



# COMUNE DI ARZACHENA

Provincia di Sassari - Zona Omogenea Olbia Tempio

FORNITURA DI ARREDI E ATTREZZATURE DI UN LOCALE  
COMMERCIALE SITO IN VIA DELLA MARINA - LOCALITA' PORTO  
CERVO, DA DESTINARE ALLA PROMOZIONE ISTITUZIONALE DELLE  
FILIERE PRODUTTIVE DELLA SARDEGNA  
(PROGRAMMA INSULA - SARDINIA VILLAGE)

ELABORATO

D - CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO-PRESTAZIONALE

IL PROGETTISTA

Geom. Antonuccio Tondo

IL PRESIDENTE DEL CIPNES Gallura

Sig. Mario Gattu

IL DIRETTORE GENERALE DEL CIPNES Gallura

Dott. Aldo Carta

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Ing. Antonio F. Catgiu

ALLEGATO

D

SCALA

VARIE

DATA

Gennaio 2019

ARCHIVIO

FILE

AGGIORNAMENTI

Revisione

Data

Descrizione

## Sommario

1. OGGETTO.....	2
2. QUANTITA' DELLA FORNITURA E CARATTERISTICHE.....	2
3. REQUISITI GENERALI DEI BENI .....	2
3.1. Requisiti generali.....	2
3.2. Normativa di riferimento.....	3
3.3. Certificazioni.....	7
3.4. Schede Tecniche.....	7
4. REQUISITI GENERALI DI PREVENZIONI INCENDI .....	7
5. REQUISITI GENERALI DI SICUREZZA.....	8
6. REQUISITI TECNICI DEI MATERIALI IMPIEGATI .....	8
6.1. Componenti metallici .....	9
6.2. Componenti lignei impiallacciati e verniciati .....	9
6.3. Finiture dei piani in melaminico o in laminato plastico.....	10
6.4. Finiture dei mobili in melaminico o in laminato plastico.....	10
6.5. Tessuti.....	11
7. REQUISITI DI DURATA E MECCANICI DI SICUREZZA.....	11
7.1. Tavoli e scrivanie.....	11
7.2. Sedute operative.....	11
7.3. Sedute visitatori.....	12
7.4. Mobili contenitori.....	12
8. CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE E COSTRUTTIVE .....	13
8.1. Requisiti generali.....	13
8.2. Descrizione degli arredi .....	14
9. CONCLUSIONI .....	44

### 1. OGGETTO

Oggetto del presente documento è quello di stabilire il quadro normativo di riferimento, nonché disciplinare gli aspetti tecnici, i livelli minimi prestazionali, le caratteristiche costruttive, di fornitura e messa in opera relativamente alla "Fornitura di arredi e attrezzature di un locale commerciale sito in Via della Marina – Località Porto Cervo, da destinare alla promozione istituzionale delle filiere produttive della Sardegna (Programma Insula-Sardinia Village)".

**Committente:** Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna – Gallura (CIPNES), Ente Pubblico – Settore Progettazione e Direzione dei Lavori, C.F. 82004630909 P.Iva 00322750902.

**Progettista architettonico:** Geom. Tondo Antonuccio, C.F. nato a Macomer il 17/11/1968 iscritto al Collegio dei Geometri di Nuoro al nr. 799, con studio in Macomer (NU) in via Cesare Battisti 1C.

### 2. QUANTITA' DELLA FORNITURA E CARATTERISTICHE

La quantità e la tipologia degli arredi, delle attrezzature e delle apparecchiature da fornire è quella indicata nell'apposito elaborato "C – Computo Metrico Estimativo". La fornitura deve tener conto della distribuzione funzionale degli elementi e dell'allestimento indicata nelle planimetrie di progetto (elaborato "B - Elaborati Grafici"), che costituisce parte integrante del presente. La dimensione e la forma degli elementi, deve essere il più vicino possibile a quella indicata graficamente ed illustrata nell'elaborato C e con specifiche caratteristiche tecniche descritte nel presente elaborato "D – Capitolato Speciale Descrittivo-Prestazionale".

