|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | 1  1  1  1  1  1  1  1  1 | ELN715  K-GMP  GR-SP  ETA16  T-CI  NC74EC  N BV 74  REC051M  RSR071 | | COTTURA  Lavello 1 vasca  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni vasca cm. 50 x 50 x 30 h Dimensioni cm. 70 x 70 x 85 h  Gruppo miscelatore a pedale con blocco  Sifone in plastica  Tavolo da lavoro con ripiano inferiore e alzatina Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm, 160 x 70 x 85 h  Cassettiera 1 cassetto gnl/l h 15 cm.  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 40 x 64 x 18,3 h  Top cucina elettrica serie Nuova Protagonista 70  N. 2 piastre tonde da 2.6 kW  Realizzazione in acciaio inox  Alimentazione elettrica V400.3N - 50 Hz. - kW 5.2 Commutabile \/230.3 - 50 Hz. - kW 5.2 Dimensioni cm. 40 x 73 x 25 h  Base vano aperto  Serie Nuova Protagonista 70  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 40 x 67 x 62 h  Forno a convezione READY per gastronomia  Capacità 5 gnl/l  Versione M: elettromeccanico con selettore temperatura regolabile da 70 - 300 0 C, selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura, autoreverse, umidificatore manuale, porta a doppio vetro e illuminazione  Alimentazione elettrica \/400.3N - 50 Hz. - kW 6.25  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 83 x 64 X 60 h  Supporto base inox  Dimensioni cm. 83 x 59 x 85 h | |  |  | |
|  | A7 | | 1  1  1  1 | SPU-K 10/16  A70/1M  EAC716PA  TG350-CAPRI | | Cappa tradizionale cubica a parete  Realizzazione in acciaio inox 18/10 finemente satinato spessore 10/10, con finiture completamente saldate  Nr. 3 filtri a labirinto  Portata aspirazione mc/h 2.100  Dimensioni cm. 160 x 100 x 40 h  Canalizzazioni escluse    Armadio frigorifero ventilato    1 porta - 1 cella cap. 700 It.  Temperatura d'esercizio -2 0 +8 0 C  Illuminazione interna - Porta con serratura  Termostato elettronico  Maniglia in acciaio inox AISI 304  Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304  Angoli interni arrotondati  Porte reversibili con fermo a 105 0  Spessore isolamento 75 mm.  Cremagliere e guine in acciaio inox AISI 304  Piedini regolabili inox  Gruppo condensante tropicalizzato Refrigerazione ventilata  Evaporatore trattato cataforesi  Sistema refrigerante sostituibile  Sbrinamento automatico  Evaporazione automatica condensa  Gas refrigerante R404a  Alimentazione elettrica V 230.1 - 50 Hz. - w 432  Dimensioni cm. 74 x 81,5 x 208 h  Dotato di n. 3 griglie in rilsan con guide  Tavolo armadiato con portine scorrevoli, cassettiera e alzatina  Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 160 x 70 x 85 h  Affettatrice a gravità  Realizzazione in lega speciale di alluminio anodizzato  Trasmissione a cinghia Poli-V  Affilatoio incorporato - Paralama filante  Piatto posamerce in alluminio  Diametro lama mm. 350  Capacità di taglio mm. 280 x 200  Spessore taglio mm. 0 - 14 | |  |  | |



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | AIO  BI | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  2  1 | ELN1416D  K-GMP  GR-SP  ET16  KROOI  SDVPPT7  SVEAR715  SSA715  SZF715  SZL7  SNG708 | Giri lama 220 giri/minuto  Alimentazione elettrica 400V.3 - Hz. - W 360 Dimensioni cm. 58,5 x 79 x 57,5 h  Lavello 1 vasca - sgocc. dx.  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni vasca cm. 60 x 50 x 31,5 h Dimensioni cm. 140 x 70 x 85 h  Gruppo miscelatore a pedale con blocco  Sifone in plastica  Tavolo da lavoro con ripiano inferiore Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 160 x 70 x 85 h  Kit n. 4 ruote piroettanti di cui n. 2 con freno  DISTRIBUZIONE  Distributore vassoi, posate, pane e tovaglioli  Distributore di posate con capacità n. 5 zone separate  Distributore pane a tramoggia con capacità di ca 45 It Costruzione in profilati di acciaio inox spessore 1,2 mm e plexiglass  Base frontale arrotondata  Elementi dotati di piedini incorporati regolabili in altezza Dimensioni