

**CAPITOLATO DI GARA**

**LABORATORI INNOVATIVI 2**

**PROGETTO P36/1 - LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

**CODICE 10.8.1.B2-FSC-SA-2018-37**

**CIG: 7733847C6E**

**CUP F57D17000090007**

**ATTREZZATURE RICHIESTE PER IL  
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

DESCRIZIONE	QUANTITA'
<p><b>FORNO PIZZA BICAM.REFRAT.400W 4+4pizze Ø35CM COMPLETO DI CAMERA DI LIEVITAZIONE CON RUOTE E KIT PER PIZZE PIÙ ATTACCO TUBO FUMI:</b> forno pizza bicamera tutto refrattario 400v.4+4 pizze d.35cm o teglia, 60x40cm-frontale in acciaio inox, monoblocco ad alto potere isolante, porte con facile sistema di sgancio per una facile pulizia. Comandi elettromeccanici con controllo platea e cielo indipendenti. Resistenze del cielo a vista per una migliore cottura. Luce interna. Valvola convogliatore vapore. Potenzialità 9,6 kw Misure cm 1000x1000x770h. Potenza 15,4 kw Dimensioni esterne 100x143x 184h Le 2 camere di cottura interamente in materiale refrattario con piano di cottura e cielo ad alte prestazioni e resistenza. Resistenze corazzate "hy-pe" in acciaio inossidabile integrate nel refrattario del piano di cottura e del cielo. Pannello di controllo digital. Controllo delle temperature del piano di cottura e del cielo separate. Isolamento termico. Massima temperatura di cottura 450 °C. Valvola regolabile per scarico vapori. Sportello con finestra in vetro temperato. Sportelli frontali controbilanciati. Lampade alogene ad alta resistenza e capacità luminosa. <b>Compreso di Supporto rinforzato per forno, inox con camera di lievitazione</b> fornito di ruote rinforzate per spostamenti. Cella di lievitazione ermetica. Supporto del forno carrellato. <b>Compreso di KIT ACCESSORI PER FORNO ELETTRICO Composto da:</b> - n.1 Pala pizza alluminio cm 37 - n.1 Palettino tondo cm 23 - n.1 Spazzola ottone girevole cm 27 - n.1 Tubo alluminio flessibile cm 200 per fumi - n.2 Fascette per tubo alluminio</p>	1
<p><b>FORNO ELETTRICO COMBINATO CONVEZIONE VAPORE + AFFUMICATURA ESTERNA 10 TEGLIE 1/1 GN COMPATTO CON TOUCH SCREEN, COMPLETO DI SISTEMA DI FILTRAGGIO SOSTITUIBILE E BASAMENTO "SUPPORTO" FORNO INOX PORTA TEGLIE.</b> L'esclusivo boiler integrato con regolazione automatica serve per una cottura a vapore a regola d'arte su tutte le 10 teglie 1/1 GN a disposizione. Dati Tecnici: CAPACITÀ 10 PASSO GUIDE 68 (mm) Dimensioni (LxPxA) mm 750 x 850 x 1100 c.a. Assorbimento Kw 15 Alimentazione trifase V400/3N 50 Hz -Comandi Touch-screen schermo 7" colori + manopola - Sistema di lavaggio automatico con 4 cicli - Vapore ad iniezione diretta - Sonda al cuore multipunto -kit cottura affumicatura - Temperatura di lavoro 30/270°C - Raffreddamento rapido della camera</p>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aria ventilata a 5 velocità + cottura semi-statica</li> <li>- Interfaccia USB</li> <li>- Connessione WiFi per collegamento in rete</li> </ul> <p><b>Compreso di N° 1 basamento “supporto” forno con porta griglie 1/1G</b></p> <p><b>Compreso di N°1 Kit sistema filtraggio acqua:</b></p> <p>Completo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N.1 Cartuccia cap. 6800 litri con 10 kh°</li> <li>- Testata</li> <li>- Contaltri volumetrico digitale</li> <li>- Set misurazione durezza acqua</li> </ul> <p>Caratteristiche:</p> <p>Sistema in grado di ridurre la durezza temporanea da carbonati, ma anche le sostanze dall'odore e dal sapore sgradevole e le particelle più fini. In tal modo, è possibile garantire che il sapore e l'aroma dei prodotti si sviluppino appieno, offrendo, di conseguenza, una qualità ottimale. I campi d'impiego per le cartucce filtranti tipo "C" sono distributori automatici di bevande calde e fredde, sistemi di cottura a vapore combinati e forni di cottura.</p> <p><b>Compreso l'opera e gli accessori per l'allaccio alla rete idrica</b></p>	
<p><b>RICAMBIO CARTUCCIA FILTRANTE</b></p> <p>Confezione 1 pezzo</p> <p>Capacità 11500 litri con 10kh°</p>	<b>1</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX FORATO GN 1/1 ( mm 325x530) profondità mm 65</b></p>	<b>4</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX GN 1/1 ( mm 325x530) profondità mm 40</b></p>	<b>2</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX GN 1/1 ( mm 325x530) profondità mm 65</b></p>	<b>2</b>
<p><b>CONTENITORE IN GRANITICO ANTIADERENTE PER ARROSTI GN 1/1 ( mm 325x530)</b></p>	<b>4</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX GN 1/1 ( mm 325x530) profondità mm 100</b></p>	<b>4</b>
<p><b>GRIGLIA CROMATA 1/1 GN</b></p>	<b>3</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX GN 1/3 H200</b></p>	<b>6</b>
<p><b>CONTENITORE IN ACCIAIO INOX GN 1/2 H 200</b></p>	<b>6</b>
<p><b>CUTTER LITRI 4 ACCIAIO INOX CON VARIATORE VELOCITA'</b></p> <p>Dimensioni mm (LxPxA) 350 x 350 x 300</p> <p>Velocità regolabile giri 1500/2800</p> <p>Capienza vasca 3,5 litri</p> <p>Capacità utile 1,5 litri</p> <p>Alim. V230/1-50Hz</p> <p>Potenza W 350</p>	<b>2</b>
<p><b>DETERGENTE FORNI CON SISTEMA DI LAVAGGIO INTEGRATO</b></p> <p>Tanica Kg 6</p>	<b>1</b>
<p><b>CASSETTIERA ACCIAIO INOX CON PIEDI MODULARE C/3 CASSETTI 64X68X51H</b></p>	<b>2</b>
<p><b>SFOGLIATRICE CON TAPPETI PIEGHEVOLI O BRACCIA, SU MOBILE CON RUOTE RINFORZATE, PER AVERE UNA COLLOCAZIONE MIGLIORE A SECONDA LE ESIGENZE</b></p>	<b>1</b>