Le opere di arredo da eseguire alle condizioni del presente Capitolato e degli altri allegati, comprendono:

- la fornitura;
- il carico e lo scarico, la distribuzione ai piani, il posizionamento;
- la pulizia ai piani e rimozione dei materiali di risulta e degli imballi;
- l'installazione e messa in opera;
- il collaudo;
- l'adattamento di tutte le parti ispezionabili interessate rispetto agli impianti esistenti in loco anche se non riportate espressamente negli elaborati grafici;
- perfetto coordinamento delle attività, delle maestranze, di tutti i fornitori e di tutte quelle imprese che eventualmente concorreranno alla realizzazione dell'intervento;

### 3. REQUISITI GENERALI DEI BENI

#### 3.1. Requisiti generali

Gli arredi, i complementi di arredo, le attrezzature, gli strumenti e gli impianti (di seguito denominati semplicemente "arredi") oggetto di questo appalto devono poter coesistere in un unico ambiente, e per questo, è necessario un rigoroso coordinamento formale di tutti i componenti.



Gli arredi devono essere di nuova fabbricazione, di primaria qualità commerciale e di appropriata tecnologia, devono possedere caratteristiche di accessibilità, praticità d'uso, facilità di pulizia e manutenzione, devono essere realizzati secondo la regola d'arte ed essere tali da non costituire pericolo per l'incolumità e la salute dei fruitori della struttura cui sono destinati, nonché per i dipendenti.

**Tutti i materiali e i prodotti forniti devono rispondere ai requisiti previsti dai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 11/01/2017 (“Adozione dei criteri ambientali minimi per gli arredi per interni, per l'edilizia e per i prodotti tessili”) e successive modifiche e integrazioni e più precisamente all'Allegato “Criteri Ambientali Minimi per la fornitura e il servizio di noleggio di arredi per interni”.**

**Per le verifiche e le certificazioni da produrre a riprova di tali requisiti si rimanda alla normativa vigente di cui sopra.**

### 3.2. Normativa di riferimento

Tutti gli arredi devono essere rispondenti alle relative leggi, norme e/o direttive di prodotto (es. CE, EN, CENELEC, CEI, IMQ, UNI, UNI EN, UNI EN ISO, I.S.P.E.S.L.) e alle normative che si riferiscono agli ambienti cui sono destinati, vigenti in materia al momento dell'offerta ed a tutte quelle normative che venissero emanate durante la fornitura:

- di carattere generale, con particolare riferimento a:

#### **Sicurezza ed igiene**

- D. Lgs n° 81 del 09.04.2008: “Nuovo Testo Unico in materia di sicurezza e salute sul lavoro”;
- D. Lgs n° 108/1992: “Attenuazione della Direttiva n° 89/109/CEE concernente i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;
- Regolamento UE n° 10/2011: “Regolamento riguardante i materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;
- Regolamento CE n° 1895/2005: “Regolamento relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari”;
- D.M. 28.03.2003 n° 123: “Regolamento concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale”;
- D.M. 27.10.2009 n° 176: “Regolamento concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente agli acciai inossidabili”;
- Regolamento CE n° 1935/2004: “Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari”;

#### **Impianti tecnologici e attrezzature**

- Legge n° 248 del 02.12.2005



- D.M. 22.01.2008 n° 37 e n° 248: "Regolamento... recante il riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici";
- Direttiva 2014/35/UE: "Direttiva concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione;
- D.L. 27.01.2010 n° 17: "Attuazione della direttiva 2006/42/CE, relativa alle macchine";
- Direttiva 93/68/CEE: Direttiva sulla sicurezza elettrica dei prodotti;
- Direttiva 2014/68/UE: Direttiva sulle attrezzature a pressione;
  
- Direttiva 2014/30/UE e 92/31/CEE: Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica;