cm. 71 x 70 x 179 h  Espositore refrigerato con vasca refrigerata su armadio refrigerato ventilato 4xGN1/1 Capacità 4 bacinelle GNI/I  Realizzazione in acciaio inox  Alimentazione elettrica V 230.1 - 50 Hz. - kW 1,25  Dimensioni cm. 150 x 71 x 170 h Scorrivassoio lineare in acciaio inox  Zoccolatura frontale in acciaio inox  Zoccolatura laterale in acciaio inox  Elemento neutro a ponte  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 80 x 70 x 90 h |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1  1 | SRNG708  SSA708  SZF708  SVP708/FS  XKPC7DX/SX  PFD35  SVAC715  SSA715  SZF715  SMIV715  SVF715  DOTBAC-2  RC061M | Ripiano di fondo in acciaio inox  Scorri-vassoio lineare in acciaio inox  Zoccolatura frontale in acciaio inox  Vetro di protezione anteriore parafiato  Kit presa corrente destra/sinistra  Piastra ad induzione  Macchina per cuocere in breve tempo, senza fiamma, con sistema ad induzione di calore dalla piastra al contenitore. Rimosso il contenitore, che deve essere assolutamente di tipo metallico, la macchina si arresta  Struttura in acciaio inox e piastra in vetroceramica Funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura ( 0 C)  Parte di piano induttivo diam. 140/220 mm  Alimentazione elettrica V 230.1 N - 50 Hz. - kW 3,5  Dimensioni cm. 34,3 x 44 x 12 h  Elemento bagnomaria su armadio caldo  Capacità 4 bacinelle gnl/l  Realizzazione in acciaio inox  Alimentazione elettrica V400.3N - 50 Hz. - kW 5.3  Dimensioni cm. 150 x 70 x 90 h  Scorri-vassoio lineare in acciaio inox  Zoccolatura frontale in acciaio inox  Sovrastruttura in vetro a nr. 1 piano Dimensioni cm. 148,4 x 34 x 44,2 h  Vetro di protezione anteriore per sovrastruttura in vetro  Dotazione bacinelle:   * nr. 3 gnl/l h 150 mm. con maniglie rientranti e coperchio * nr. 2 gn1/2 h 150 mm. con maniglie rientranti e coperchio   Carrello di mantenimento e rimessa in temperatura ventilato su ruote Capacità n. 6 gnl/l  Camera con angoli raggiati - Coibentazione totale con lana di roccia o di vetro - Porta con chiusura a scatto - |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | BIO | 1  1  1  2  1  1 | N Fr74 E L  N BV 74  NPC74E  XPC-C1/3  SPU-S 10/10  EAP710PA | Suoneria di fine ciclo  Versione elettromeccanica con umidità e sfiato  Alimentazione elettrica V400.3N - 50 Hz. - kW 3.2 Dimensioni cm. 85 x 78 x 97 h  Fry top elettrico piastra liscia  Serie Nuova Protagonista 70  Piano stampato in 1,5 mm. di spessore  Cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 It.  Termostato di sicurezza  Realizzazione in acciaio inox  Alimentazione elettrica V400.3N - 50 Hz. - kW 5,4  Dimensioni cm, 40 x 73 x 25 h    Dotazione: paletta per pulizia piastra  Base vano aperto  Serie Nuova Protagonista 70  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 40 x 67 x 62 h  Cuocipasta  Serie Nuova Protagonista 70  Piano stampato in 1,5 mm. di spessore Piano con vasca stampata inox e bordi raggiati  Pannello di comando con selettore di carico rapido o di ripristino automatico dell'acqua tramite elettrovalvola  Garanzia di sicurezza con il pressostato che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca N. 1 vasca capacità It. 28  Realizzazione in acciaio inox  Alimentazione elettrica V400.3N - 50 Hz. - kW 5.6 Dimensioni cm. 40 x 73 x 87 h  Cestello gn1/3 inox  Cappa Snack tradizionale a parete  Realizzazione in acciaio inox 18/10 finemente satinato spessore 10/10, con finiture completamente saldate  Nr. 2 filtri a labirinto  Portata aspirazione mc/h 1.400  Dimensioni cm. 100 x 100 x 40 h  Canalizzazioni escluse  Tavolo armadiato con portine scorrevoli e alzatina |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | B12  Cl | 1  1  1  1  15  60  1  1 | ELN614  K-GMP  GR-SP  AMBURGO-T104C2  MARA TC-S4002  MTLC  8030 | Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 100 x 70 x 85 h  Lavello 1 vasca  Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni vasca cm. 40 x 50 x 25 h  Dimensioni cm, 60 x 70 x 85 h  Gruppo miscelatore a pedale con blocco  Sifone in plastica  Armadio frigorifero  SALA MENSA  Tavolo a 4 posti ignifugo  Telaio sottopiano in tubo di acciaio rettangolare da mm. 50 x 20 mm. e gambe in tubo di acciaio da mm. 40x40 0 diam. 50 mm.  