

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

CAPITOLATO TECNICO E ALLEGATI

Procedura negoziata tramite RDO Evoluta ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) per la realizzazione di laboratori di Cucine presso l'IIS Luigi Cossa di Pavia Indirizzo Alberghiero

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo specifico – 10.8: "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 del 03/06/2025 – "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio" - Avviso pubblico prot. n. 88643.03-06-2025

AZIONE

10.8.1 – "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali"

SOTTO-AZIONE

10.8.1.B2 – "Laboratori"

CODICE PROGETTO

10.8.1.B2-FDRPOC-LO-2025-73

TITOLO

"IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE CUP

C14D25001790001

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

REALIZZAZIONE LABORATORI DI CUCINA

Il progetto prevede l'integrazione di due laboratori di cucina con blocco cottura e sistema di aspirazione a flusso bilanciato.

Gli ambienti sono ancora in fase di realizzazione quindi si forniscono le piantine complete degli elementi che sono già in possesso dalla scuola, pertanto non sono previsti sopralluoghi.

INFORMAZIONE GENERALI

La realizzazione delle prestazioni contrattuali comprendente fornitura, installazione e montaggio deve avvenire entro il 30 giugno 2026.

L'installazione e montaggio delle cucine avverranno in ambienti che saranno ancora all'interno di un edificio in ristrutturazione in cui lavora un'impresa con la quale bisognerà concordare tempi e modalità, pur essendo garantito l'accesso e l'agibilità per l'impiantistica richiesta.

Accessori di montaggio, trasporto, installazione e spелlicolatura si intendono compresi nella fornitura.

*Su richiesta la scuola può fornire la versione in formato dvg scrivendo direttamente al docente responsabile Franzese Francesco email francesco.franzese@cozza.cloud entro i termini indicati nel disciplinare.

LABORATORIO DI CUCINA 1

Gli elementi devono essere di acciaio inox 18/10 se non diversamente indicato.

DIMENSIONE AMBIENTE: 5,15mt x 8,25mt Altezza: 3,20mt

DESCRIZIONE

Q.TÀ

1) ELEMENTO TOP NEUTRO 400mm

N 2

Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10.

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Completo di base con portina per stoccare pentole, padelle ecc.

Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Dati Tecnici top neutro : Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x900x250

Dati Tecnici base : Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x785x600

2) FRIGGITRICE ELETTRICA CON 1 VASCA DI 18lt

N 1

Friggitrice elettrica con riscaldamento ad alta efficienza tramite resistenze corazzate in incoloy (16,5 kw) collocate all'interno della vasca. Scarico olio tramite rubinetto in una bacinella sotto la vasca.

Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Accessori inclusi: Coperchio, 2 mezzi cestelli e portina per base

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm): 00x900x850

Alimentazione elettrica (V - Hz) 380-400 V/3N-50/60

Potenza elettrica (kW) 16,5

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

3) INDUZIONE TOP 800mm

N 1

Superficie di cottura in vetroceramica con almeno 4 zone di induzione a controllo indipendente e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Completa di base con portina per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox.

Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Dati Tecnici induzione top:

Dimensioni (LxPxAltezza) (mm) 800x900x250

Alimentazione elettrica:(V-Hz) 380-415 V/3 -50/60

Potenza elettrica (KW): 20

Dati Tecnici base :

Dimensioni (LxPxAltezza) (mm) 800x785x600

4) CUOCIPASTA ELETTRICO CON 1 VASCA 40lt

N 1

Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura.

Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza e sensore elettromeccanico che impediscono alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piano di lavoro e pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite.

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Completa di portina.

Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Accessori inclusi: n 3 cestelli rettangolari , coperchio e falso fondo per cuocipasta 40 lt

Dati Tecnici:

Dimensioni (LxPxAltezza) (mm): 400x900x850

Alimentazione elettrica (V-Hz): 380-415 V/3 -50/60

Potenza elettric (KW) : 10

Tutto il blocco cottura deve essere rifinito con pareti laterali di finitura, zoccolature e pannello di copertura posteriore.

5) IMPASTATRICE A SPIRALE Capacità impasto 20 kg, controllo digitale e con carrello supporto impastatrice

N 1

Pannello comandi touch screen; sensore di temperature a raggi infrarossi; luci led per illuminare l'impasto 300 rpm; inversione di marcia. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza; riparo in acciaio su tutta la gamma. Trasmissione su cuscinetti a sfera pre-lubrificati; motore monofase con inverter; velocità da 50 a 300 rpm; verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti; impianti elettrici e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE; adatta a qualsiasi tipo di impasto a partire dal 60% di idratazione; Rapporto vasca/spirale 1:9.