### **Prevenzione incendi**

- D.M.I. del 16.02.1982: "Modificazioni del D. M. 27 settembre 1965, concernente la determinazione delle attività soggette alle visite di prevenzione incendi";
  - D.M.I. del 26.06.1984: "Requisiti di reazione al fuoco obbligatori e omologazione dei materiali ai fini della prevenzione incendi";
  - D.M. del 19.08.1996: "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo";
  - D.M. del 10.03.2005: "Classi di reazioni al fuoco per i prodotti di costruzione da impiegarsi nelle opere per le quali è prescritto il requisito della sicurezza in caso di incendio";
  - D.M. del 15.03.2005: "Requisiti di reazione al fuoco dei prodotti da costruzione installati in attività disciplinate da specifiche disposizioni tecniche di prevenzione incendi in base al sistema di classificazione europeo"
- di carattere specifico, con particolare riferimento a:

### **Caratteristiche costruttive e di sicurezza**

- UNI 9174:2010 + A1:1996: "Reazione al fuoco dei prodotti sottoposti all'azione di una fiamma di innesco in presenza di calore radiante";
- UNI 9175:2010: "Reazione al fuoco di manufatti imbottiti sottoposti all'azione di una piccola fiamma – Metodo di prova e classificazione";
- UNI 9177:2008: "Classificazione di reazione al fuoco dei prodotti combustibili";
- UNI EN 1021-1:2014: "Mobili - Verifica dell'accendibilità dei mobili imbottiti - Parte 1: Sorgente di accensione sigaretta in combustione lenta";
- UNI EN 1021-2:2014: "Mobili - Verifica dell'accendibilità dei mobili imbottiti - Parte 2: Sorgente di accensione fiamma equivalente a quella di un fiammifero";
- UNI EN 15372:2017: "Mobili – Resistenza, durata e sicurezza – Requisiti per tavoli non domestici";
- UNI EN 16139:2013: "Mobili - Resistenza, durabilità e sicurezza - Requisiti per sedute non domestiche";



- UNI EN 527-2:2017: "Mobili per ufficio – Tavoli da lavoro - Parte 2: Requisiti di sicurezza, resistenza e durata";
- UNI EN 1335-2:2018: "Mobili per ufficio – Sedia da lavoro per ufficio – Parte 2: Requisiti di sicurezza";
- UNI EN 14073-3:2005: "Mobili per ufficio – Mobili contenitori – Parte 3: Metodi di prova per la determinazione della stabilità e della resistenza della struttura";
- UNI EN 1022:2018: "Mobili - Sedute – Determinazione della stabilità";
- UNI EN 11663:2017: "Mobili contenitori domestici – Requisiti di resistenza e durata";
- UNI EN 10988:2002: "Arredamento per esercizi commerciali – Scaffalature – Terminologia, requisiti di sicurezza e metodi di prova";
- UNI EN 11262:2017: "Scaffalature metalliche – Scaffalature commerciali in acciaio – Requisiti, metodi di calcolo e prove, fornitura, uso e manutenzione";
- UNI EN 717-1:2004: "Pannelli a base di legno - Determinazione del rilascio di formaldeide– Parte 1: Emissione di formaldeide con il metodo della camera";
- UNI EN 717-1:1997: "Pannelli a base di legno - Determinazione del rilascio di formaldeide– Parte 3: Rilascio di formaldeide con il metodo dell'emissione in vaso";
- UNI EN ISO 12460-3:2015: "Pannelli a base di legno - Determinazione del rilascio di formaldeide – Parte 3: Metodo di analisi del gas";
- UNI EN ISO 12460-5:2016: "Pannelli a base di legno - Determinazione del rilascio di formaldeide – Parte 5: Metodo di estrazione";
- UNI EN 10088-1:2014: "Acciai inossidabili – Parte 1: Lista degli acciai inossidabili";
- UNI EN ISO 9001:2015: "Sistemi di gestione per la qualità – Requisiti";