<p>SFOGLIATRICE CON TAPPETI MM 500X700          Dimensioni (LxPxA) mm 1600 x 1250 x 1250 aperta          Dimensioni (lxpxa) mm 1000 x 1250 x 1500 chiusa          Alimentazione V 400/3 - Hz 50          Peso Kg 180          Potenza assorbita KW 0,35          Macchina completa di ruote          Trasmissione a bagno d'olio. Cilindri di diametro a spessore maggiorati per perfetta calibratura del prodotto senza perdite di potenza. Sistema di bilanciatura del cilindro superiore. Telai porta tappeti richiudibili e smontabili. Azionamento manuale con comandi con leva (joystick).</p>	
<p><b>PLANETARIA I 30 CE</b>          Solida struttura in carpenteria smaltata protezione della vasca in filo metallico vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio frusta in fusione di alluminio e acciaio cambio meccanico a 3 velocità sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio motore ventilato          Caratteristiche :          - Interamente realizzata in metallo          - Vasca abbassabile tramite leva laterale          - Vasca estraibile          - N. 3 utensili in metallo: frusta, uncino e spatola          - Cambio 3 velocità          -Vasca I 30          - Trasmissione ad ingranaggi          - Microinterruttori su alzata testa          - Certificato CE PROFESSIONALE</p>	<b>1</b>
<p><b>PLANETARIA I 10 CE</b>          Dimensioni (LxPxA) mm 500 x 400 x 650          Alim. V230/1-50Hz          Potenza KW 0,45          Velocità variabile 100-200-350 rpm          Caratteristiche :          - Interamente realizzata in metallo          - Vasca abbassabile tramite leva laterale          - Vasca estraibile litri 10          - N. 3 utensili in metallo: frusta, uncino e spatola          - Variatore di velocità          - Trasmissione ad ingranaggi          - Microinterruttori su alzata testa          - Certificato CE</p>	<b>2</b>
<p><b>IMPASTATRICE A SPIRALE KG 18 CON 2 VELOCITA' E RUOTE RINFORZATE ALIMENTAZIONE TRIFASE.</b>          Quantità max Kg 18 impasto finito          Alimentazione V 400/3N - Hz 50          Potenza assorbita W 750 – HP 1          Costruzione con lamiera di carpenteria pesante sp. 40/10          Vasca, 4pacca pasta e spirale in acciaio inox          Motoriduttore ad ingranaggi in acciaio in bagno d'olio Trasmissione vasca e spirale realizzata tramite catene          Comandi elettronici in bassa tensione con sistema n.v.r. Microinterruttore di sicurezza con spegnimento ad apertura coperchio, facilmente da spostare con ruote.</p>	<b>1</b>
<p><b>IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI, LT.40 CON RUOTE RINFORZATE</b></p>	<b>1</b>