Dati Tecnici:

Capacità Impasto max/min: 2 Kg/20 Kg

Capacità Farina 12 Kg

Capacità Vasca 25 Lt

Dimensioni (LxPxH) 40x67x63(h.) cm

Potenza Motore 1,1 Kw

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

7) MIXER TERMICO - GASTRO X - CAPACITÀ BICCHIERE 2 LT - POTENZA 2300 W CARATTERISTICHE N 1

Funzione Wait Temperature che consente di far partire il calcolo del tempo desiderato solo a raggiungimento della temperatura impostata. Caratteristiche di funzionamento:

- Da 0 a 16.000 rpm con una scelta tra 26 differenti velocità grazie a potenti motori professionali da 1.200 a 1.800 watt.
- Memorizzare ricette e possibilità di trasmetterle via mail.
- Unire step differenti di una stessa ricetta senza intervento dell'operatore.
- Funzionamento continuo da 4 a 12 ore grazie al sistema turbo air motor system.
- Display informativo con autodiagnosi, aggiornamento web nuovi programmi software.

Dettagli tecnici:

Capacità massima bicchiere:	2,6 lt
Max carica utile:	2 lt
Min/Max giri:	0-16.000 rpm
Numero velocità:	26
Max ore di lavoro continuo:	12
Range temperature:	24°-190°C
Alimentazione:	240 vac 50/60 hz
Potenza riscaldamento:	1500 W
Potenza motore:	1800 W
SD card:	Si
Potenza totale max:	2x2.300 W

Struttura: Acciaio inossidabile

Accessori: Gruppo lame, farfalla, coperchio con bicchierino dosatore, spatola

8) FORNO EXTRA POWER ELETTRICO PROFESSIONALE PER PIZZA E PANE CON CARRELLO PORTA FORNO N 1

Dettagli tecnici:

Temperatura	Max 500°C/518°C
Dimensioni esterne (LxPxH) (cm) minime	53 x 60 x 38 massime 55 x 60 x 42 cm
Dimensioni Camera (LxPxH) (cm) minime	35 x 40 x 17 cm
Dimensioni Camera LxPxH (cm) massime	41 x 36 x 22
Alimentazione elettrica	Volt ~ 220/50-60Hz

Pannello Touchscreen per un controllo totale.

Potenza straordinaria: Potenza extra per risultati eccezionali.

Preriscaldamento rapido: Tempo di preriscaldamento ridotto del 16% per una preparazione più veloce.

Cottura veloce: Tempo di cottura ridotto del 8% per risultati rapidi e gustosi.

Recupero rapido: Tempo di recupero ridotto del 20% per una cottura continua.

Accessori inclusi pietra refrattaria

9) IMPASTATRICE PLANETARIA BE8 CAPACITÀ 8 LITRI N 1

Mescolatrice planetaria 8 lt. completa di frusta inox, spatola inox, uncino a spirale inox; motore asincrono; sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico; Schermo di protezione privo di BPA; presa accessori tipo K. Elettronica.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Caratteristiche tecniche:

Capacità vasca	8 Litri
Potenza	600 W
Peso	19 kg
Vasca in acciaio inox	
Velocità	da 20 a 220 giri/min
Larghezza in mm:	292
Profondità in mm:	416
Altezza in mm:	527
Peso:	19 Kg
Potenza elettrica installata :	600 kw
Frequenza Hz:	50/60
Tensione Volt:	200/240
Fasi Elettriche:	1

10) IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A FLUSSO BILANCIATO così composto:

- **Cappa centrale a Flusso Bilanciato:**

Costruita in acciaio inox AISI 304 - 18/10 assemblata tramite puntatura elettrica.

Completa di filtri a labirinto in acciaio inox e di bocchette diffusione aria orientabili, completa di illuminazione strip led.

Dimensioni (LxPxA) 3800X1800X500

- **Aspiratore cassonato trasmissione a cinghia - estrazione:**

Cassonetto in lamiera zincata con telaio in tubolare di alluminio e angolari tre vie pvc. La pannellatura realizzata in lamiera zincata smontabile, con rivestimento interno fonoassorbente autoestinguente.

