



INTERMEDIA S.n.c. di Angius Loddo & C.

Via Repubblica, 73 - 08045 -LANUSEI (NU)

Tel. 0782_41161 fax. 0782_483004

P.IVA 01138650914

Email: intermedia.point@tiscali.it

Lanusei 11/08/2023

Spett.le

IPIA GALILEO FERRARIS

VIA CANEPA
09016 IGLESIAS (CI) IT

OGGETTO: Bando PON

Data 11/08/2023 Pagina 3/12

Abbattitori

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
1,00	ABBATT.EASY FRESH NEXT M 10T 2.7 KW L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a+3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo. Resa Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 38,0 Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 35,0 Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm Capacità Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm) Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm) Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm) CARATTERISTICHE TECNICHE Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 920 x 1590 Peso 160 Kg Alimentazione elettrica 400 V-50Hz (3N+PE) Potenza massima assorbita 2,7 kW Assorbimento elettrico 4,4 A	12.384,66
1,00	ABBATT.EASY FRESH NEXT S 5T 1.3 KW L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a+3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo. Resa Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 18,0 Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 15,0 Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm Capacità Numero teglie: 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm) Numero teglie: 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm) Numero teglie: 4 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm) CARATTERISTICHE TECNICHE Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 840 x 870 Peso 115 Kg Alimentazione elettrica 230 V-50Hz (1N+PE) Potenza massima assorbita 1,3 kW Assorbimento elettrico 6,2 A	7.177,05



Armadi refr.

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
----------	----------------------	--------------

2,00 ARM.REFR.BT 740×815×2085 810W

6.512,99

Armadio refrigerato Master 700 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, illuminazione, completo di 3 griglie plastificate GN2/1. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione. Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service faacile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.



Scheda Tecnica

Capacità lorda: 601 lt

Range di temperatura: -18°-22°C

Unità refrigerante: Plug-In

Classe efficienza energetica: C

Indice efficienza energetica: 43,6

Consumo annuo: 1609

Consumo 24h: 4,41

Classe climatica: 5

Gas refrigerante: R290

Sbrinamento: A gas caldo

Valvola: Solenoide fornita di serie

Dimensioni: 740×815×2085 mm

Peso lordo: 150 Kg

Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz

Potenza assorbita: 810 W

Corrente assorbita: 3,7 A

Resa: 453 W

Resa frigorifera: Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione: 3 coppie guida per griglie GN2/1 3

griglie plastificate GN2/1 Serratura

con chiave Illuminazione LED

Controllo: Elettronico, display a filo pannello

Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a

105°, cerniere a destra

Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica

facilmente sostituibile

Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free

Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI

304; schiena esterna, fondo e

interno vano tecnico in acciaio

galvanizzato/colaminato

Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia

Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2

mm

Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304

Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h

100-150 mm

Data 11/08/2023 Pagina 5/12

1,00 ARM.REFR.BT 1P 417LT MN 630X715X2085H

3.140,04

Armadio refrigerato Master 500 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, illuminazione, completo di 3 griglie plastificate 42x53 cm. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata.

Evaporatore trattato anticorrosione.

Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato.

Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast

Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.



Dati Tecnici

Capacità lorda: 417 lt

Range temperatura: -18°-22°C

Unità refrigerante: Plug-In

Classe efficienza energetica: C

Indice efficienza energetica: 44,6

Consumo annuo: 1310 kW/h annuum

Consumo 24h: 3,589 kW/h/24h

Classe climatica: 5

Gas refrigerante: R290

Sbrinamento: A gas caldo

Valvola: Solenoide fornita di serie

Dimensioni: 630x715x2085 mm

Dimensioni imballo: 835x830x2250 mm

Peso lordo: 135 Kg

Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz

Potenza assorbita: 810 W

Corrente assorbita: 3,7 A

Resa Frigorifera: 453 W*

*: Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione: 3 coppie guida per griglie 42x53 3

griglie plastificate 42x53 Serratura

con chiave Illuminazione LED

Controllo: Elettronico, display a filo pannello

Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a

105°, cerniere a destra

Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica

facilmente sostituibile

Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free

Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e

interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato

Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia

Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm

Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304

Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h

100-150 mm

Cosmo: Predisposto per collegamento a Cosmo Hub

Impastatrice ad alta idratazione

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

1,00 IMPASTATRICE DA BANCO 7KG ALTA IDRATAZIONE

1.536,87

Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale

Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.)

Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm

Timer digitale

Vasca realizzata con fondo semisferico (raggio curvo - tipo pane)

Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta

Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.

Dimensioni: 550x280x510

Potenza: 500 watt

Peso 37 kg



Data 11/08/2023 Pagina 6/12

Mixer a immersione

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
9,00	FRULLATORE EMULSIONATORE	2.286,90
	<p>Mixer ad immersione della linea Dynamix con coltello emulsionatore a quattro lame. Questo modello di mixer immersione DMX160 è utilizzato per emulsionare creme, salse, passati e minestre. Il mixer cucina professionale ha il variatore di velocità.</p> <p>Frullatore ad immersione con Piede smontabile per una facile pulizia, cavo spiralato per un comodo e facile uso</p> <p>Cavo di alimentazione spiralato con spina lunghezza metri 3</p> <p>Doppio isolamento</p> <p>Diametro campana 5 cm</p> <p>Pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso</p> <p>Capacità da 1 a 4 litri</p> <p>Lunghezza Tubo 160 mm</p> <p>Lunghezza Totale 395 mm</p> <p>Giri/minuto da 3000 a 13000</p> <p>Al motore Dynamix di questo modello smontabile è possibile applicare tutta la serie di accessori serie Dynamix disponibili anche separatamente:</p> <ul style="list-style-type: none">- AC520 Accessorio mixer mixer 60 mm (incluso nel mod. MX050 e MX052)- AC550 Accessorio mixer mixer 190 mm (incluso nel mod. MX090)- AC516 Accessorio frusta 185 mm (incluso nel mod. Dynamix Combi)- AC518 Accessorio cutter da 0,8 litri- AC560 Accessorio blender tritatore fine- AC517 Accessorio pressapuré- SM030 Supporto Dynamix da tavolo	



Sfogliatrice da banco

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
2,00	SFOGLIATR.C/PULSANTIERA RULLI 25CM INOX MO	3.788,60
	<p>Sfogliatrice per pasta fresca e pizza, Monofase con rulli inox da 25 cm. Realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio con cilindri in legno per una sfoglia casalinga oppure in acciaio per una maggiore durata. La macchina presenta un alto grado di affidabilità mentre i sistemi di antinfortunistica e le finiture completano il gradevole aspetto estetico e l'indispensabile sicurezza per l'operazione. La macchina presentata è stata concepita per ottenere lo spessore di sfoglia o pizza desiderato. Il sistema di impiego rende la macchina estremamente versatile e pratica avendo solo la regolazione dello spessore si possono quindi ottenere spessori vari sia per sfoglia che per pizza particolarmente al taglio.</p> <p>Dati tecnici</p> <p>Rullo inox</p> <p>Dimensione rullo 25 cm Ø 55</p> <p>Motore 230 volt</p> <p>Potenza 0,20 kw</p> <p>Peso 24 kg</p> <p>Dimensioni mm 480x350x400h</p>	



Data 11/08/2023 Pagina 7/12

Termometro Wifi 4 sonde

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
2,00	TERMOMETRO 4 SONDE WIFI Termometro WiFi con Quattro Sonde Senza Fili Per Forno, Grigliate, Barbecue. App in Italiano Compatibile con iPhone, Android, iPad e Tablet Monitora la temperatura del cibo da remoto e ricevi un avviso sul tuo smartphone quando il cibo è pronto. Maggiore portata: estensione Bluetooth a WiFi integrata fino a 50 m. Modalità stand-alone: cucinare senza l'uso dello smartphone. 4 sonde: i doppi sensori di temperatura in ogni sonda possono monitorare la temperatura interna della carne fino a 100°C e la temperatura ambiente / esterna fino a 275°C contemporaneamente. Dimensioni della sonda: 130 mm di lunghezza e 6 mm di diametro. Sistema di cottura guidato: ti accompagna in ogni fase del processo di cottura per garantire risultati perfetti e costanti. È inoltre possibile impostare avvisi personalizzati e notifiche in base alla temperatura e/o al tempo. Algoritmo avanzato di stima: può stimare quanto tempo cucinare e riposare il cibo per aiutare a pianificare il pasto e gestire il vostro tempo.	650,12



