



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglia - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"
Biella

CAPITOLATO DELLE ATTREZZATURE PER LOCALI "CUCINA CENTRALE" e "PASTICCERIA" SEDE DI CAVAGLIA'

Committente: IIS "GAE AULENTI" Viale Macallè n° 54 13900 – Biella (BI)

Sede di Installazione: Via Rollino n° 2 13881 – Cavaglia (BI)

RUP : Cesare MOLINARI

1. Oggetto

L'oggetto della fornitura sono le attrezzature per l'adeguamento della cucina centrale, laboratorio di trasformazione prodotti e locali dedicati alla pasticceria. La fornitura s'intende comprensiva dei collegamenti agli impianti idrico e elettrico, secondo la formula delle "chiavi in mano", intesa come immediata.

L'importo stimato dell'affidamento è di euro **37000,00** (trentasettemila/00) *al netto IVA*.

2. Caratteristiche delle attrezzature

- Si precisa che le specifiche delle attrezzature elencate, pur essendo indicative delle esigenze della scuola, ammettono le varianti che rientrano nelle caratteristiche costruttive e/o di vendita di ogni ditta (clausola di equivalenza). Si specifica che tutte le caratteristiche tecniche sono da intendersi quali caratteristiche minime e che pertanto sono ammesse forniture con prestazioni superiori e/o ulteriori;
- Si rileva che nella descrizione è evidenziata, per alcune attrezzature, la necessità di essere dotate di hardware e software, quadri di controllo atti a rispettare le logiche di funzionamento riportate nell'allegato denominato "**Connected**" e rispondenti all'obiettivo primario dei laboratori territoriali per l'occupabilità. L'ottica della presenza di queste caratteristiche indicata con "connected", è quella di promuovere l'innovazione tecnologica, il contenimento dei consumi energetici ed idrici con l'obiettivo strategico di un uso più efficiente delle risorse e di un'economia che promuove ambiente e occupazione. (D.lgs 50/2016 art. 95, comma 6).

3. Consegna e posa in opera

Tutte le attrezzature dovranno essere consegnate, poste in opera e resi funzionanti. In particolare si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto segue:

- Al momento della consegna la ditta fornitrice delle attrezzature produrrà per ciascuna apparecchiatura le schede tecniche o altra idonea documentazione da cui risultino ben evidenti le caratteristiche tecniche delle stesse apparecchiature, la loro rispondenza ai requisiti e certificazioni CE delle aziende produttrici delle apparecchiature;
- L'allontanamento e il trasporto presso centri di riciclo degli imballaggi delle forniture;



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"
Biella

- Le opere impiantistiche accessorie al collegamento delle attrezzature agli impianti per il necessario funzionamento delle forniture;
- La movimentazione dei carichi dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro, prevedendo l'impiego di attrezzature idonee a limitare la movimentazione manuale dei carichi;
- Le attrezzature per il montaggio dovranno essere conformi alle norme antinfortunistiche ed il personale dovrà essere dotato di idonei indumenti da lavoro e, per quanto necessario, di dispositivi di protezione individuale. L'intera fornitura dovrà essere corredata dei supporti di installazione eventuale documentazione di istruzione in lingua italiana;
- La ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i cavi e quant'altro necessario per il collegamento di tutte le apparecchiature sotto indicate.

4. Trasporto, montaggio e installazione

La ditta aggiudicataria provvederà, con propri mezzi e con proprio personale specializzato, al trasporto, montaggio e installazione e configurazione delle apparecchiature previsti, secondo le modalità e i tempi indicati.

Tutte le attrezzature dovranno essere installate e messa in opera secondo il concetto di installazione "chiavi in mano", intendendosi inclusa ogni lavorazione e fornitura accessoria necessaria.

5. Verifica di conformità

Ultimata la fornitura si procederà alla verifica di conformità nei modi e termini di cui all'art. 102 del Dlgs 50/2016 e ss.mm.