Completo di zanche di sostegno.

Alimentazione trifasica 380 V., portata mc/h 7500

- **Quadro Inverter - Estrazione:**

Inverter stagno IP66 per montaggio in esterno o a bordo macchina, protetto da umidità, polvere e sporcizia.

Costruito in polycarbonato resistente per resistere alla degradazione da ultravioletti (UV), grassi, oli e acidi. Sufficientemente robusto da resistere fino a -20°C.

Completo di selettore di marcia e potenziometro integrati.

Alimentazione trifasica 380 V. potenza 4 Kw

- **Aspiratore cassonato trasmissione a cinghia - immissione:**

cassonetto in lamiera zincata con telaio in tubolare di alluminio e angolari tre vie pvc. La pannellatura realizzata in lamiera zincata smontabile, con rivestimento interno fonoassorbente autoestinguente, completo di zanche di sostegno e filtro antipolvere (costituito da un telaio in lamiera d'acciaio zincata e reti di protezione in filo d'acciaio zincato elettrosaldato).

Alimentazione trifasica 380 V., portata mc/h 3000

- **Quadro Inverter - Immissione:**

Inverter stagno IP66 per montaggio in esterno o a bordo macchina, protetto da umidità, polvere e sporcizia.

Costruito in polycarbonato resistente per resistere alla degradazione da ultravioletti (UV), grassi, oli e acidi. Sufficientemente robusto da resistere fino a -20°C.

Completo di selettore di marcia e potenziometro integrati.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Alimentazione trifasica 380 V. potenza 2,2 Kw

- **PLENUM:**
in lamiera zincata adeguatamente dimensionato

Il sistema di aspirazione deve essere comprensivo di canalizzazioni in acciaio inox, raccordi, riduzioni, curve, supporti murali e terminali e raccorderie varie.

LABORATORIO CUCINA 2

Gli elementi devono essere di acciaio inox 18/10 se non diversamente indicato.

DIMENSIONE AMBIENTE: 5,30mt x 8,95mt Altezza: 3,50mt

DESCRIZIONE

Q.TÀ

1)FORNO COMBI TS EVOLUTION 10 GN 1/1 - ELETTRICO - BOILER AISI 316L - TRIPLO VETRO

N 1

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler (AISI 316L) e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 4 cicli preimpostati (breve, medio, intensivo, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato).

Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per collegamento diretto con l'abbattitore Rapido, SoloMio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni.

Connettività opzionale. Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a triplo vetro con doppia barra a LED di illuminazione. Costruzione in acciaio inox.

Fornito con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm e completo di base chiusa con portine e demineralizzatore con cartuccia a resina con contaltri per forni.

Dati Tecnici:

Dimensioni (LxPxA) (mm)	867x775x1058
Alimentazione elettrica (V-Hz)	380-415 V/3 -50/60
Potenza elettrica (KW)	19

Dati Tecnici della base :

Dimensioni (LxPxA) (mm)	865x705x770
-------------------------	-------------

2) ELEMENTO TOP NEUTRO 400 mm

N 1

Descrizione Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Completo di base con portina per stoccare pentole, padelle ecc.

Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Dati Tecnici top neutro :

Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x900x250

Dati Tecnici base :

Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x750x600

3) FRIGGITRICE ELETTRICA con 1 VASCA di 18lt

N 1

Friggitrice elettrica con riscaldamento ad alta efficienza tramite resistenze corazzate in incoloy (16,5 kw) collocate all'interno della vasca. Profonda vasca stampata di 18lt. Scarico olio tramite rubinetto in una bacinella sotto la vasca. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Accessori inclusi: Coperchio, 2 mezzi cestelli e portina per base

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x900x850

Alimentazione elettrica (V - Hz) 380-400 V/3N-50/60

Potenza elettrica (kW) 16,5

4) BASE NEUTRA APERTA 1200mm

N.1

Base neutra aperta con portina per stoccare pentole, padelle ecc. da usare per 2 top neutri da 400mm e 1 Fry Top da 400mm; costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

5) ELEMENTO TOP NEUTRO 400 mm

N 2

Descrizione Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10.

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Costruita in acciaio inox. Da installare su base neutra.

Dati Tecnici top neutro :

Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x900x250

6) FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA 400mm, CROMO SPAZZOLATO

N 1

Superficie di cottura liscia in acciaio al cromo spazzolato. Temperatura da 120°C a 280°C. Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Da installare su base neutra.