a doppia velocità, con vasca inox da, capacità d'impasto 23 Kg, V.400/3, Kw.1,2, dim.mm.460x690x1100h	
<b>FRULLATORE PROFESSIONALE AD IMMERSIONE IN ACCIAIO INOX CON BRACCIO ESTRAIBILE</b> Maneggevole e pratico, ideale per piccole lavorazioni, impugnatura ergonomica, asta separabile per un'accurata pulizia. Alimentazione: 230V/1N/50Hz Potenza: w 175/0.25 Hp Giri coltelli: rpm 14.500 Peso netto kg 1 Dimensioni mm 72x72x392x190	<b>2</b>
<b>ESICCATORE ELETTRICO IN ACCIAIO INOX USO PROFESSIONALE</b> Dimensioni (LxPxA) mm 270 x 270 x 460 Alimentazione elettrica pot. Max KW 0,5 Peso Kg 6 Ideale per l'essiccamento naturale di ortaggi, frutta, funghi, fiori, erbe, pasta, ecc. Struttura in acciaio inox e ABS. Sei cassette per l'essiccamento in acciaio inox. Superficie totale di essiccamento: 5.200 cm2. Termostato per la regolazione della resistenza. Tempo continuativo di lavoro: senza limiti.	<b>2</b>
<b>MACCHINA SOTTOVUOTO CONFEZIONATRICE PROFESSIONALE BARRA</b> Semi automatiche, analogiche, in acciaio inox. Possono realizzare il vuoto in sacchetti oppure in contenitori specifici per liquidi o prodotti delicati. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Larghezza in mm: 470</li> <li>• Profondità in mm: 260</li> <li>• Altezza in mm: 130</li> <li>• Peso in kg: 10</li> <li>• Assorbimento elettrico W: 270</li> <li>• Alimentazione V-P-Hz: 230 V/50-60 Hz</li> <li>• Tipologia sottovuoto: Aspirazione esterna</li> <li>• Barra saldante: 450 mm</li> <li>• Struttura: Macchina sottovuoto</li> </ul>	<b>1</b>
<b>SBATTITORE ELETTRICO</b> Sbattitore frusta elettrica a 3-5 velocità Fruste per montare in acciaio inox Ganci per impastare in acciaio inox, Tasto espulsione automatica delle fruste Tensione (V) 230, Frequenza (Hz) 50, Potenza (W) 200.	<b>5</b>
<b>FORNO MICROONDE TRIVALENTE PROFESSIONALE</b> Capienti spaziosi, in grado di contenere 2 taglie Gastronome sui due piani. Funzionamento sia su di un piano che su due, grazie al ripiano vetroceramico fornito di serie e ai 4 magnetron. Apertura della porta verso il basso che diventa quindi un saldo piano di appoggio. Comode e robuste maniglie in acciaio per una facile presa. Ideali per ristoranti, trattorie, mense, hotel e in genere per grandi cucine. Potenza resa High - 1800 W . Medium - 900 W . Low - 340 W . Defrost - 170 W Potenza assorbita 3200 W Alimentazione 1ph Frequenza microonde 2450 Mhz Magnetron 4x450 W Contacicli yes Volume lt 44 Dimensioni interne 565x330 h. 250 mm 1 GN A mm 650 B mm 526 C mm 850 D mm 471 Peso netto Kg 54 Peso lordo Kg 58	<b>3</b>
<b>MACCHINA PER LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA E SOTTOVUOTO - GN1/1 LITRI 20</b>	<b>1</b>

