

<b>OGGETTO:</b>	FORNITURA E POSA IN OPERA DEGLI ARREDI DEL BAR A SERVIZIO DELLA STAZIONE DELLE CORRIERE PRESSO IL COMPLESSO DI SANTA LUCIA
<b>STAZIONE APPALTANTE:</b>	Urbino Servizi s.p.a. – Via Puccinotti, 33 – 61029 Urbino (PU)

## ALLEGATO NR.2

### LISTA DEGLI ARREDI, ATTREZZATURE ED IMPIANTI IN DOTAZIONE

Voce di capitolato	Q.tà
<p><b>VETRINA PASTICCERIA/SNACK REFRIGERATA VENTILATA</b> (sv. lin. mt. 1,5)</p> <p><b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabili e scorrevoli. Parte superiore vasca refrigerata in acciaio inox isolata mediante poliuretano iniettato. Evaporatore ventilato per una migliore resa termodinamica. Impianto frigorifero di adeguata potenza, centralina elettronica per il controllo della temperatura. Motore interno.</p> <p><b>Cristalli</b> temperati, saldati ad uv.</p> <p><b>Pannellatura</b> in decorativo noce finitura "a dente sega", bancalina/teca in vetro temprato saldato, zoccolo in materiale specchiante infrangibile.</p>	1
<p><b>VETRINA PASTICCERIA/SNACK REFRIGERATA VENTILATA/COMBINATA caldo-freddo</b> (sv. lin. mt. 1,5)</p> <p>Stesse caratteristiche elemento sopra, tranne: vetrina a doppia funzione caldo (fino a +65°), freddo (+4°); il funzionamento dei 2 sistemi è alternativo e convertibile con un semplice switch.</p>	1
<p><b>BANCO BAR REFRIGERATO C/2 TERMINALI AD ANGOLO &amp; ZONA CASSA</b> (sv. lin. mt. 4,52 ca)</p> <p><b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabile e scorrevoli.</p> <p><b>Cella frigorifera:</b> in acciaio inox 18/10 AISI 304 8/10, isolata con poliuretano iniettato 40kg/mc. Interno cella realizzato con arrotondatura di tutti gli angoli e comprendente una piletta di scarico idrico con valvola antiriflusso e luce comandata da apposito interruttore bipolare luminoso. Ripiano intermedio in acciaio inox regolabile in altezza. Impianto frigorifero di adeguata potenza, centralina elettronica per il controllo della temperatura in cella. Cella dotata di n°4 vani refrigerati TN.</p> <p>Zona cassa integrata al banco rialzata e dotata di cassetto inox c/chiave.</p> <p><b>Piano Operativo</b> rivestito in acciaio inox (o corian) 18/10 AISI 304 10/10 (perfettamente sigillato negli angoli mediante saldatura in atmosfera di gas inerte).</p> <p><b>Pannellatura</b> in decorativo noce finitura "a dente sega", bancalina in vetro temprato saldato, zoccolo in materiale specchiante infrangibile.</p>	1
<p><b>VETRINA DESSERT/FRUTTA REFRIGERATA</b> (sv. lin. mt. 1,28)</p> <p><b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabili e scorrevoli. Parte superiore vasca refrigerata in acciaio inox isolata mediante poliuretano iniettato. Evaporatore appositamente dimensionato. Impianto frigorifero di adeguata potenza, centralina elettronica per il controllo della temperatura. Motore interno.</p> <p><b>Alzata Cristalli</b> temperati, apribili verso il basso a 2 livelli espositivi.</p> <p><b>Pannellatura</b> in decorativo noce finitura "a dente sega", bancalina in vetro temprato, zoccolo in materiale specchiante infrangibile.</p>	1
<p><b>BANCO NEUTRO PRIMI PIATTI</b>(sv. lin. mt. 1,28)</p> <p><b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabili e scorrevoli.</p> <p>Piano operativo in corian (o acciaio inox) con piastre ad induzione per mantenimento caldo dei preparati (articolo a parte).</p> <p><b>Alzata Cristalli</b> temperati, saldati ad uv.</p> <p><b>Pannellatura</b> in decorativo noce finitura "a dente sega", bancalina/teca in vetro temprato saldato, zoccolo in materiale specchiante infrangibile.</p>	1
<b>PIASTRE AD INDUZIONE</b>	3