7) CUOCIPASTA ELETTRICO con 1 VASCA 40 LT

N 1

Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura.

Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza e sensore elettromeccanico che impediscono alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite.

Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10.

Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità, comprensivo di portina.

Accessori inclusi: n 3 cestelli rettangolari , coperchio e falso fondo per cuocipasta 40 lt

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Dati Tecnici:

Dimensioni (LxPxH) (mm): 400x900x850
Alimentazione elettrica (V-Hz): 380-415 V/3 -50/60
Potenza elettrica (KW) : 10

8) BASE NEUTRA APERTA 800mm

Base neutra aperta con portina per stoccare pentole, padelle ecc. da usare per 1 top neutro da 400mm e 1 induzione top 400mm; costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

9) INDUZIONE TOP 400mm, 400V

N 1

Superficie di cottura in vetroceramica con almeno 2 zone di induzione a controllo indipendente e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Costruita in acciaio inox, da installare su base neutra.

Dati Tecnici induzione top:

Dimensioni (LxPxH) (mm) 400x900x250
Alimentazione elettrica:(V-Hz) 380-415 V/3 -50/60
Potenza elettrica (KW): 10

5) ELEMENTO TOP NEUTRO 400mm

N 1

Descrizione Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Costruita in acciaio inox, da installare su base neutra.

Dati Tecnici top neutro :

Dimensioni (LxPxH) (mm) 400x900x250

6) BASE NEUTRA APERTA 1200mm

Base neutra aperta con portina per stoccare pentole, padelle ecc. da usare per 1 top neutro da 400mm e 1 induzione da 800mm; costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

7) ELEMENTO TOP NEUTRO 400 mm

N 1

Descrizione Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Costruita in acciaio inox, da installare su base neutra.

Dati Tecnici top neutro :

Dimensioni (LxPxH) (mm) 400x900x250

8) INDUZIONE TOP 800mm, 400V

N 1

Superficie di cottura in vetroceramica con almeno 4 zone di induzione a controllo indipendente e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Costruita in acciaio inox, da installare su base neutra.

Dati Tecnici induzione top:

Dimensioni (LxPxH) (mm) 800x900x250
Alimentazione elettrica:(V-Hz) 380-415 V/3 -50/60
Potenza elettrica (KW): 20

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

Tutto il blocco cottura deve essere rifinito con pareti laterali di finitura, zoccolature e pannello di copertura posteriore.

9) IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A FLUSSO BILANCIATO come di seguito descritto:

- **Cappa centrale a Flusso Bilanciato:**
Costruita in acciaio inox AISI 304 - 18/10 assemblata tramite puntatura elettrica.
Completa di filtri a labirinto in acciaio inox e di bocchette diffusione aria orientabili, completa di illuminazione strip led.
Dimensioni (LxPxH) 5600X1300X500
- **Aspiratore cassonato trasmissione a cinghia - estrazione:**
Cassonetto in lamiera zincata con telaio in tubolare di alluminio e angolari tre vie pvc. La pannellatura realizzata in lamiera zincata smontabile, con rivestimento interno fonoassorbente autoestinguente.
Completo di zanche di sostegno.
Alimentazione trifasica 380 V., portata mc/h 11000
- **Quadro Inverter - Estrazione:**
Inverter stagno IP66 per montaggio in esterno o a bordo macchina, protetto da umidità, polvere e sporcizia.
Costruito in polycarbonato resistente per resistere alla degradazione da ultravioletti (UV), grassi, oli e acidi. Sufficientemente robusto da resistere fino a -20°C.
Completo di selettore di marcia e potenziometro integrati.
Alimentazione trifasica 380 V. potenza 5,5 Kw
- **Aspiratore cassonato trasmissione a cinghia - immissione:**
Cassonetto in lamiera zincata con telaio in tubolare di alluminio e angolari tre vie pvc. La pannellatura realizzata in lamiera zincata smontabile, con rivestimento interno fonoassorbente autoestinguente. completo di zanche di sostegno e filtro antipolvere (costituito da un telaio in lamiera d'acciaio zincata e reti di protezione in filo d'acciaio zincato elettrosaldato).
Alimentazione trifasica 380 V., portata mc/h 4500
- **Quadro Inverter - Immissione:**
Inverter stagno IP66 per montaggio in esterno o a bordo macchina, protetto da umidità, polvere e sporcizia.
Costruito in polycarbonato resistente per resistere alla degradazione da ultravioletti (UV), grassi, oli e acidi. Sufficientemente robusto da resistere fino a -20°C.
Completo di selettore di marcia e potenziometro integrati.
Alimentazione trifasica 380 V. potenza 2,2 Kw
- **PLENUM:**
in lamiera zincata adeguatamente dimensionato

Il sistema di aspirazione deve essere comprensivo di canalizzazioni in acciaio inox, raccordi, riduzioni, curve, supporti murali e terminali e raccorderie varie.