6. Garanzia dell'offerta tecnica

La ditta fornitrice delle attrezzature dovrà garantire tutto quanto specificato nell'offerta tecnica vale a dire:

- caratteristiche tecniche e funzionali delle attrezzature, come da allegato (**modulo A**), corredata da dépliant o comunque da immagini che permettano un immediato riferimento visivo al prodotto illustrato, oltre ad una dettagliata specifica delle caratteristiche del prodotto stesso;
- funzione "CONNECTED" nel dettaglio secondo lo schema del modulo (**allegato B**);
- termini e condizioni della manutenzione e assistenza da allegato (**modulo C**),
- tempi di consegna da allegato (**modulo C**),
- termini della garanzia da allegato (**modulo C**),

La durata delle garanzie delle attrezzature è intesa a partire dalla data del rilascio del certificato di verifica di conformità. La ditta aggiudicataria, garantirà l'Ente da eventuali difetti o imperfezioni in relazione al funzionamento e all'allestimento, siano essi di fabbricazione o causati durante il trasporto, provvedendo, a propria cura e spese, nel più breve tempo possibile alla sostituzione delle parti eventualmente difettose.



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"
Biella

Descrizione attrezzature suddivise per locale di installazione
LOCALE (Cucina)

ART.	ATTREZZATURE	N° PZ
A 1	Forno elettrico 10 teglie + griglie	1
A 2	Carrello porta teglie 19 vassoi	1
A 3	Cucina ad induzione 4 zone di cottura	1
A 4	Fry top rigato	1

LOCALE (Cucina Pasticceria)

ART.	ATTREZZATURE	N° PZ
A 5	Forno elettrico 6 teglie + griglie	1
A 6	Carrello porta teglie 8 vassoi	1
A 7	Cucina ad infrarosso in vetroceramica 2 zone di cottura	2
A 8	Cuocipasta elettrico	1
A 9	Kit cestini per cuocipasta - n° 3 cestelli da 1/3 - n° 6 cestelli da 1/6	1
A 10	Tavolo da lavoro 100x70x85cm	1
A 11	Forno pizza basic	1

LOCALE (Cucina)

A1 NR. 1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:

- CAPACITA' N° 10 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA' AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA' COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA.
- PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE;
- OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA;
- LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA;



I.I.S. "R. Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella

- APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA;
- FRENO VENTOLA INCORPORATO;
- MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA.
- POSSIBILITA' DI CONTROLLARE L'APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE;
- RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA;
- SISTEMA D'INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA;
- RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA;
- VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL'UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC.....)
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE;
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA' CARICATA;
- FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL'UTENTE ;
- DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA' D'USO;
- CONTROLLO DI PIU' APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA;
- MANUALE APPLICATIVO E D'USO SUL DISPLAY DELL'APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA;
- SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE;
- DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE;
- PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE;
- RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA' DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA;
- VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE;
- SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO;
- FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA.
- PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE;
- ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI;
- SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI;
- SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE;



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"
Biella

- GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL'UMIDITA' PRECISISSIME, CON POSSIBILITA' DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE;
- PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI;
- VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA;
- GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA;
- CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA';
- SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO;
- FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA;
- FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA;
- ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D'INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC.);
- DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm;
- DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO;
- CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T.

"SOGGETTO A "CONNECTED"

A2 NR. 1 CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1:

- COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO;
- CAPACITA' N° 19 BACINELLE GN 1/1;
- POSSIBILITA' DI RICHIUDERE IL CARRELLO PER OTTIMIZZAZIONE SPAZI CON STRUTTURA NON SALDATA;
- DIMENSIONI CIRCA 45X60X150 H cm.

A3 NR.1 CUCINE AD INDUZIONE SERIE 900:

- STRUTTURA COMPLEMENTARE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 4 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 5 KW CAD. DI POTENZA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 20 KW;
- DIMENSIONI 800X900X870 H mm.