Verniciatura a polveri termoindurenti  Piano tipo C2 da cm. 120 x 80 in laminato plastico di colore a scelta con bordo spess. 24 mm. In PVC di colore nero o grigio  Gambe smontabili - Piedino in PVC  Sedia impilabile ignifuga  Telaio in tubo di acciaio diam. 18 mm. verniciato a polveri termoindurenti di colore nero  Seduta in polipropilene nei colori: nero-rosso-arancio giallo-blu scuro-verde scuro- grigio  Mobile di servizio su ruote color bianco laccato opaco RAL  Fiancate portanti realizzate in lamiera di acciaio con base ripiegata per supporto ruote, verniciate alluminio protetto da trasparente, prive di sporgenze laterali  Cassetti scorrevoli su guide ad estrazione totale, frontalino asportabile  Maniglie in tondino di metallo color alluminio Ruote con corpo in materiali compositi, piroettanti diam. cm. 10 su cuscinetti a sfera Nr. 2 ruote frenanti Composto da:  - nr. 1 base con sportello e cassetto in legno cm 60 |  |  | |
|  | POS. Q.ta descrizione  1 8005 - nr. 1 telaio medio con ruote cm. 151 h  1 8180 - mensola superiore in legno cm. 60 prof. 64 cm  1 Tavolo da lavoro con cassetto  1 Beverino   1. Carrello resa vassoi   RIATTIVAZIONE PASTI   1. Carrello   LAVAGGIO STOVIGLIE  1 TSC-15D Tavolo di scrapping-prelavaggio da montare a destra della lavastoviglie con ripiano inferiore, vasca dim. 50 x 40 x 30 cm. , foro di scarico con anello in gomma, troppo pieno e piletta di scarico Realizzazione in acciaio inox  Dimensioni cm. 150 x 75 x 87 h  1 K-DO Doccione orientabile  1 GR-SP Sifone in plastica  E-2 1 770269 Portacestelli a pavimento da 107 cm.  E-3 1 LC700M Lavastoviglie a capote  Vasca stampata con spigoli arrotondati, micro porta e termostati  Dimensioni cestello mm. 500 x 500  Dimensioni mm. 625 x 760 x 1460 h - h utile mm. 440 Produzione 40/30/20 cestelli/h (720/540/360 piatti/h) Cicli di lavaggio:  Capacità vasca It. 42  Capacità boiler It. 8,2  Alimentazione elettrica V 380.3N - 50 Hz. Assorbimento totale kW 6,75 Dotazione:   * dosatore brillantante * n. 2 cestelli piatti mod. P 12/18 * n. 1 cestello oggetti vari mod. CB * n. 1 contenitore posate mod. G   1 621390 CRC: condensatore/recuperatore di calore | | | |  | |
|  |  | | | |  | |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 1 770232  1  E-6 1 | Mensola entrata/uscita cestelli con sottomensola cm. 60  Carrello  Armadio pulito  N.B: sono compresi nella fornitura Io smontaggio e rimontaggio delle attrezzature di recupero e Io smontaggio, trasporto e rottamazione di quelle da dismette |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Cuorgnè | Armadio in ferro 2 ante |
| Cuorgnè | Armadio in ferro 3 ante |
|  | Cuorgnè | carrello acciaio |
| Cuorgnè | carrello acciaio 80x50 |
| Cuorgnè | carrello alluminio |
| Cuorgnè | carrello basso acciaio |
| Cuorgnè | carrello basso acciaio |
| Cuorgnè | carrello piccolo |
| Cuorgnè | carrello porta K |
| Cuorgnè | orologio muro |
| Cuorgnè | pedana acciaio |
| Cuorgnè | pedana acciaio |
| Cuorgnè | pedana acciaio |
| Cuorgnè | pedana acciaio alta cm.30 |
| Cuorgnè | scaffali a 3 ripiani |
| Cuorgnè | scaffali a 3 ripiani |
| Cuorgnè | scaffali a 3 ripiani doppio |
| Cuorgnè | scaffali a 4 ripiani |
| Cuorgnè | scaffali a 4 ripiani |
| Cuorgnè | scaffali a 4 ripiani doppio |
| Cuorgnè | scaffali acciaio 4 ripiani |
| Cuorgnè | scala a 7 gradini |
| Cuorgnè | sedia da ufficio |
| Cuorgnè | tagliere teflon |
| Cuorgnè | tagliere teflon |
| Cuorgnè | tavolo |
| Cuorgnè | tavolo a 2 ante acciaio |
| Cuorgnè | tavolo acciaio con 2 ripiani |
| Cuorgnè | tavolo acciaio con ripiani |
| Cuorgnè | tavolo acciaio con cassetto |
| Cuorgnè | tornello |
| Cuorgnè | n.4 carrelli UNIT RAY con navetta |