<p>Dimensioni (LxPxA) mm 330 x 600 x 300  Alimentazione V 230/1 - Hz 50  Potenza massima assorbita W 600  Realizzato interamente in acciaio inox  Altezza minima recipiente 200 mm  Controllo elettronico della temperatura con precisione al 1/10 °C (controllo a treno d'impulsi)  Temperatura regolabile da 0°C a 95°C  Termostato di sicurezza  Galleggiante di sicurezza per livello acqua  Altezza minima immersione resistenza 100 mm  Circolazione forzata acqua tramite pompa (portata 16 litri/minuto)  Adattabile ad ogni recipiente  Completo di vasca in acciaio, coperchio e divisorio.</p>	
<p><b>MINI TEMPERATRICE PER IL CIOCCOLATO DA BANCO</b>  Dimensioni (LxPxA) mm 420 x 400x 400  Alimentazione V 220/240 60 Hz  Potenza assorbita W 300  Capacità vasca litri 5 - oppure Kg 3 cioccolato  Macchina e bacinella sono realizzate in acciaio inox AISI 304, coperchio trasparente in PET per mantenimento della temperatura e rispetto delle normative igieniche.</p>	<b>2</b>
<p><b>MANTECATORE PROFESSIONALE DA BANCO</b>  Dimensioni (LxPxA) mm 450 X 320 X 310  Produzione oraria Kg 2 - litri 3 circa  Ciclo di lavoro 20-30 minuti = Kg 1 - litri 1,5  Alimentazione V230/1 - Hz 50 monofase  Potenza max kW 0,3  Peso Kg 20  Mantecatore ad uso professionale  Carrozzeria in acciaio Inox  Pala di mantecazione in acciaio inox + inserti polietilene  Riduttore ad ingranaggi  Ciclo di mantenimento a temperatura ideale  Raffreddamento ad aria - Gas R134A  Incluso nel prezzo: 1 Cestello estraibile, Spatola per gelato, Pala per cestello estraibile, Misurino, 1 set raschianti per pala</p>	<b>1</b>
<p><b>ETICHETTATRICE WIRELESS CON PROGRAMMA COMPATIBILE WINDOWS PIÙ RULLI RICARICABILI</b>  Stampante desktop; stampa termica diretta; Interfaccia PARALLELA/SERIALE RS-232 (DB-9)/USB; Risoluzione 8 dot/mm (203 dpi); Velocità 127 mm/sec. Opzioni Installate nessuna opzione. Compresa di rulli adesivi.</p>	<b>2</b>
<p><b>TAVOLO REFRIGERATO C/PIANO E ANZ.GN1/1 3P TN -2°+8°</b>  Tavolo Master GN1/1 - 3 porte Prof. 700 mm - Con piano e alzatina - Plug-in-2°+8°C  CARATTERISTICHE  Range temperatura -2°+8°C  Resa frigorifera 565 W*  Alimentazione 230 V - 50 Hz  Potenza assorbita 546 W - 3,1 A  Gas refrigerante R452a  DotazioneN. 3 griglie plastificate GN1/1 - 325x530 mm  *Evap. -10°C cond. 54,4°C  DATI COSTRUTTIVI</p>	<b>1</b>