Bilancia

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
6,00	BILANCIA MINNEAPOLIS 10/2 CE Bilancia digitale, portatile, da cucina. <ul style="list-style-type: none">• Costruita in acciaio inox.• Ampio display digitale con retroilluminazione.• Alimentazione a batteria ricaricabile.• Unità di pesata g, lb e oz.• Porta seriale per collegamento dati.• Trasformatore caricabatteria incluso. Attenzione! Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio. Campo di pesata kg 10 Precisione d'indicazione g 2 Dimensioni piatto mm 240x180 Dimensioni mm 248x253x132h	999,13



Robot multifunzione

Quantità	Descrizione Articolo	Totale netto
----------	----------------------	--------------

Data 11/08/2023 Pagina 8/12

3,00 BIMBY TM6

5.398,29

Versatile: prepara piatti gustosissimi, dall'aperitivo al dolce
Innovativo: grazie allo schermo touch, ti guida passo passo
Compagno di sostenibilità: riduce i tempi di preparazione e gli sprechi



Con Bimby® TM6, cucinare diventa un gioco da ragazzi. Perché Bimby® TM6 è facile e intuitivo da usare. E' progettato per portare in tavola piatti deliziosi in pochissimo tempo, indipendentemente dal fatto che tu sia un appassionato di cucina o un cuoco alle prime armi. E soprattutto: con il portale di ricette integrato Cookidoo® hai accesso a migliaia di ricette - direttamente dal tuo Bimby® TM6! L'alleato perfetto in cucina per mangiare più sano, ridurre gli sprechi e cucinare piatti gustosissimi in modo facile e divertente. E per ottenere il massimo dal tuo Bimby TM6®, puoi affidarti ai nostri appassionati incaricati: dalla prima conoscenza del prodotto, all'arrivo di Bimby® a casa tua, alle prime ricette e preparazioni: il tuo incaricato è sempre al tuo fianco per fornirti preziosi consigli e suggerimenti.

- Bimby® TM6 con tutti i suoi accessori
- Copri Lame e Pelapatate Bimby®
- Borsa Bimby® Edizione Limitata 140 anni
- Libro "Idee gustose", la guida per conoscere e cucinare con Bimby®
- 1 anno di abbonamento alla Rivista Voi... Noi... Bimby® (cartaceo + digitale)
- 6 mesi di accesso a Cookidoo®, la piattaforma di 9.000 Ricette italiane con istruzioni passo-passo per realizzarle, con il Successo Garantito Bimby®!

Il consumo massimo di energia di Bimby® TM6 è di 1.500 W.

3,00 BOCCALE COMPLETO TM6

722,68

La confezione include: Boccale, Coperchio con guarnizione, Cestello, Gruppo coltelli, Ghiera e Misurino.



Boccale in resistente acciaio inossidabile con sistema di riscaldamento integrato e sensore di temperatura. Capienza massima 2,2 litri.

Mantecatore gelato

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

1,00 MANTECATORE GEL.3K MONO

3.026,69

Il tocco di un solo tasto attiva un processo totalmente automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione, indipendentemente se stiate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita.

La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato.

Un dispositivo di sicurezza blocca automaticamente la pala quando si alza il coperchio.

La possibilità di lavorare in continuo permette una rapida preparazione di diversi gusti.

La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili.

Raffreddamento ad aria

Dimensioni Macchina 340x430x250 mm

Peso Netto 21 kg

Produzione per ciclo 800 g. 1,2 l.