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA

Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422

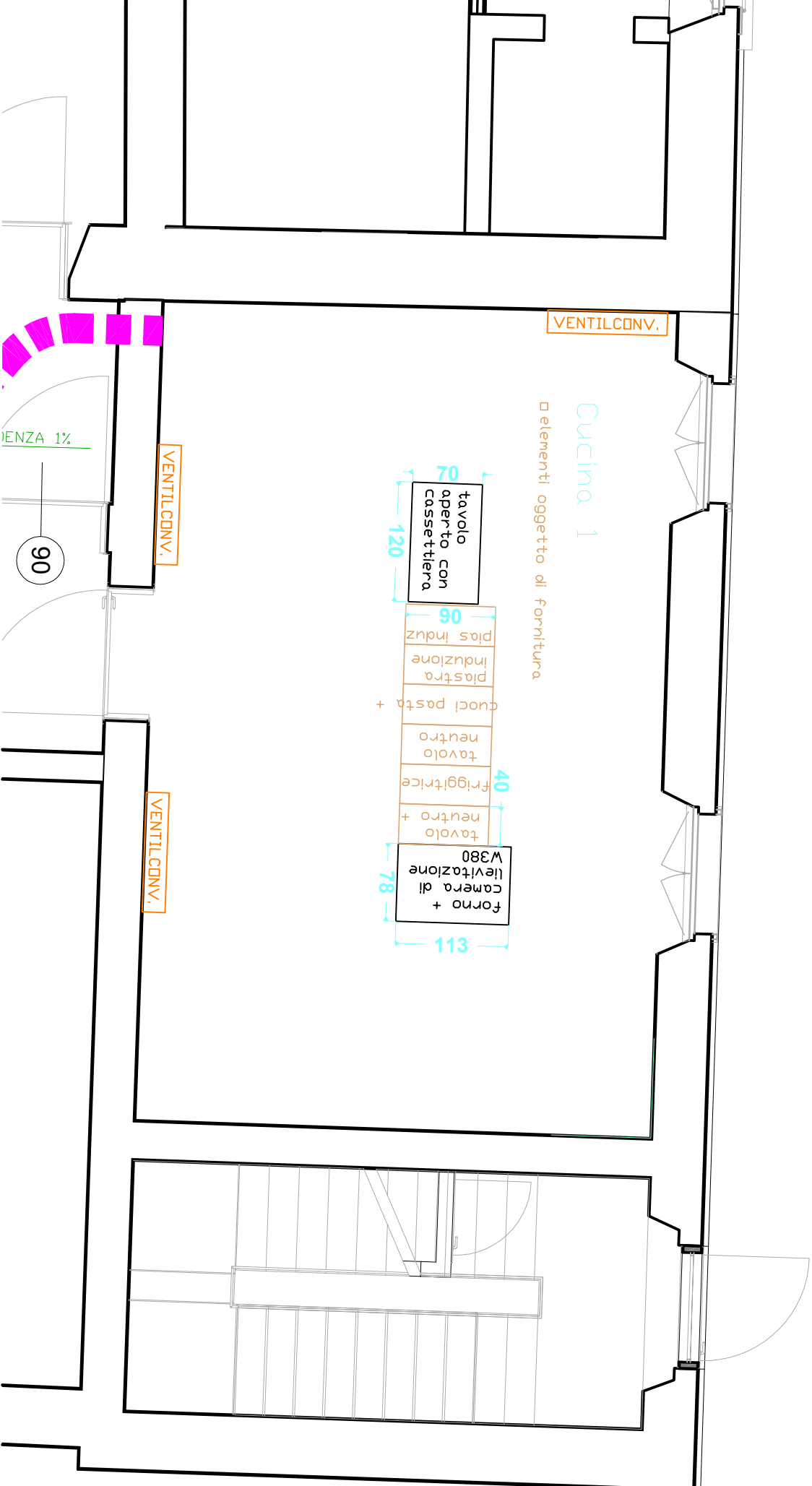
Succursale: Viale Montegrappa, 26 – Tel: 0382575182