### **Caratteristiche delle finiture**

- UNI EN 12720:2013: "Mobili – Valutazione della resistenza delle superfici ai liquidi freddi";
- UNI EN 12722:2013: "Mobili – Valutazione della resistenza delle superfici al calore secco";
- UNI EN 12721:2013: "Mobili – Valutazione della resistenza delle superfici al calore umido";
- UNI EN 13722:2004: "Mobili – Valutazione della riflessione speculare della superficie";
- UNI EN 13721:2004: "Mobili – Valutazione della riflettanza della superficie";
- UNI 9300:2015: "Finiture del legno e dei mobili – Determinazione della tendenza delle superfici a ritenere lo sporco";
- UNI EN 15187:2007: "Mobili – Valutazione degli effetti dell'esposizione alla luce";
- UNI 9429:2015: "Finiture del legno e dei mobili – Determinazione della resistenza delle superfici agli sbalzi di temperatura";
- UNI EN 12150:2015: "Vetro per edilizia - Vetro di silicato sodio-calcico di sicurezza temprato termicamente";
- UNI EN 12543:2011: "Vetro per edilizia - Vetro stratificato e vetro stratificato di sicurezza";
- UNI EN ISO 9227:2017: "Prove di corrosione in atmosfere artificiali – Prove in nebbia salina";
- UNI EN ISO 1520:2007: "Pitture e vernici – Prova imbottitura";



**Caratteristiche prestazionali**

- UNI EN 527-1:2011: "Mobili per ufficio – Tavoli da lavoro e scrivanie - Parte 1: Dimensioni";
- UNI EN 1335-1:2000: "Mobili per ufficio – Sedia da lavoro per ufficio – Dimensioni";
- UNI EN 14074:2005: "Mobili per ufficio – Tavoli, scrivanie e mobili contenitori - Metodi di prova per la determinazione della resistenza e della durabilità delle parti mobili";
- UNI EN 1730:2012: "Mobili – Tavoli - Metodi di prova per la determinazione della stabilità, della resistenza e della durabilità";
- UNI 15185:2011: "Mobili – Valutazione della resistenza delle superfici all'abrasione";
- UNI 15186:2012: "Mobili – Valutazione della resistenza delle superfici al graffio";
- UNI 9240:2016: "Mobili – Determinazione dell'adesione delle finiture al supporto mediante prova di strappo";
- UNI EN 16122:2012: "Mobili contenitori domestici e non domestici - Metodi di prova per la determinazione di resistenza, durabilità e stabilità;"
- UNI 9241:2016: "Mobili – Prove sulle finiture delle superfici. Determinazione della resistenza delle superfici all'azione della sigaretta";
- UNI EN 1728:2012: "Mobili - Sedute - Metodi di prova per la determinazione della resistenza e della durabilità";
- UNI EN 9084:2002: "Mobili - Sedie e sgabelli - Prova di durata del meccanismo per la regolazione in altezza del sedile";
- UNI 10814:2004: "Sedute da lavoro – Caratteristiche costruttive, requisiti e metodi di prova";
- UNI 9242:1987 + A1:1998: "Mobili. Determinazione della resistenza dei bordi al calore";
- UNI EN 1116:2018: "Mobili – Mobili per cucina – Dimensioni di coordinamento per mobili per cucina e apparecchiature per cucina";
- UNI EN ISO 105-B02:2014: "Tessili – Prove di solidità del colore – Parte B02: Solidità del colore alla luce artificiale: Prova con lampada ad arco allo xeno";
- UNI EN ISO 105-x12:2016: "Tessili – Prove di solidità del colore – Parte X12: Solidità del colore allo sfregamento";
- UNI EN ISO 12947-1:2017: "Tessili - Determinazione della resistenza all'abrasione dei tessuti con il metodo Martindale – Parte 1: Apparecchiature Martindale per la prova di abrasione;
- UNI EN ISO 12947-2:2017: "Tessili - Determinazione della resistenza all'abrasione dei tessuti con il metodo Martindale – Parte 2: Determinazione del deterioramento dei provini;"
- UNI EN 16825:2016: "Armadi e tavoli refrigerati per uso professionale – Classificazione, requisiti e condizioni di prova";
- UNI EN 16838:2016: "Vetrine espositive per gelato artigianale – Classificazione, requisiti e condizioni di prova";
- UNI EN 16855-1:2017: "Celle frigorifere – Definizione, prestazione dell'isolamento termico e metodi di prova";