<p>Finitura interna/esterna Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10          Schiena esterna in acciaio inox - Isolamento Spessore 60 mm - CFC/HCFC free          Coprievaporatore Rimovibile in Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10          Cremagliere e guide interne Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10          Angoli interni Arrotondati per una facile pulizia          Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili H. 100-150 mm          Porta Autochiudente, reversibile con fermo a 105°          Maniglia porta In acciaio inox AISI 304, Guarnizione porta Magnetica facilmente sostituibile  <b>DATI REFRIGERAZIONE</b>          Condensazione Ad aria .Vano tecnico A destra - pannello laterale apribile a scatto          Unità condensante Tropicalizzata a +43°C estraibile frontalmente, Refrigerazione Ventilata          Evaporatore Trattato anticorrosione con copertura rimovibile in acciaio inox AISI 304          Sistema refrigerante N. 1 sistema sostituibile tipo FSS          Sbrinamento Automatico a gas caldo.          Controllo sistema Termostato elettronico retro pannello.          Dimensioni 1780x700x950 mm</p>	
<p><b>PENSILE ARMAD. ANTE SCORR.160X40X60</b> compreso di staffa installazione          Pensile armadiato con ripiano intermedio e ante scorrevoli.          Fianchi e posteriore spessore 8/10          Ripiani e fondo spessore 8/10 con omega di rinforzo          Ante tamburate spessore 8/10 interno ed esterno          Peso netto kg 45          Dimensioni mm 1600x400x600h</p>	<b>1</b>
<p><b>ARMADIO CHIUSO CON 2 PORTE A BATTENTE TAMBURATE.</b>          Accessorio: chiusura con chiave          Dimensioni mm 1200x500x2000h</p>	<b>1</b>
<p><b>TAVOLO CON DUE RIPIANI CON PANNELLATURA SOTTOPIANO INOX.</b>          CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE TAVOLI SU GAMBE          - Acciaio inox AISI 304 18/10 satinato finitura Scotch Brite          - Piani di lavoro h. mm. 43, inox ed insonorizzati - completamente saldati          - Alzatina posteriore h. 85 con spessore di 15 mm. completamente saldata          - Gambe in tubolare 40x40 mm. INOX          - Piedini di livellamento INOX - con basamento antisdrucchiolo - regolabili massimo di mm. 60          - Ripiano inferiore INOX rinforzato          Dimensioni mm 1400x700x850h</p>	<b>1</b>
<p><b>TAVOLO CON DUE RIPIANI CON PANNELLATURA SOTTOPIANO INOX.</b>          CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE TAVOLI SU GAMBE          - Acciaio inox AISI 304 18/10 satinato finitura Scotch Brite          - Piani di lavoro h. mm. 43, inox ed insonorizzati - completamente saldati          - Alzatina posteriore h. 85 con spessore di 15 mm. completamente saldata          - Gambe in tubolare 40x40 mm. INOX          - Piedini di livellamento INOX - con basamento antisdrucchiolo - regolabili massimo di mm. 60</p>	<b>1</b>

- Ripiano inferiore INOX rinforzato Dimensioni mm 1600x700x850h	
<b>ARMADIO CHIUSO CON 2 PORTE A BATTENTE TAMBURATE.</b> Accessorio incluso: chiusura a chiave Dimensioni mm 1400x700x2000h	
<b>ALZATA TORTA GIREVOLE CM 32</b>	<b>4</b>
<b>ANELLO INOX 18/10, Diametro 20 cm, Altezza 6 cm</b>	<b>4</b>
<b>ANELLO INOX 18/10, Diametro 22 cm, Altezza 6 cm</b>	<b>4</b>
<b>ANELLO INOX 18/10, Diametro 24 cm, Altezza 6 cm</b>	<b>4</b>
<b>ANELLO INOX 18/10, Diametro 28 cm, Altezza 6 cm</b>	<b>4</b>
<b>ANELLO REGOLABILE INOX DA CM 16,5 FINO A CM 32</b>	<b>4</b>
<b>APRISCATOLE MANUALE TITAN</b>	<b>2</b>
<b>BACINELLA TONDA FONDO PIATTO CM 20 POLIETILENE</b>	<b>8</b>
<b>BACINELLA TONDA FONDO PIATTO CM 24 POLIETILENE</b>	<b>8</b>
<b>BACINELLA TONDA FONDO PIATTO CM 32 POLIETILENE</b>	<b>8</b>
<b>BILANCE DIGITALI PIATTE MAX 5KG</b>	<b>6</b>
<b>BOTTIGLIA PER BAGNE L 1</b>	<b>4</b>
<b>CANNELLO PROFESSIONALE RICARICABILE</b>	<b>3</b>
<b>CARAFFA GRADUATA CON SCALA L 0,5</b>	<b>8</b>
<b>CARAFFA GRADUATA CON SCALA L 1</b>	<b>8</b>
<b>CASSERUOLA FONDA INOX 1 MANICO FONDO INDUZIONE CM 16</b>	<b>2</b>
<b>CASSERUOLA INOX 1 MANICO FONDO INDUZIONE CM 24</b>	<b>2</b>
<b>CASSERUOLA INOX FONDO INDUZIONE CM 28</b>	<b>2</b>
<b>CASSERUOLA INOX FONDO INDUZIONE CM 32</b>	<b>2</b>
<b>CIOTOLA INOX 18/10 DIAM CM 22</b>	<b>4</b>
<b>CIOTOLA INOX 18/10 DIAM CM 26</b>	<b>4</b>
<b>CIOTOLA INOX 18/10 DIAM CM 28</b>	<b>4</b>
<b>CIOTOLA INOX 18/10 DIAM CM 34</b>	<b>4</b>
<b>COLAFRITTO ALLUMINIO C/RACCOGLITORE DIAM CM 40</b>	<b>3</b>
<b>COLTELLO FILETTARE CM 22 MANICATURA ANTISCIVOLO LINEA PREMANA</b>	<b>1</b>

