



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"ELENA DI SAVOIA – PIERO CALAMANDREI"**

Sede "ELENA DI SAVOIA": TECNICO/TECNOLOGICO – CHIMICA DEI MATERIALI - BIOTECNOLOGIE SANITARIE E AMBIENTALI
Sede "CALAMANDREI": I.P.S.S.A.R - AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – TURISMO – ECONOMICO SERALE

ALLEGATO A: DESCRIZIONE DELLE ATTREZZATURE

Le caratteristiche tecniche dei prodotti offerti dovranno essere indicate utilizzando il seguente modello:

N.	DESCRIZIONE	PREZZO	NOTE
01	Cappa per cucina centrale ad isola – acciaio inox 18/10 – dim: 150*240*45 h. – motore portata da 1600/2000 mc/h – 450/550 watt.		
01	Impastatrice planetaria – 3 velocità – capacità 8 lt. – potenza 250 W		
01	Gruppo multiplo – grattugia / tritacarne		
01	Produttore di ghiaccio – struttura in acciaio inox – produzione cubetti cavi 25 Kg./24 h.		
01	Affettatrice verticale – affilatoio fisso – lama diametro 30		
01	Lavastoviglie a capote – struttura acciaio inox doppia parete con isolamento – n. 2 giranti di lavaggio e risciacquo.		
01	Lavabicchieri a carica frontale – struttura acciaio inox – comandi elettromeccanici – ciclo 120' – dosatore brillantante		
01	Friggitrice elettrica su vano armadiato – capacità 13 lt. (12 KW)		
01	Forno a convenzione – struttura acciaio inox - 5 teglie GN 1/1 – umidificatore – comandi digitali.		
01	Armadio refrigerato – 2 ante – acciaio inox – refrigerazione ventilata con unità monoblocco tropicalizzata – temperatura -2 / +8° C.		
02	Banchi da lavoro – acciaio inox – misura 150		
01	Cuocipasta elettrico – capacità 25 lt. (7,8 kW) – rubinetto carico acqua e scarico a pavimento		
01	Piano cottura elettrico 2 piastre (5,2 kW) su mobile a giorno		



Dirigente Scolastico
(Prof. Gaetano SCOTTO)

[Handwritten signature]