- UNI EN 23953:2016: "Mobili refrigerati per esposizione e vendita – Classificazione, requisiti e condizioni di prova";
- UNI EN 17032:2018: "Abbattitori di temperatura per la refrigerazione e la congelazione per uso professionale – Classificazione, requisiti e condizioni di prova";

### 3.3. Certificazioni

In considerazione del fatto che la conformità alle normative suddette non è rilevabile direttamente, ma solo attraverso prove di laboratorio e controlli specifici di personale altamente specializzato, si richiede alla ditta affidataria dell'Appalto di produrre, all'atto della stipula del Contratto ovvero all'avvio dell'esecuzione del Contratto in via d'urgenza, idonea documentazione che comprovi la conformità dei prodotti alle normative vigenti di riferimento.

In relazione alla sicurezza si richiedono certificazioni che comprovino la sicurezza dei prodotti a livello: meccanico e fisico, di reazione al fuoco e di tossicità.

### 3.4. Schede Tecniche

In ottemperanza alla Legge 126/91 e al DL 101/97, dovrà essere redatta una scheda tecnica per ogni articolo fornito, contenente le seguenti informazioni:

- nome del prodotto;
- ditta produttrice (nome o altro segno distintivo del produttore, marchio e sede);
- materiali impiegati qualificanti il prodotto;
- istruzioni d'uso e manutenzione.

## 4. REQUISITI GENERALI DI PREVENZIONI INCENDI

Le caratteristiche degli arredi da fornire dovranno essere conformi alla normativa relativa alla prevenzione incendi e, nello specifico:

- i materiali suscettibili di prendere fuoco su entrambe le facce devono essere di classe 1;
- i mobili imbottiti devono essere di classe 1M;
- i sedili non imbottiti devono essere di classe 2
- i laminati di rivestimento debbono essere di classe 1.

La determinazione della classe di reazione al fuoco deve essere eseguita secondo quanto stabilito dal D.M. 26.06.84 e ss.mm.ii. (con a corredo i relativi certificati di prova emessi da laboratori riconosciuti).

Pertanto, sulla scorta delle disposizioni legislative vigenti, è necessario che gli arredi forniti, contengano anche le seguenti indicazioni:

- classe di reazione al fuoco;
- estremi dell'omologazione - numero di codice;
- impiego e manutenzione;





Tutti i requisiti e le caratteristiche richieste dovranno essere appositamente documentati con certificazioni o con dichiarazioni di responsabilità e appositi marchi di conformità apposti sui prodotti.

### 5. REQUISITI GENERALI DI SICUREZZA

Gli arredi e le attrezzature, e tutti i singoli componenti degli stessi, con i quali l'utilizzatore può entrare in contatto durante l'uso previsto, devono essere progettati e realizzati in modo tale da evitare lesioni fisiche o danni materiali. Questo requisito è soddisfatto quando la stabilità è conforme a quanto prescritto dalle normative vigenti per i vari elementi d'arredo.

Tutti i bordi ed angoli devono essere privi di bave, arrotondati e smussati; in particolar modo bordi ed angoli dei piani di lavoro devono essere arrotondati con raggio > 2 mm.

La distanza di sicurezza tra eventuali parti mobili e regolabili deve essere progettata e realizzata in modo da minimizzare rischi di lesioni e movimenti non volontari. In particolare la distanza tra eventuali parti mobili accessibili deve essere < 8 mm o > 25 mm in qualsiasi posizione durante il movimento.

Le impugnature devono essere progettate in modo da evitare l'intrappolamento delle dita durante l'uso.

Le estremità di eventuali componenti cavi devono essere chiuse o tappate.

I piani di lavoro devono rispettare i seguenti requisiti di riflessione e colore:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Riflessione speculare della superficie	< 45 unità	UNI EN 13722
Riflettanza della superficie	$15 < Y - \sigma$ e $Y + \sigma < 75$	UNI EN 13721

Elementi in vetro costituenti qualsiasi parte degli arredi, con area > 0,1 mq devono essere di tipo temperato o di tipo stratificato.