<b>COLTELLO PANE CM 24 MANICATURA ANTISCIVOLO</b>	<b>2</b>
<b>COLTELLO TRINCIANTE CM 28 MANICATURA ANTISCIVOLO LINEA PREMANA</b>	<b>8</b>
<b>CONFEZIONE 10 CARTUCCE PER SIFONE PANNA</b>	<b>6</b>
<b>CONTENITORE EUROPA CON COPERCHI 600x400 h 130</b>	<b>8</b>
<b>COPPIA GUANTO FORNO ANTICALORE 3 DITA</b>	<b>3</b>
<b>CUCCHIAIO LEGNO CM 40</b>	<b>20</b>
<b>FALSO FONDO FORATO INOX GN 1/1</b>	<b>3</b>
<b>FASCE INOX MICROFORATE OVALI H 3,5 cm 29X 9 cm crostata cotta</b>	<b>4</b>
<b>FASCE INOX MICROFORATE QUADRATE H 3,5 20X20</b>	<b>4</b>
<b>FASCE INOX MICROFORATE ROTONDE H 3,5 cm Ø 22 cm crostata cotta</b>	<b>4</b>
<b>FASCE INOX MICROFORATE ROTONDE H 3,5 cm Ø 26 cm crostata cotta</b>	<b>4</b>
<b>FORBICI PROFESSIONALI INOX MANICATURA ANTISCIVOLO</b>	<b>5</b>
<b>FRUSTA INOX CM 30 11 FILI CON MANICO TENUTA STAGNA</b> Serie 12900 Pa+plus, Acciaio inox	<b>6</b>
<b>FRUSTA INOX CM 30 8 FILI CON MANICO TENUTA STAGNA</b> Serie 12900 Pa+plus, Acciaio inox	<b>6</b>
<b>GRATTUGIA INOX MANICO ANTISCIVOLO PER AGRUMI CM 22X40 - Lunghezza totale cm 38,5</b>	<b>7</b>
<b>IMBUTO COLATORE INOX L 2 C/SUPPORTO E DUE ADATTATORI</b>	<b>3</b>
<b>IMBUTO INOX CM 12</b>	<b>2</b>
<b>IMBUTO INOX CM 16</b>	<b>2</b>
<b>LAMA PANETTIERE INOX/PLASTICA CM 40</b>	<b>2</b>
<b>MATTARELLO PROFESSIONALE LEGNO CM 40 GIREVOLE</b>	<b>6</b>
<b>MATTARELLO PROFESSIONALE LEGNO CM 60 GIREVOLE</b>	<b>2</b>
<b>MESTOLO INOX CM 8</b>	<b>4</b>
<b>PADELLA ALLUMINIO RIV. ANTIADERENTE TEFLON CM 20 profess.</b>	<b>3</b>
<b>PADELLA ALLUMINIO RIV. ANTIADERENTE TEFLON CM 24 profess.</b>	<b>3</b>
<b>PADELLA ALLUMINIO RIV. ANTIADERENTE TEFLON CM 28 profess.</b>	<b>3</b>
<b>PADELLA PER CREPES ALLUMINIO ANTIADERENTE CM 24 profess.</b>	<b>8</b>
<b>PALETTA SILICONE LECCAPENTOLE CM 30</b>	<b>10</b>