<p><b>VETRINA ANTIPASTI/INSALATE REFRIGERATA</b> (sv. lin. mt. 1,28)  <b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabili e scorrevoli. Parte superiore vasca refrigerata in acciaio inox isolata mediante poliuretano iniettato. Evaporatore appositamente dimensionato. Impianto frigorifero di adeguata potenza, centralina elettronica per il controllo della temperatura. Motore interno.  <b>Alzata Cristalli</b> temperati, apribili verso il basso a 2 livelli espositivi.  <b>Pannellatura</b> in decorativo noce finitura "a dente sega", bancalina in vetro temprato, zoccolo in materiale specchiante infrangibile.</p>	1
<p><b>RETRO BAR ZONA CAFFE' con zona bottigliera sospesa</b> (sv. lin. mt. 4,6 ca)  <b>Basamento</b> in lamiera zincata con appoggio su piedini regolabili e scorrevoli.  Struttura base caffè completamente in acciaio inox AISI 304, tramoggia caffè con battifondi. Altri basamenti in nobilitato idrofugo  <b>Piano Lavoro</b> in acciaio inox 18/10 AISI 304.  <b>Alzata</b> portabottiglie in tubolare d'acciaio verniciato con mensole in cristallo temprato.</p>	1
<p><b>PEDANA</b> (sv. lin. mt. 7,5 ca).  Pedana realizzata con sistema d'appoggio a piedini e traverse in acciaio zincato; supporto rivestito con linoleum naturale antibatterico; maniglia ad incasso per l'ispezione della zona sottopedana.</p>	1
<b>MENSOLA SNACK IN GRANITO SV. LIN. MT. 3</b>	1
<b>SGABELLI PER MENSOLA IN GRANITO</b>	6
<b>TAVOLI QUADRATI PIANO IN LEGNO</b>	15
<b>SEDIE</b>	30
<b>MAGGIORAZIONE PIANI IN CORIAN (o materiale analogo)</b>	1
<p><b>1 1 8AF701M ARM. FRIGO LT. 700, 1 PORTA E 1 CELLA, -2+7°C</b>  Elettricità 0,36 kW 230 V 0 A 50 Hz  Dimensioni Nette: 733x 803 x 2.090 mm  Peso Netto: 0,00 Kg  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 2.090 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Volume: 0,00 m³</p>	1
<p><b>2 1 8PL7N070CSC ELEMENTO NEUTRO SENZA CASSETTO SU ARMADIO A GIORNO 1/2M</b>  Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 12/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Piano rinforzato con pannelli in legno igroscopico rivestiti in lamiera alluminata. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato e doppia parete posteriore per massima igiene. Piedini in AISI 304, regolabili.  Dimensioni Nette: 400x 700 x 900 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 900 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Volume: 0,00 m³</p>	1
<p><b>2.01 1 8PA7NDX PORTINA DX ARMADIO NEUTRO 7001</b>  in acciaio inox AISI 304 esternamente. Tamburamento parte interna in AISI 430. Stampata frontale per agevolare la presa della maniglia. Maniglia in acciaio AISI 304.  Dimensioni Nette: 392x 40 x 496 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 496 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Volume: 0,00 m³</p>	1
<p><b>3 1 8CP7N755A CUOCIPASTA ELETTRICO SU ARMADIO NEUTRO LT. 26</b>  Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 12/10, h 60 mm.  Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti.  Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Vasca stampata da 26 Lt in AISI 316 spessore 15/10. Piano con capiente invaso e troppo pieno integrato e raccordato allo scarico vasca, ispezionabile. Rubinetto di carico acqua con apertura completa in 1/4 di giro, esclusivo sistema di scambio termico e di isolamento. Resistenze corazzate in vasca da 1 x 8,10 kW. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato e doppia parete posteriore per massima igiene. Portina a battente tamburata con chiusura magnetica. Piedini in AISI 304, regolabili. Grado di protezione all'acqua IPX5.  Acqua fredda 0,36 kW 230 V 0 A 50 Hz  Scarico 0,36 kW 230 V 0 A 50 Hz  Elettricità 8,1 kW 400 V 0 A 50 Hz  Dimensioni Nette: 400x 700 x 900 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 900 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 3 /10</p>	1

