



**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLE
STRUTTURE DELL'ASP LA QUIETE
CIG 72961941C3**

ELENCO ATTREZZATURE DI CUCINA DA SOSTITUIRE/INTEGRARE

Quantità	Attrezzatura	Requisiti minimi
1	Affettatrice verticale 350 mm a scorrimento manuale con braccio stringisalumi	Manopola regolazione spessore fette da 0 a 24 mm.
2	Brasiera gas 80 litri adatta per arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire, brasare.	Sollevamento vasca manuale. Pannelli esterni e coperchio in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura.
1	Bilichetto	Portata 300 Kg divisione 100 g. A pavimento. Presenza display su colonna e piatto di pesata in acciaio inox. Dimensioni piatto pesata 800 mm x 800 mm.
1	Friggitrice a gas	Capacità 23 litri. 1 vasca. In acciaio inox e piedi in acciaio inox ad altezza regolabile. Olio scaricato tramite rubinetto in contenitore di raccolta sottostante.
1	Pentola a gas a riscaldamento indiretto	Capacità 100 litri. Pannelli esterni e vasca in acciaio inox.
1	Lavastoviglie a cesto trascinato e tunnel di asciugatura	Lavastoviglie a cesto trascinato con capacità di lavaggio minima di 200 cesti/ora completa di tunnel di asciugatura elettrico da 900 mm. Completa di tavoli con vasche e rulliere in entrata ed uscita dal corpo macchina principale e set cestelli per tutti i lavaggi. Principali componenti sono in acciaio inox anticorrosivo: pannello frontale, pannelli laterali, camera interna, bracci di lavaggio e risciacquo, porte e sistema di trasporto del cesto.
1	Lavapentole	Pannelli laterali e frontali, filtri vasca e bracci per il lavaggio e il risciacquo, vasca di lavaggio in acciaio inox. Capacità di carico 6 teglie GN 1/1. Dotazione minima 1 cesto inox e 2 telai per supporto pentole e teglie. Caricamento frontale.
1	Frullatore/ omogeneizzatore/emulsionatore da tavolo	Vasca estraibile inox e capacità liquidi massima di 2 litri.
1	Tagliaverdure a pavimento completo di tramoggia automatica e tramoggia verdure lunghe	Adatto a tutti i tipi di preparazioni.
2	Tavolo armadiato caldo	In acciaio inox e porte scorrevoli. Dimensioni indicative (LxPxA mm) 1600x700x900. Termostato con display digitale per selezione temperatura (da 60° C a 75° C). Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile.
1	Motoriduttore da cucina con tritacarne	Struttura e chiocciola in acciaio inox. Piedini antiscivolo.



La Quiete
Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

		Dischi con fori \emptyset variabile in base alle preparazioni. Piastre e coltelli autoaffilanti. Per una produzione di circa 400 kg/h.
2	Carrello colazioni chiuso	Interamente in acciaio inox. Due ripiani. Dotato di paraurti in materiale plastico. Portata massima 120 kg. Ruote girevoli in acciaio di cui due frenanti
16	Contenitore termico per bevande calde	Capacità da 5 a 10 lt. in funzione della capacità ricettiva del nucleo.
15	Carrello armadiato per la veicolazione e l'impiattamento dei pasti in multiporzione.	Piano di lavoro riscaldato. Vani riscaldati per mantenimento temperatura max 130 °C , vani refrigerati con temperatura min. 0° o neutri. Con paraspruzzi. No sistema di riscaldamento a bagnomaria. Barriera protettiva superiore su tre lati. Supporti laterali per piatti e vassoi. Opportunamente dimensionati in funzione della capacità ricettiva del nucleo. Gancio di traino