"SOGGETTA A "CONNECTED"

A4 NR.1 FRY-TOP ELETTRICO RIGATO:

- PIASTRA DI COTTURA RIGATA IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- PIASTRA DI COTTURA INCASSATA NEL PIANO PER GARANTIRE LA TENUTA DEI



I.I.S. "R. Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella

LIQUIDI;

- TAPPO DI CHIUSURA SCARICO IN DOTAZIONE;
- BASE ARMADIATA CON ANTINA A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 7,5 KW;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

” SOGGETTA A “CONNECTED”

LOCALE (Cucina Pasticceria)

A5 NR.1 FORNO ELETTRICO CONVENZIONE VAPORE:

- CAPACITA' N° 6 GRIGLIE GN 1/1 O FORMATO EURONORM;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AUTOMATICA (MODALITA' AUTOMATICA) DI CARNE, POLLAME, PESCE, CONTORNI, VERDURE, DESSERT, PRODOTTI DA FORNO E FINISHING AUTOMATICO. SISTEMA INTELLIGENTE PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI CARICAMENTI MISTI NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO A LA CARTE E CON SISTEMA DI PULIZIA E MANUTENZIONE COMPLETAMENTE AUTOMATICA;
- APPARECCHIO PER LA COTTURA AD ARIA CALDA (MODALITA' COMBI VAPORE) SECONDO DIN 18866 PER IMPIEGARE, SINGOLARMENTE, IN SUCCESSIONE O COMBINATI, I METODI DI COTTURA MAGGIORMENTE UTILIZZATI NELLA CUCINA INDUSTRIALE: VAPORE ED ARIA CALDA.
- PASTIGLIE DETERGENTI E TRATTANTI (DETERGENTE SOLIDO) PER UNA SICUREZZA LAVORATIVA OTTIMALE;
- OUTPUT DATI HACCP/AGGIORNAMENTO SOFTWARE TRAMITE INTERFACCIA ETHERNET O USB INTEGRATA;
- LIMITATORE DI TEMPERATURA DI SICUREZZA PER GENERATORE DI VAPORE E RISCALDAMENTO ARIA CALDA;
- APPARECCHIO CONFORME A VDE PER IL FUNZIONAMENTO SENZA SORVEGLIANZA;
- FRENO VENTOLA INCORPORATO;
- MANIGLIA DELLA PORTA CON FUNZIONE DESTRA/SINISTRA E DI CHIUSURA.
- POSSIBILITA' DI CONTROLLARE L'APPARECCHIO TRAMITE SOFTWARE E APP MOBILE;
- RIEPILOGO GRAFICO DEL CLIMA ATTUALE NELLA CAMERA DI COTTURA, DEL SUCCESSIVO PROCESSO, DI COTTURA, ANTEPRIMA E RETROSPETTIVA E OPZIONI AL TERMINE DELLA COTTURA;
- SISTEMA D'INFORMAZIONE AUTOMATICA SUGLI ADATTAMENTI IN CORSO NEL PROCESSO DI COTTURA;
- RIEPILOGO DI TUTTI GLI ADATTAMENTI AUTOMATICI IN CORSO DEL PROCESSO DI COTTURA;
- VISUALIZZAZIONE CONFIGURABILE IN BASE ALL'UTENTE (IMMAGINI, TESTI, ECC.....)
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE;
- CALCOLO DELLA COTTURA IDEALE GESTITA TRAMITE TEMPERATURA DEL NUCLEO PER PRODOTTI CALIBRATI DA RIUTILIZZARE SUCCESSIVAMENTE SENZA SENSORE TERMICO, CHE TIENE CONTO AUTOMATICAMENTE DELLA QUANTITA' CARICATA;