Produzione per ora 3,2 Kg. - 4,8 l.

Peso Lordo 24 kg



Termometro

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

Data 11/08/2023 Pagina 9/12

6,00 TERMOMETRO CUCINA E BARBECUE

105,40

a Lettura Rapida & Precisa con Sonda Addizionale a Filo da 102cm, Display LCD con Controluce Termometro Forno con Magnete per Carne, BBQ, Forno, ecc .

[Doppia Sonda per Facile Utilizzo] Questo termometro bbq è realizzato con una doppia sonda in acciaio inox 304, una incorporata e un'altra esterna a filo lungo. Sonda girevole da 12 cm (4.6") per grigliate, cotture varie, barbecue, ecc. La sonda esterna con filo di rete inossidabile di 102 cm (40") consente di chiudere la porta del forno, tenersi a distanza dal calore quando si griglia o si affumica, ma di misurare ugualmente e con facilità la temperatura interna.

[Lettura Immediata & Elevata Precisione] Il termometro da cucina legge la temperatura entro 2-3 secondi, con una precisione di 1°C (2°F) e un ampio intervallo di temperatura compreso tra -50°C e 300°C (-58°F e 572°F). Non dovrete più aspettare che la temperatura si stabilizzi sui fornelli o sulla griglia. La lettura dell'esatta temperatura del cibo avviene in un secondo! Per passare da °C a °F è sufficiente premere il pulsante con l'icona della lampadina.

[Comoda Funzione di Allarme Temperatura] Premendo il pulsante "ALARM SET" sul termometro carne per impostare la temperatura target, il termometro da forno a lettura istantanea emetterà un segnale acustico e lampeggerà sullo schermo per ricordarvi quando la temperatura dell'alimento raggiunge il valore impostato, aiutandovi a controllare la temperatura dell'alimento.

[Funzionalità Potenti] Se si apre la sonda girevole o si inserisce/ rimuove la sonda cablata, si accende/ spegne automaticamente. Il display LCD ampio e luminoso con retroilluminazione consente di leggere facilmente la temperatura sia di giorno che di notte. Il termometro carne si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inattività ed è progettato con la funzione memoria della lettura. L'impugnatura ergonomica offre una presa confortevole, permettendovi di godervi ogni fase della cottura!

[Amico Dell'utente] Il termometro cucina professionale con sonda pieghevole può essere facilmente ripiegato per essere riposto più comodamente; è dotato di magnete e foro per appenderlo, per poterlo attaccare facilmente al forno o al frigorifero, appenderlo ovunque. Viene fornito con una batteria interna CR 2032 e un grafico della temperatura della carne che consente di cucinare piatti deliziosi senza sforzo



Affila coltelli professionale

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

2,00 AFFILATOIO ELETTRICO RS-75

1.172,30

Refilatrice per affilare in modo efficace i vostri coltelli

- veloce, sicuro, efficace

- Facile da usare

- Mole a disco ceramico resistenti con velocità minima e ottimale.

L'angolo di rettifica migliore è già fissato dalla fabbrica.

Trascinando semplicemente il coltello nelle mole, i coltelli vengono affilati dopo pochi secondi.

Dati tecnici:

Dimensioni macchina (Lungh. x Largh.x Alt.): 231 mm x 178 mm x 161 mm

Peso: 3,1 kg

Dati elettrici: 1~230V, 50/60 Hz, 0,33 A, 0,075 kW

Protezione: IP 20

Giri motore: n = 1300 1/min.