<p><b>3.01 2 270204110 CESTELLO PER CUOCIPASTA LT. 7</b>  In rete acciaio inox AISI 304 con maniglie atermiche.  Dimensioni Nette: 290x 145 x 215 mm Prezzo di Listino: 101,00 €  Peso Netto: 0,00 Kg Sconto a Voi Riservato: 0 %  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 215 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>4 1 8CE7N050C CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE SU ARMADIO A GIORNO</b>  Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 12/10, h 60 mm.  Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti.  Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Piastre elettriche rapide in ghisa Ø220mm, potenza 4 x 2,6 kW, con termiche di sicurezza, commutatore a 6 posizioni. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato e doppia parete posteriore per massima igiene. Piedini in AISI 304, regolabili.  Grado di protezione all'acqua IPX5.  Elettricità 10,4 kW 400 V 0 A 50 Hz  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 900 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>4.01 1 8PA7NDX PORTINA DX ARMADIO NEUTRO 7001</b>  In acciaio inox AISI 304 esternamente. Tamburamento parte interna in AISI 430. Stampata frontale per agevolare la presa della maniglia. Maniglia in acciaio AISI 304.  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 496 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>4.02 1 8PA7NSX PORTINA SX ARMADIO NEUTRO 7001</b>  In acciaio inox AISI 304 esternamente. Tamburamento parte interna in AISI 430. Stampata frontale per agevolare la presa della maniglia. Maniglia in acciaio AISI 304.  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 496 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 4 /10</p>	1
<p><b>6 1 8FT7N320CR FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA SU ARMADIO A GIORNO</b>  Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 12/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Piano con involucro raccolta grassi e scarico su capiente cassetto estraibile. Piastra rigata in acciaio speciale sp. 15 mm. Gruppo iscaldante 1 x 4 kW, termostato di sicurezza a 350°C, termostato di lavoro regolabile da 50-270°C. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato e doppia parete posteriore per massima igiene. Piedini in AISI 304, regolabili.  Grado di protezione all'acqua IPX5.  Elettricità 4 kW 400 V 0 A 50 Hz  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 900 mm</p>	1
<p><b>6.01 1 8PA7NDX PORTINA DX ARMADIO NEUTRO 7001</b>  In acciaio inox AISI 304 esternamente. Tamburamento parte interna in AISI 430. Stampata frontale per agevolare la presa della maniglia. Maniglia in acciaio AISI 304.  Dimensioni Nette: 392x 40 x 496 mm Prezzo di Listino: 196,00 €  Peso Netto: 0,00 Kg Sconto a Voi Riservato: 0 %  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 496 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Volume: 0,00 m<sup>3</sup>  Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 5 /10</p>	1

