio deve permettere di trattare contemporaneamente almeno 22 piatti con un diametro di 32 cm. Il sistema deve offrire flessibilità operativa mediante la disponibilità di diversi cicli di lavaggio, impostabili rispettivamente a 60, 90, 120 e 240 secondi. Dal punto di vista della manutenzione e dei consumi, il dispositivo deve essere equipaggiato con dosatori regolabili sia per il detergente che per il brillantante, permettendo una calibrazione precisa dei prodotti chimici. Le dimensioni d'ingombro esterno dell'unità devono essere pari a circa 72 cm di larghezza, 77 cm di profondità e 190 cm di altezza. Tipo (Ristotecnico Mod. X150e). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1
Attrezzature specialistiche	Tritacarne con Grattugia Professionale Trifase L'oggetto della fornitura riguarda un gruppo combinato professionale composto da tritacarne e grattugia, concepito per ottimizzare gli spazi operativi e massimizzare l'efficienza all'interno di cucine professionali, macellerie e laboratori alimentari. Il dispositivo deve essere interamente realizzato con una struttura in alluminio anodizzato di fabbricazione italiana, materiale scelto per garantire un'elevata resistenza all'usura e una notevole facilità di pulizia durante i cicli di lavoro intensivi. L'apparato deve prevedere un'alimentazione di tipo trifase a 380V - 50Hz e deve essere equipaggiato con un motore ventilato della potenza di 1100 W, pari a 1,5 Hp. Al fine di garantire una maggiore longevità della macchina e una gestione ottimale del carico, il motore deve essere accoppiato a un motoriduttore con ingranaggi a bagno d'olio. Il macchinario deve essere in grado di svolgere una duplice funzione: tritare carni per la preparazione di hamburger, polpette o insaccati e, contemporaneamente, grattugiare con precisione formaggi, pane secco, frutta secca o verdure. La capacità produttiva oraria per la sezione tritacarne non deve essere inferiore a 95 kg/h. Per la sezione grattugia, il dispositivo deve disporre di una vaschetta di raccolta capiente che permetta di ottenere una grana del prodotto lavorato fine e uniforme. La sicurezza dell'operatore deve essere garantita dalla presenza di due microinterruttori di sicurezza, uno posizionato sulla leva e uno sulla vaschetta di raccolta del formaggio, i quali devono impedire il funzionamento del macchinario in caso di posizionamento errato dei componenti. Sotto l'aspetto della praticità e della manutenzione, il dispositivo deve avere il rullo e la bocca facilmente smontabili per consentire una pulizia rapida e profonda delle parti a contatto con gli alimenti. Nella parte inferiore della struttura deve essere integrato un cassetto contenitore destinato al ricovero degli accessori, quali la piastra e il coltello in acciaio inox. La dotazione tecnica deve includere una piastra con fori del diametro di 4,5 mm. Le dimensioni d'ingombro devono essere pari a 56 cm di larghezza, 22,5 cm di profondità e 49,5 cm di altezza, con un peso netto della macchina di circa 29 kg. Tipo (Cheffline Mod. MicroChef 12 Trifase). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	1

Attrezzature specialistiche	Pensile In Acciaio Inox Porte Scorrevoli Con 2 Ripiani Altezza 100 cm Lunghezza 150 cm Profondità 40 cm L'oggetto della fornitura riguarda la fornitura di un pensile professionale destinato all'arredo di cucine per la ristorazione, bar o attività commerciali, progettato per garantire elevati standard di igiene e resistenza. Il dispositivo deve essere interamente realizzato in acciaio inox AISI 304, appartenente alla linea di alta gamma specifica per usi intensivi. La struttura deve presentare una solidità costruttiva caratterizzata da uno spessore dell'acciaio pari a 0,8 mm, assicurando così durabilità e stabilità nel tempo. Per quanto concerne l'organizzazione degli spazi interni, il pensile deve essere equipaggiato con due ripiani, consentendo una suddivisione ottimale delle attrezzature o dei prodotti stoccati. Il sistema di chiusura deve prevedere porte di tipo scorrevole, una soluzione funzionale studiata per ridurre l'ingombro frontale e permettere l'utilizzo del dispositivo anche in ambienti con spazi di manovra limitati. Sotto il profilo dimensionale, l'attrezzatura deve avere un'altezza fissa di 100 cm e una profondità di 40 cm, garantendo una capacità di contenimento adeguata alle necessità professionali. In base alle specifiche necessità di installazione, la larghezza del dispositivo deve poter variare tra 100 cm e 160 cm, con un peso strutturale che deve oscillare tra i 39 kg per la versione più compatta e i 57 kg per quella di maggiori dimensioni, a testimonianza della consistenza dei materiali impiegati. Tipo (Cheffline Pensile In Acciaio Inox AISI 304 Porte Scorrevoli Con 2 Ripiani Altezza 100 cm). Saranno valutati prodotti con caratteristiche tecniche equivalenti o superiori, da verificare in base ai parametri sopra elencati.	2
Strumenti per laboratorio	Set piatti ceramica linea gourmet Piatto FONDO diametro cm. 23 confezione 6 pezzi	10
Strumenti per laboratorio	Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 31 confezione 4 pezzi	15
Strumenti per laboratorio	Set piatti ceramica linea gourmet Piatto FONDO diametro cm. 27 confezione 4 pezzi	15
Strumenti per laboratorio	Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 23 confezione 6 pezzi	10
Strumenti per laboratorio	Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 27 confezione 6 pezzi	10