Tutti i materiali combustibili devono soddisfare almeno la classe 2 di reazione al fuoco secondo le norme vigenti.

I componenti finiti dei mobili costituiti da pannelli lignei devono rispettare il requisito minimo di emissione di formaldeide < 2,275 mg/mqh, testati secondo la norma UNI EN 12460-3 (che prescrive un valore di emissione di formaldeide inferiore al 65% del valore previsto per essere classificati come E1 (valore-soglia E1 secondo questa norma è di 3,5 mg/mqh).

Eventuali canalizzazioni e mezzi che consentono ai cavi l'attraversamento dei piani di lavoro, devono essere privi di spigoli vivi, sbavature e punti di schiacciamento dei cavi stessi.

### 6. REQUISITI TECNICI DEI MATERIALI IMPIEGATI

Tutti i materiali impiegati per la realizzazione degli arredi dovranno essere di prima qualità, privi di difetti intrinseci ed adeguati ognuno all'uso cui sono destinati.



### 6.1. Componenti metallici

I componenti finiti degli arredi costituiti da elementi metallici verniciati, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Resistenza alla corrosione	Nessuna alterazione dopo 24 h	UNI ISO 9227
Resistenza all'imbottitura statica	Nessuna alterazione fino ad una penetrazione di 3 mm	UNI EN ISO 1520

I componenti finiti degli arredi costituiti da elementi metallici con rivestimenti galvanici, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Resistenza alla corrosione	Nessuna alterazione dopo 16 h	UNI ISO 9227

### 6.2. Componenti lignei impiallacciati e verniciati

Le finiture delle superfici orizzontali e verticali degli arredi, realizzate con tranciati di legno verniciati, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO		METODO DI PROVA - NORMA
	Sup. orizzontali	Sup. Verticali e ripiani	
Resistenza alla luce	Livello 3	Livello 4	UNI EN 15187
Resistenza al calore umido	T prova: 70°C Valutazione: 4	-	UNI EN 12721
Resistenza agli sbalzi di temperatura	Livello 5	Livello 5	UNI 9429
Calore bordi	Livello 3	Livello 3	UNI 9242 + FA 1
Resistenza ai liquidi freddi	Tab. successiva	Tab. successiva	UNI EN 12720

Resistenza delle superfici ai liquidi freddi:

CARATTERISTICA	Superfici orizzontali		Superfici verticali e ripiani	
	T applicazione	valutazione	T applicazione	valutazione
Acido acetico (10% m/m)	10 min	5	-	-
Ammoniaca (10% m/m)	10 min	4	10 min	4
Soluzione detergente	1 h	5	1 h	5
Caffè	1 h	4	-	-
Disinfettante (2,5% clor T)	10 min	5	-	-
The	1 h	5	-	-
Acqua deionizzata	1 h	5	1 h	5



### 6.3. Finiture dei piani in melaminico o in laminato plastico

Le finiture dei piani degli arredi, realizzate con pannelli lignei laminati o con nobilitazione melaminica, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Abrasione	Livello 4	UNI 15185
Resistenza alla luce	Livello 4	UNI EN 15187
Resistenza al calore umido	T prova: 70°C Valutazione: 4	UNI EN 12721
Tendenza alla ritenzione dello sporco	Livello 4	UNI 9300
Resistenza agli sbalzi di temperatura	Livello 5	UNI 9429
Calore bordi	Livello 3	UNI 9242 + FA 1
Resistenza ai liquidi freddi	Tab. successiva	UNI EN 12720

Resistenza delle superfici ai liquidi freddi:

CARATTERISTICA	T applicazione	Valutazione
Acido acetico (10% m/m)	10 min	5
Ammoniaca (10% m/m)	10 min	4
Soluzione detergente	1 h	5
Caffè	1 h	4
Disinfettante (2,5% clor T)	10 min	5
The	1 h	5
Acqua deionizzata	1 h	5