<p><b>7 1 8FMDE061DN F.GLOBE PLUS MISTO EL.6+1GN1/1 VERS.ACCESSORIATA</b>  Camera di cottura con bordi arrotondati senza fughe. Rivestimento esterno e camera di cottura in acciaio inox aisi 304 spessore 10/10. Strutture portateghe estraibili con disegno per migliorare la circolazione dell'aria e la pulizia. Inserimento teglie longitudinale (adatto anche a GN1/3 e GN 2/3). Camera predisposta anche per inserimento di teglie 600x400. Illuminazione interna alogena in bassa tensione. Deflettore ventola apribile a libro per una facile manutenzione e pulizia. Porta isolata con doppio vetro atermico temprato apribile. Maniglia ergonomica con apertura facilitata anche a mani occupate (doppio scatto opzionale). Guarnizione porta vulcanizzata in silicone ad alta tenuta. Doppia bacinella raccoglicondensa (porta e facciata) con scarico integrato diretto. Vano tecnico con raffreddamento in aspirazione e facile accessibilità dal lato destro. Grado di protezione IPX5. Scambiatore di calore ad alta potenza in camera. Piedini regolabili in altezza in acciaio INOX. Microporta magnetico. Termico e termostati di sicurezza con relativi allarmi su: motore, camera e schede di controllo. Sfiato automatico all'apertura della porta durante la cottura a vapore, per la sicurezza dell'operatore. Modalità di cottura CONVEZIONE 5°-270°. Modalità di cottura VAPORE 5°- 130°. Modalità di cottura MISTA 5°-250°. 6 velocità della ventola. Funzionamento ventilazione a impulsi. Inversione rotazione ventilazione. Freno ventilazione all'apertura della porta per la minima dispersione di calore. Sistema CLIMA-BOX: scelta tra camera aperta e camera chiusa per la massima efficienza in ogni ricetta. DRYFORCE: Abbattimento rapido umidità in camera aperta/chiusa. Pannello comandi con display analogici ed encoder per scelta parametri. Connessione USB, importazione/esportazione tramite PC di ricette e dati HACCP. Sistema Multicottura. Possibilità di impostare un timer diversificato per ogni livello di cottura. Digitale e Programmabile. 200 ricette con 10 fasi di cottura. Lavaggio automatico con 4 modalità (Standard, Eco, Hard, Soft) e immissione automatica detergente 3 in 1. Ricettario con ricette inserite in categorie di appartenenza. Scelta rapida delle ricette preferite e ultime utilizzate. Area ULTIGLOBESYSTEM, ricettario guidato che permette di selezionare le più varie tecnologie di cottura/rigenerazione. Funzione mantenimento. Funzione di preriscaldamento o preraffreddamento della camera inseribile in ogni ricetta. Raffreddamento rapido. Raffreddamento rapido personalizzato (porta aperta o chiusa). Funzione potenza ridotta. Isolamento camera con doppio strato di fibrocera di elevato spessore.  Acqua Fredda addolcita 4 kW 400 V 0 A 50 Hz  Acqua fredda 4 kW 400 V 0 A 50 Hz  Scarico 4 kW 400 V 0 A 50 Hz  Elettricità 11,55 kW 400 V 0 A 50 Hz  Dimensioni Nette: 895x 827 x 974 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 974 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>8 1 8GS-A SUPPORTO APERTO</b>  Dimensioni Nette: 0x 0 x 0 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 0 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>9 1 CAPP A PARETE CON MOTORE ICORPORATO 3200 X 900</b>  Dimensioni Nette: 0x 0 x 0 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 0 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg  Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 6 / 10</p>	1
<p><b>8TRB134A TAV. REFRIGERATO A 2 PORTE, PIANO C/ALZATINA H=4CM =134 CM, -2+7°C 10 1</b>  Elettricità 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz  Dimensioni Nette: 1.340x 700 x 940 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 940 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>11 1 PFL ARM. PENSILE C/PORTINE SCORR. L=130 CM</b>  Dimensioni Nette: 1.300x 400 x 660 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 660 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1
<p><b>8LVN3162ADS LAV. SU ARM. C/PORTINE SCORR., 2 VASCHE E SGOC. DX A SBALZO L=160 CM</b>  <b>12 1</b>  Acqua fredda 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz  Scarico 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz  Acqua calda 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz  Dimensioni Nette: 1.600x 700 x 900 mm  Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 900 mm  Peso Lordo: 0,00 Kg</p>	1

<b>852/303 E LAVASTOVIGLIE COMANDI DIGITALI DA INCASSO PER CESTO 50X50 CM 13 1</b> Acqua fredda 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz Scarico 0,34 kW 230 V 0 A 50 Hz Elettricità 4,4 kW 400 V 0 A 50 Hz Dimensioni Nette: 600x 620 x 828 mm Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 828 mm Peso Lordo: 0,00 Kg Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 7 /10	1
<b>14 1 8APN516P ARM. PENSILE C/PORTINE SCORR. L=160 CM</b> Dimensioni Nette: 1.600x 400 x 660 mm Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 660 mm Peso Lordo: 0,00 Kg	1
<b>15 1 8CRN5310 CARRELLO PORTARIFIUTI INOX C/PEDALE LT. 50 Ø 39,5 CM</b> Dimensioni Nette: 395x 395 x 620 mm Prezzo di Listino: Peso Netto: 0,00 Kg Sconto a Voi Riservato: 0 % Dimensioni d'imballo: 0x 0 x 620 mm Peso Lordo: 0,00 Kg Offerta: 000-59-Offerta-00 Data Offerta: 31/03/2014 Pagina 8 /10	1
Impianto elettrico ed idraulico	1