<b>PELAPATATE AD ARCHETTO INOX</b>	<b>10</b>
<b>PENNELLO PER ALIMENTI CM 4</b>	<b>10</b>
<b>PENTOLA INOX FONDO INDUZIONE CM 20</b>	<b>2</b>
<b>PENTOLA INOX FONDO INDUZIONE CM 28</b>	<b>2</b>
<b>PISTOLA TERMICA AD ARIA CALDA</b>	<b>2</b>
<b>POLSONETTO RAME STAGNATO CM 18</b>	<b>1</b>
<b>ROTELLA TAGLIA PASTA FESTONATA INOX</b>	<b>1</b>
<b>ROTELLA TAGLIA PASTA LISCIA INOX</b>	<b>1</b>
<b>ROTOLO CUOCO 10 PZ VUOTO (COLTELI ESCLUSI)</b>	<b>2</b>
<b>ROTOLO NASTRO IN ACETATO MT305 ALTEZZA ROTOLO MM40</b>	<b>1</b>
<b>ROTOLO NASTRO IN ACETATO MT305 ALTEZZA ROTOLO MM60</b>	<b>1</b>
<b>RULLO BUCASFOGLIA L 12 CM</b>	<b>1</b>
<b>SACCHETTO PER DECORARE CM 46 COTONE RIVESTITO IN PLASTICA PUNTA RINFORZATA ORLO E GANCIO</b>	<b>8</b>
<b>SCHIACCIAPATATE 3 INOX 18/10 PROFESSIONALE</b>	<b>4</b>
<b>SCHIUMAROLA RETE INOX CM 14</b>	<b>2</b>
<b>SET 10 PZ. RASCHIETTO POLIPROPILENE ANGOLI SMUSSATI flessibili CM 12X8</b>	<b>2</b>
<b>SET 11 TAGLIAPASTA ROTONDI FESTONATI INOX DA 10 A 1 CM</b>	<b>1</b>
<b>SET 11 TAGLIAPASTA ROTONDI LISCI INOX DA 10 A 1 CM</b>	<b>1</b>
<b>SET 12 BOCCHETTE INOX MISURE ASSORTITE FORO TONDO LISCIA</b>	<b>1</b>
<b>SET 6 BOCCHETTE UNIPEZZO INOX FESTONATE</b>	<b>1</b>
<b>SET 6 BOCCHETTE UNIPEZZO INOX SAINT HONORE' MM20</b>	<b>1</b>
<b>SET 7 BOCCHETTE UNIPEZZO STELLA INOX</b>	<b>1</b>
<b>SET TORTIERA APRIBILE BASE LISCIA E BASE CIAMBELLA</b>	<b>4</b>
<b>SIFONE PANNA INOX 1L</b>	<b>2</b>
<b>SPATOLA INOX CM 30</b>	<b>4</b>
<b>SPATOLA INOX CON SCALINO CM 30</b>	<b>2</b>
<b>SPELUCCHINO CM 10</b>	<b>16</b>