Planetaria piccola

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

Data 11/08/2023 Pagina 10/12

2,00 ROBOT DA CUCINA PRO 6,9L BIANCO

2.133,65

Impastatrice planetaria KitchenAid robot da cucina professional capacità 6.9 lt colore bianco/rosso/grigio/nero. Il prodotto è realizzato interamente in metallo stabile e resistente, con meccanismi e manopole in metallo ad alta precisione. Motore ad alta efficienza da 1,3 CV potente e silenzioso con trasmissione diretta. E' possibile lavorare grandi quantità di ingredienti in tutta facilità grazie al dispositivo di sollevamento ciotola ideale per i carichi pesanti e facilita la pulizia e inoltre non dovendo reclinare il corpo motore, il flusso si mantiene costante.. Mixaggio veloce e completo. Griglia di protezione e interruttore di arresto per la massima sicurezza in ambiente professionale. Grande potenza in dimensioni ridotte infatti il robot da cucina professional di KitchenAid è tra le unità più potenti date le sue dimensioni compatte rispetto ai robot da cucina professionali di capacità maggiore. Perfetto per servizi di catering presso eventi. Quando l'ambiente lavorativo è in continuo cambiamento, la flessibilità è fondamentale. Insieme al prodotto sono presenti nella confezione:



- 1) Ciotola da 6,9 lt in acciaio inox;
- 2) Scivolo rimovibile;
- 3) Frusta ellittica a 11 fili;
- 4) Gancio impastatore Powerknead a spirale;
- 5) Frusta piatta.

Alimentazione Elettrico
Capacità 6.9 Lt
Capacità di farina 2.2 kg
Frequenza 50/60 Hz
Peso 13 kg
Potenza Elettrica 0.325 kW
Potenza motore 1.3 hp
Tipo spina alimentazione europea
Velocità frusta 200 Rpm
Vollaggio 220 V, 240 V

2,00 Ciotola da 6,9 litri con manico

224,60

Gampana sottovuoto

Quantità Descrizione Articolo

Totale netto

1,00 CONFEZ.SOTTOV.CAMPANA 1100W MONO 49X65X39H

10.292,84

Confezionatrice sottovuoto digitale a campana con doppia barra saldante da 41,5 cm, pompa 25 m³/h, H Camera 12 + 10 cm coperchio bombato. Veloce e pratica nel confezionamento sottovuoto.



È la serie più venduta
Ideale per la media ristorazione, la GDO Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione.
Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia.
Scheda elettronica con controllo del vuoto.

SCHEDA TECNICA:

Potenza: 1100 W - monofase
Barra saldante: 41,5 cm
Altezza camera: 12+10 cm
Dimensioni: 49x65x39 cm

Completa di:
- Cavalletto in acciaio inox su ruote
dimensioni mm 490x650x530h

- Kit bute per sottovuoto
pezzi da 40 e 30 cm

INTERMEDIA S.n.c. di Angius Loddo & C.

Via Repubblica, 73 - 08045 -LANUSEI

(NU) P.IVA 01138650914



Totale netto

Totale generale:

61.552,80

RIEPILOGO TOTALI

Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa.

Abbattitori	19.561,71
Armadi refr.	9.653,03
Impastatrice ad alta idratazione	1.538,87
Mixer a immersione	2.286,90
Sfogliatrice da banco	3.788,60
Termometro Wifi 4 sonde	650,12
Bilancia	999,13
Robot multifunzione	6.120,97
Mantecatore gelato	3.026,69
Termometro	105,40
Affila coltelli professionale	1.172,30
Planetaria piccola	2.358,25
Campana sottovuoto	10.292,84
Totale proposta commerciale (netto)	61.552,80

INTERMEDIA S.n.c. di Angius Loddo & C.

Via Repubblica, 73 - 08045 -LANUSEI

(NU) P.IVA 01138650914



Data 11/08/2023 Pagina 12/12

Tot. imponibile netto	61.552,80
IVA	13.541,63
Totale (iva inclusa)	75.094,43

Consegna: Da concordare
Garanzia 12 mesi
Pagamento Da concordare
Trasporto, installazione,
formazione e collaudo sono
inclusi nel prezzo

Restiamo in attesa di un Vs. riscontro

Distinti saluti

Lanusei 11/08/2023

A rectangular box containing a handwritten signature in blue ink. Above the signature, the text "INTERMEDIA S.N.C." is printed in a bold, sans-serif font. Below the signature, the name "Lanusei" is printed in a smaller, sans-serif font. The signature itself is a stylized, cursive script that overlaps the printed text.