I.I.S. "R. Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella

- FUNZIONAMENTO AUTOESPLICATIVO, CAPACE DI ADATTARSI AUTOMATICAMENTE AL COMPORTAMENTO DELL'UTENTE ;
- DISPLAY TOUCHSCREEN CON SIMBOLI AUTOESPLICATIVI PER LA MASSIMA FACILITA' D'USO;
- CONTROLLO DI PIU' APPARECCHI MEDIANTE UN SOLO DISPLAY CON CONNESSIONE LAN INTERNA;
- MANUALE APPLICATIVO E D'USO SUL DISPLAY DELL'APPARECCHIO RICHIAMABILI A SECONDA DELLE OPERAZIONI SVOLTE, PULIZIA, MANUTENZIONE E SICUREZZA OPERATIVA;
- SISTEMA DETERGENTE E TRATTANTE AUTOMATICO INDIPENDENTE DALLA PRESSIONE DI RETE PER LA CAMERA DI COTTURA E IL GENERATORE DI VAPORE;
- DIVERSI LIVELLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE SENZA SORVEGLIANZA ANCHE DI NOTTE;
- PULIZIA E DECALCIFICAZIONE AUTOMATICHE DEL GENERATORE DI VAPORE;
- RICHIESTA DI PULIZIA AUTOMATICA CON INDICAZIONE DEL LIVELLO DI PULIZIA E DELLA QUANTITA' DEI PRODOTTI CHIMICI DA USARE A SECONDA DEL GRADO DI SPORCIZIA;
- VISUALIZZAZIONE SUL DISPLAY DEL LIVELLO DI SPORCO E MANUTENZIONE;
- SISTEMA DI DIAGNOSI CON VISUALIZZAZIONE AUTOMATICA DEI MESSAGGI DI SERVIZIO;
- FUNZIONE DI AUTODIAGNOSI PER LA VERIFICA ATTIVA DELLE FUNZIONI DI COTTURA.
- PORTA DESTRA CON TRIPLO VETRO RETROVENTILATO E DUE VETRI INTERNI RIBALTABILI PER LA PULIZIA CON SPECIALE RIVESTIMENTO TERMORIFLETTENTE;
- ILLUMINAZIONE LED DELLA CAMERA DI COTTURA E DEI RIPIANI;
- SEGNALAZIONI OTTICHE DEI RIPIANI;
- SENSORE TERMICO CON ALMENO 6 PUNTI DI MISURAZIONE E CORREZIONE AUTOMATICA DEGLI ERRORI IN CASO DI INSERIMENTO ERRATO E AUSILIO DI POSIZIONAMENTO PER SENSORE;
- GESTIONE DEL CLIMA CON: MISURAZIONE, IMPOSTAZIONE E REGOLAZIONE DELL'UMIDITA' PRECISISSIME, CON POSSIBILITA' DI RICHIAMO TRAMITE PANNELLO OPERATORE;
- PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DI ALMENO 1200 PROGRAMMI DI COTTURA FINO A 12 FASI;
- VAPORIZZAZIONE A TRE LIVELLI DA 30° A 260° C CON ARIA CALDA O COMBINATA;
- GENERATORE DI VAPORE FRESCO AD ALTA POTENZA CON DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA;
- CIRCOLAZIONE DINAMICA DELL'ARIA NELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE VENTOLA INVERTIBILE A 5 VELOCITA';
- SISTEMA DI SEPARAZIONE DEI GRASSI INCORPORATO;
- FUNZIONAMENTO SENZA IMPIANTO DI ADDOLCIMENTO DELL'ACQUA;
- FUNZIONE DI COOL DOWN PER RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA TRAMITE LA VENTOLA;
- ADEGUAMENTO AUTOMATICO AL LUOGO D'INSTALLAZIONE (ALTEZZA, CLIMA, ECC...);
- DISTANZA TRA LE GUIDE 68 mm;



I.I.S. "R. Vaglio"

Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"

Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"

Biella

- DOCCIA MANUALE INCORPORATA CON DISPOSITIVO DI RITIRO AUTOMATICO;
- CINQUE LIVELLI DI LIEVITAZIONE PROGRAMMABILI;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T.

"SOGGETTO A "CONNECTED"

A6 NR.1 CARRELLO PORTATEGLIE GN 1/1:

- COSTRUZIONE TOTALE IN LEGA DI ALLUMINIO ANODIZZATO;
- CAPACITA' N° 19 BACINELLE GN 1/1;
- POSSIBILITA' DI RICHIUDERE IL CARRELLO PER OTTIMIZZAZIONE SPAZI CON STRUTTURA NON SALDATA;
- DIMENSIONI CIRCA 45X60X150 H cm.