### 6.4. Finiture dei mobili in melaminico o in laminato plastico

Le finiture delle superfici orizzontali e verticali dei mobili, realizzate con pannelli lignei con finitura melaminica o in laminato, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO		METODO DI PROVA - NORMA
	Sup. orizzontali	Sup. Verticali e ripiani	
Abrasione	Livello 3	-	UNI 15185
Resistenza alla luce	Livello 4	Livello 4	UNI EN 15187
Resistenza al calore umido	T prova: 70°C Valutazione: 4	-	UNI EN 12721
Tendenza alla ritenzione dello sporco	Livello 4	Livello 4	UNI 9300
Resistenza agli sbalzi di temperatura	Livello 5	Livello 5	UNI 9429
Calore bordi	Livello 3	Livello 3	UNI 9242 + FA 1
Resistenza ai liquidi freddi	Tab. successiva	Tab. successiva	UNI EN 12720

Resistenza delle superfici ai liquidi freddi:



CARATTERISTICA	Superfici orizzontali		Superfici verticali e ripiani	
	T applicazione	valutazione	T applicazione	valutazione
Acido acetico (10% m/m)	10 min	5	-	-
Ammoniaca (10% m/m)	10 min	4	10 min	-
Soluzione detergente	1 h	5	1 h	-
Caffè	1 h	4	-	-
Disinfettante (2,5% clor T)	10 min	5	-	-
The	1 h	5	-	-
Acqua deionizzata	1 h	5	1 h	-

### 6.5. Tessuti

Le parti in tessuto dei mobili, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Resistenza alla luce	>5	EN ISO 105-B02
Resistenza allo sfregamento a secco	>4	EN ISO 105-X12
Abrasione	>25.000 cicli	UNI EN ISO 12947-2

## 7. REQUISITI DI DURATA E MECCANICI DI SICUREZZA

### 7.1. Tavoli e scrivanie

I tavoli e le scrivanie, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Flessione dei piani	soddisfatto con carico sul piano di 1,5 kg/dm <sup>2</sup>	UNI EN 1730
Stabilità	Requisiti della UNI EN 527-2, soddisfatti	UNI EN 527-3
Resistenza sotto una forza verticale	Requisiti della UNI EN 527-2, soddisfatti	UNI EN 527-3
Resistenza sotto una forza orizzontale	Requisiti della UNI EN 527-2, soddisfatti	UNI EN 527-3
Fatica sotto una forza verticale	Requisiti della UNI EN 527-2, soddisfatti	UNI EN 527-3
Prova di caduta	Requisiti della UNI EN 527-2, soddisfatti	UNI EN 527-3

### 7.2. Sedute operative

Le sedute operative, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
----------------	-----------	-------------------------



Stabilità	Requisiti della UNI EN 1335-2, soddisfatti	UNI EN 1335-3
Resistenza al rotolamento	Requisiti della UNI EN 1335-2, soddisfatti	UNI EN 1335-3
Resistenza e durata	Requisiti della UNI EN 1335-2, soddisfatti	UNI EN 1335-3

### 7.3. Sedute visitatori

Le sedute dei visitatori, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Stabilità	Requisiti della UNI EN 16139, soddisfatti	UNI EN 1022
Carico statico	Requisiti della UNI EN 16139, soddisfatti	UNI EN 1022
Resistenza a fatica	Requisiti della UNI EN 16139, soddisfatti	UNI EN 1022
Resistenza all'urto	Requisiti della UNI EN 16139, soddisfatti	UNI EN 1022

### 7.4. Mobili contenitori

I mobili contenitori con vani a giorno o ad ante battenti, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:

CARATTERISTICA	REQUISITO	METODO DI PROVA - NORMA
Stabilità	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 11 soddisfatti	UNI EN 16122
Forza verticale verso il basso	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 6.1.3 soddisfatti	UNI EN 16122
Prova flessione copertura e fondo	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 6.2.1 soddisfatti	UNI EN 16122
Flessione dei piani	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 6.1.4 soddisfatti	UNI EN 16122
Apertura e chiusura delle porte	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 7.1.4 soddisfatti	UNI EN 16122
Resistenza dei supporti dei ripiani	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 6.1.5 soddisfatti	UNI EN 16122
Forza orizzontale verso l'esterno	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 6.1.2 soddisfatti	UNI EN 16122
Durata delle porte	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 7.1.5 soddisfatti	UNI EN 16122
Resistenza porte su asse verticale	Requisiti UNI EN 16122:2012 PAR. 7.1.2 soddisfatti	UNI EN 16122



