

CAPITOLATO ACCESSORI CUCINA

Articolo 1.
N° 1 - CAPPASPIRAZIONE VAPORI A PARETE
Realizzata completamente in acciaio inox 18-10, AISI 304 satinato. Aspirazione a lama d'aria con separazione delle gocce e condensazione dei vapori umidi. Raccolta liquidi in canali perimetrali dotati di raccordo/scarico. Portata aspirazione: 1.000 mc/h. Dim.120x120x40cm
Articolo 2.
N° 1 - TRITACARNE GRATTUGIA DA BANCO BOCCA 12
Corpo in fusione di alluminio con lastra di acciaio inox 18-10 lucidato. Basamento e corpo grattugia in fusione di alluminio lucidato. Rullo in alluminio anodizzato con microinterruttore di sicurezza. Imbuto tritacarne in AISI 304. Gruppo macinazione in acciaio inox estraibile. Dim. 67x24x43 Pot. El. 0,75Kw
Articolo 3.
N° 1 - AFFETTATRICE A LAMA INCLINATA Ø 300 MM
Corpo realizzato in lega anodizzata, lama in acciaio inox. Micro-interruttore di sicurezza sul paralama. Completo di affilatore con micro interruttore di sicurezza. Trasmissione a cinghia. Funzionamento trifase. Dim.68x58x43 Pot. El. 0,24Kw
Articolo 4.
N° 1 - TAGLIAVERDURE
Struttura e basamento in alluminio anodizzato. Leva pressore e albero portadischi in acciaio inox18-10. Motore monofase ad 1 velocità. Corredato di vaschetta di raccolta inox, scivolo e paletta di espulsione. Dim. 28x51x46 Pot.El. 0,515 Completo di n° 5 dischi con portadischi: Disco fette 2mm Disco fette 8mm Disco sfilacciare 3mm Disco bastoncini 6x6mm Disco cubetti 8x8mm
Articolo 5.
N° 1 - CUTTER DA BANCO VASCA 5, 5 LT, MONOFASE
Cutter ideato per la realizzazione di triti ripieni fini, impasti, omogeneizzati, mousse e salse. Comando "pulse" che permette di lavorare a impulsi per una maggiore precisione nel taglio. Dotato di motore asincrono per uso intensivo e per un'estrema longevità e affidabilità. Vasca inox da 5,5 litri; coltello a 2 lame fornito di serie. Velocità 1500 giri/min. Dim. 28x35x49
Articolo 6.
N° 2 - GRIGLIA IN TONDINO DI ACCIAIO INOX GN 1/1
Griglia realizzata in acciaio inox AISI 304. Utilizzabile nei forni combinati 1/1 GN. Dim. 53x32,5x1,2
Articolo 7.
N° 2 - GRIGLIA ANTIADERENTE PER GRIGLIARE 1/1 GN
Griglia in lega 3003, 1/1GN ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Cottura aria calda 245°C con umidità 0%. Temperatura massima di utilizzo 255°C. Dim. 53x32,5x1,2
Articolo 8.
N° 2 - TEGLIA 1/1 GN, DOPPIO USO PIZZA/FRYTOP
Teglia 1/1 GN in alluminio antiaderente a doppio uso: lato liscio per pizza e lato rigato per cottura di alimenti di basso spessore. Utilizzo lato liscio per pizza o focaccia (fresca o decongelata): secco a 260 o 230°C con camera di cottura chiusa al 60%. Utilizzo lato rigato per paillard, scaloppine, verdure tagliate sottili, pesce piccola taglia: secco a 250-260°C con camera di cottura aperta. Dim. 53x32,5x4
Articolo 9.
N° 2 - TEGLIA PER FRIGGERE 1/1 GN, ALTEZZA 4 CM
Bacinella in rete di acciaio inox 1/1 GN h=40 mm. Dim. 53x32,5x4
Articolo 10.
TEGLIA ANTIADERENTE PER BAGUETTE

Teglia per baguette, in alluminio microforato teflonato, teglia ondulata, colore verde. Utilizzo per baguette fresche/decongelate/surgelate: misto a 180-190°C con 20-30% umidità. Dim. 60x40x3
Articolo 11.
N° 2 - TEGLIA 1/1 GN, ALTEZZA 2 CM
Teglia in lega 3003. Dimensioni 1/1 GN h=20 mm. Dim 53x33x2,5
Articolo 12.
N° 2 - TEGLIA ANTIADERENTE 1/1 GN, ALTEZZA 2 CM
Teglia in lega 3003 rivestita con antiaderente ideale per panificazione e pasticceria. Dimensioni 1/1 GN h=20 mm Dim 53x32,5x2
Articolo 13.
N° 2 - BACINELLA FORATA INOX GN 1/1 H 20 MM
Bacinella forata in acciaio inox AISI 304 ottenuta per stampaggio, con ampie raggature e trattamento di lucidatura. Coniatura del bordo superiore per l'irrigidimento. Dim 53x32,5x2
Articolo 14.
N° 2 - BACINELLA FORATA INOX GN 1/1 H 40 MM
Bacinella forata in acciaio inox AISI 304 ottenuta per stampaggio, con ampie raggature e trattamento di lucidatura. Coniatura del bordo superiore per l'irrigidimento. Dim 53x32,5x4
Articolo 15.
N° 1 - MIXER 300 WATT COMBI velocità variabile, mescolatore L.400 mm e frusta
Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo. Motore ventilato con termica di protezione. Gli apparecchi sono dotati di variatore di velocità, con sistema elettronico per la stabilizzazione di velocità e potenza (SRS). Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza. Mescolatore in acciaio inox, innesto a baionetta, lame forgiate in acciaio. Campana mescolatore in acciaio inox. Gli apparecchi sono certificati da ente di controllo. Dim 75x0x0
Articolo 16.
N° 4 - MIXER 250 WATT velocità fissa con mescolatore L.250 mm
Apparecchi dal peso contenuto e di facile utilizzo. Motore ventilato con termica di protezione. Giunti di connessione in polimero ad alta resistenza. Mescolatore in acciaio inox, innesto a baionetta, lame forgiate in acciaio. Campana mescolatore in acciaio inox. Gli apparecchi sono certificati da ente di controllo. Dim 52x0x0
Articolo 17.
N° 5 - BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/2 GN
Bacinella realizzata in acciaio inox AISI 304 1/2 GN. Capacità litri 9,2. Completa di coperchio e manici verticali. Dim 32,5x26,5x15
Articolo 18
N° 5 - BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/1 GN
Bacinella realizzata in acciaio inox AISI 304 GN 1/1. Capacità litri 20. Completa di coperchio e di manici verticali. Dim 32,5x53x15
Articolo 19
N° 5 - BACINELLA 1/1 GN IN POLICARBONATO H= 100
Bacinella realizzata in policarbonato per uso alimentare. Profondità 100 mm. Priva di coperchio.
Articolo 20
N° 2 - CARRELLO NEUTRO DI SERVIZIO A DUE RIPIANI
Montanti tubolari e ripiani in acciaio inox AISI 304 Fornito di 4 ruote piroettanti, 2 delle quali con freno. Costruzione semplice e robusta. I ripiani sono già saldati ai montanti, ed il prodotto viene consegnato assemblato. Portata max. kg 150. Dim.100x50x95