<b>SPELUCCHINO</b> VERDURA LAMA CURVA CM 6	<b>8</b>
<b>SPILLONE PER PANETTONE E COLOMBA</b> IN ACCIAIO INOX cm 60	<b>12</b>
<b>SPREMIAGRUMI MANUALE</b> INOX	<b>3</b>
<b>STAMPO ALLUMINIO CONICO FESTONATO</b> CM 20	<b>6</b>
<b>STAMPO CARRE'</b> FONDO FESTONATO 31X12X15	<b>4</b>
<b>STAMPO CREME CAMEL</b> DIAM 7 H 4CM	<b>20</b>
<b>STAMPO DECORAZIONE CROSTATE</b> IN PS	<b>2</b>
<b>STAMPO IN SILICONE MADELEINS</b>	<b>5</b>
<b>STAMPO SILICONE 15 PIRAMIDE</b> MM 36X36	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 15 TONDI</b> MM 40	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 16 OVALI</b> MM 53	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 18 SAVARINS</b> MM 40	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 3 BISCOTTO</b> DIAM. CM 103 X 2 H	<b>6</b>
<b>STAMPO SILICONE 6 MINI GUGELHUPF</b> DIAM CM 7X3,6H	<b>6</b>
<b>STAMPO SILICONE 6 MUFFIN</b> DIAM. CM 7 X3,7 H	<b>4</b>
<b>STAMPO SILICONE 8 CUORI</b> MM 65X60	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 8 SEMISFERA</b> DIAM. CM 6 X3 H	<b>4</b>
<b>STAMPO SILICONE 8 SEMISFERE</b> DIAM. 60MM X30H	<b>2</b>
<b>STAMPO SILICONE 8 TARTELLETTE</b> DIAM. CM 6 X1,7 H	<b>4</b>
<b>STAMPO SILICONE ECLIPSE PER MOUSSE O BAVARESI</b>	<b>2</b>
<b>STAMPO UOVO PE</b> MM 220X160X85	<b>2</b>
<b>STAMPO UOVO PETG</b> MM 170X250	<b>2</b>
<b>SUPPORTO INOX A PARETE</b> PER SACCHETTI E BOCCHETTE CM 50X42X50	<b>1</b>
<b>TAGLIAPASTA INOX EXTRA FLESSIBILE</b> MANICO PP	<b>4</b>
<b>TAGLIAPASTA INOX MULTIPLO 7 LAME</b> DOPPIO LISCIO/FESTONATO	<b>2</b>
<b>TAPPETO SILICONE</b> CM 60X40	<b>6</b>
<b>TAROCCO FLESSIBILE</b> Rettangolare Multiuso in Acciaio Inox 18/10, Manico in Polipropilene Nero - 15 x 7,5 cm	<b>3</b>
<b>TELAIO REGOLABILE INOX QUADRO</b> DA CM 30 A CM 56	<b>4</b>

<b>TORCIONE 100% COTONE BIANCO</b>	<b>200</b>
<b>TORTIERA ALLUMINIO ALTA CM 24</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERA ALLUMINIO BASSA CM 24</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERA CIAMBELLA ALLUMINIO CM 26</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERA FESTONATA ANTIADERENTE DIAM. CM 20</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERE RETTANCOLARI CM 20 X 20 X 6</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERE RETTANCOLARI CM 25 X 25 X 6</b>	<b>4</b>
<b>TORTIERE RETTANCOLARI CM 30 X 30 X 6</b>	<b>2</b>
<b>KIT PIATTI TAVOLA TIPO HOTEL</b> Ceramica ad uso professionale hotel col. bianco. Composto da: 36 piatto piano porcellana bianca cm 32,5 36 piatto piano porcellana bianca cm 28 peso g 600 36 piatto k-bowl porcellana bianca cm 24 peso g 800 36 piatto piano porcellana bianca cm 31	<b>1</b>
<b>KIT VASSOIO OVALE + PIROFILA + CLOCHE INOX CM32</b> Il kit comprende 1 pezzo di vassoio+pirofile+cloche. Prodotti professionali uso hotel.	<b>8</b>
<b>KIT VASSOIO OVALE + PIROFILA + CLOCHE INOX CM40</b> Il kit comprende 1 pezzo di vassoio+pirofile+cloche. Prodotti professionali uso hotel.	<b>4</b>
<b>SACCHETTI SOTTOVUOTO PER MACCHINA CONFEZIONATRICE DI VARIA MISURA GOFFRATE "NON LISCI"</b> 40 x 60 numero sacchetti 200 40 X 40 numero sacchetti 200 35 x 40 numero sacchetti 200 30 x 40 numero sacchetti 200 20 x 40 numero sacchetti 200	<b>1000</b>
<b>PIASTRA AD INDUZIONE PROFESSIONALE W 3500</b> Dimensioni (LxPxA) mm 340 x 440 x 120 Alimentazione V 230/1 - Hz 50 Struttura in acciaio inox AISI 304 Comandi digitali touch control. Modalità di cottura con regolazione digitale a scelta tra potenza erogata, tempo di funzionamento o temperatura Pentole utilizzabili diam. da 120 mm a 260 mm Doppia ventola di raffreddamento Filtri di depurazione inox facilmente estraibili I comandi privi di pulsantiera non consentono depositi di cibo o sporco, facilitando la pulizia della macchina. Piedini in alluminio, regolabili in altezza	<b>2</b>