A7 NR.2 CUCINA AD INFRAROSSO IN VETROCERAMICA:

- STRUTTURA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 ZONE DI COTTURA INDIPENDENTI DA 2.5 KW CAD. DI POTENZA;
- BASE ARMADIATA CON ANTINE A BATTENTE;
- ALIMENTAZIONE 400V – 3P+N+T – 5 KW;
- DIMENSIONI 400X700X870 H mm.

"SOGGETTO A "CONNECTED"

A8 NR.1 CUOCIPASTA ELETTRICO:

- COSTRUZIONE COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 1 VASCA CAPACITA 40 L;
- CARICO DELL'ACQUA DI RETE INTEGRATO;
- SCARICO MANUALE TRAMITE RUBINETTO DEDICATO INTEGRATO NELLA MACCHINA;
- ALIMENTAZIONE 400V -3P+N+T 5KW;
- DIMENSIONI 400X900X870 H mm.

" SOGGETTA A "CONNECTED"

A9 NR.1 KIT CESTINI PER CUOCIPASTA:

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304;
- N° 2 GN 1/3 + N° 3 GN 1/6.

A10 NR.1 TAVOLO DA LAVORO:

- STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI304
- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA
- BASE ARMADIATA CON ANTINE SCORREVOLI
- DIM.100X70X85Hcm



I.I.S. "R. Vaglio"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E. Zegna"
Mosso Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G Ferraris"
Biella

A11 NR.1 FORNO PIZZA BASIC:

- STRUTTURA FRONTALE IN ACCIAIO INOX ISOLATO CON LANA DI ROCCIA
- PANNELLO DI CONTROLLO ANALOGICO CON COMANDI INDIVIDUALI PER OGNI ELEMENTO RISCALDANTE
- DUE ELEMENTI PER CAMERA
- DIM.975X814X413mm

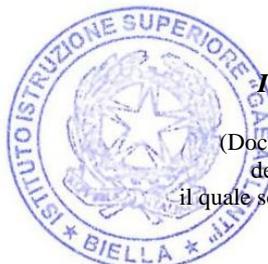
" SOGGETTO A "CONNECTED"

FUNZIONE CONNECTED

Per le attrezzature che riportano in calce della descrizione tecnica il termine **"CONNECTED"** si richiede l'applicazione di scheda elettronica, sistema logico PLC o ulteriore comando per l'interfacciamento in rete LAN e da remoto tramite qualunque piattaforma browser.

Si richiede la descrizione delle funzionalità del software e dell'hardware dei seguenti parametri :

- a) possibilità di lettura dei valori tecnici dell'apparecchio tra cui tensioni, correnti, potenze, costi dell'energia utilizzata;
- b) inoltro automatico di allarmi per i valori sopra indicati in caso d'anomalia;
- c) possibilità di gestire report analitici della attrezzature giornalmente;
- d) possibilità di accedere da remoto in tempo reale all'attrezzatura con osservazione di parametri tecnici ed interazione immediata su accensione spegnimento della stessa;
- e) possibilità di programmazione oraria del funzionamento;
- f) possibilità di analizzare i tempi di operatività dell'apparecchio sino dalla prima data di installazione;
- g) possibilità di pianificare i tempi di manutenzione;
- h) attivazione del taglio dei picchi;
- i) monitoraggio dei consumi dell'acqua con rapporto statistico ed in tempo reale dei lavelli e/o attrezzature indicate;
- j) regolazione delle cappe e reintegri dell'aria con regolazione della velocità con un'interfaccia touch screen;
- k) sistema di controllo accessi e identificazione di porta aperta e di monitoraggio delle temperature con report analitico per le celle di conservazione;
- l) disposizione di interfaccia che soddisfa tutti i criteri indicati dalla lettera a alla lettera k per le attrezzature di tipologia elettromeccanica;
- m) esistenza di software in grado di stabilire priorità nel sistema del taglio dei picchi tra le diverse apparecchiature.



Il Responsabile Unico del Procedimento
Prof. Cesare Molinari

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate

il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)