email: pvis01200g@istruzione.it - pvis01200g@pec.istruzione.it

DOCUMENTI ALLEGATI

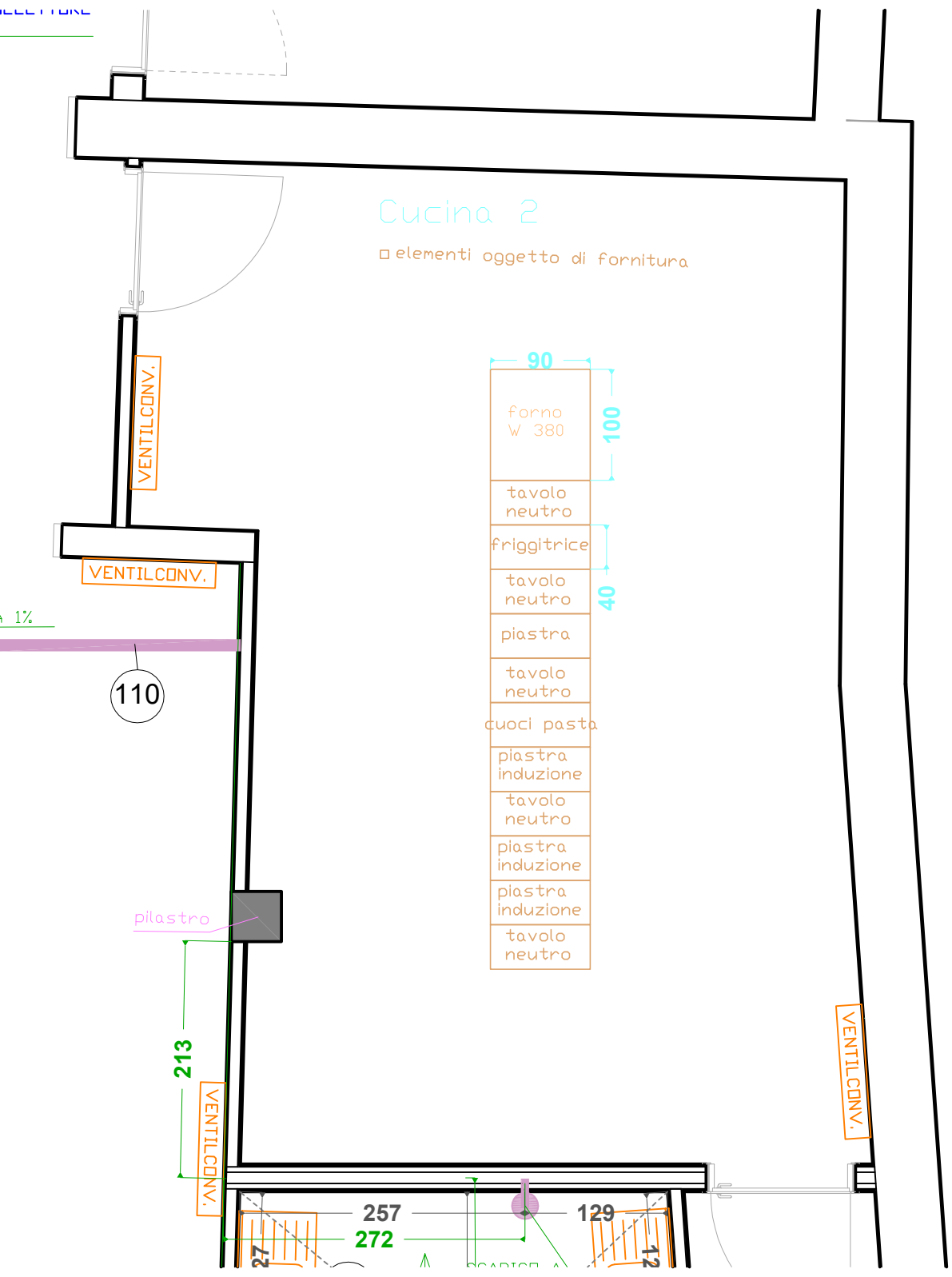
Piante laboratori* cucina 1 e 2

CUCINA 1



DEET FORK

A 1%



CUCINA 2