## 8. CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE E COSTRUTTIVE

### 8.1. Requisiti generali

Le lavorazioni e le finiture di tutti gli arredi oggetto della fornitura devono essere curate ed eseguite a regola d'arte. In particolare:

- i punti di appoggio a terra devono disporre di elementi di regolazione, per l'adeguamento alle superfici d'appoggio;
- le sedute devono essere stabili e devono permettere all'utilizzatore una certa libertà di movimento e una posizione comoda;
- le sedie operative devono garantire una regolazione di facile uso e soggettiva della seduta, in modo che questa sia adattabile alle diverse esigenze operative, statura e posture degli utenti;
- i tessuti e i rivestimenti utilizzati devono essere ignifughi;
- tutte le vernici utilizzate devono essere atossiche all'acqua nei colori indicati nell'elaborato "C – Computo Metrico Estimativo";
- le ante devono essere dotate di maniglie o di sistemi equivalenti di apertura;
- il meccanismo di apertura/chiusura delle ante deve essere regolabile, mentre le bordature perimetrali dovranno essere dotate di guarnizioni per evitare qualsiasi forma di rumore;
- la serratura, negli arredi richiesti, dovrà essere fornita in duplice copia;
- i cassetti devono essere posti su guide scorrevoli con fermo;
- le strutture non dovranno avere parti che possano causare l'intrappolamento delle dita;
- eventuali parti lubrificate devono essere protette;
- la ferramenta non deve mai essere sporgente;
- gli assemblaggi devono essere realizzati con fresature, incastri, spinotti e collanti non tossici.
- le finiture devono essere analoghe per tutti i singoli elementi costitutivi, sia per quanto riguarda materiali e colori dei piani di lavoro e di copertura, sia per quanto riguarda colori e finiture di altri materiali impiegati;
- dove richiesto, i tavoli da lavoro e le scrivanie dovranno essere predisposti per il cablaggio sia in senso verticale che in senso orizzontale, in modo da consentire il transito e l'occultamento dei cavi e delle eventuali eccedenze degli stessi. Tutte le canalizzazioni devono essere ispezionabili;
- deve essere garantita la complanarità dei piani di lavoro accostati fra loro e lo squadra tra piani contigui;
- le parti a contatto con gli alimenti dovranno essere di Acciaio inox AISI 304 (18/10);
- le apparecchiature hardware devono essere fornite di cavi di collegamento ai dispositivi esterni e alla rete di alimentazione elettrica, di driver software, per il funzionamento di ciascuno degli strumenti;
- i corpi illuminanti dovranno avere un grado di protezione maggiore o uguale a IP20;
- tutte le apparecchiature devono essere provviste di marchiatura CE.



8.2. Descrizione degli arredi

RIF.	CODICE	DESCRIZIONE	Qta
<b>WINEBAR</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>D.001.001.001</b>	<b>SEDUTA RIVESTITA</b>	
1		Fornitura e posa in opera di sedia con gambe in faggio massello tinto nero e struttura in multistrati, seduta e schienale imbottiti in poliuretano indeformabile a densità differenziata con rivestimento in ecopelle lavabile, trama grossa di colore rosso scuro. Dim. 460x580xH990 mm	
		SALA	18,00
	<b>D.001.003.001</b>	<b>SGABELLO RIVESTITO</b>	
2		Fornitura e posa in opera di sgabello con gambe in faggio massello tinto nero e struttura in multistrati senza schienale e con poggia piedi, seduta imbottita in poliuretano indeformabile a densità differenziata con rivestimento in ecopelle lavabile, trama grossa di colore rosso scuro. Dim. 360x360xH800 mm	
		SALA	15,00
	<b>D.002.002.001</b>	<b>TAVOLO GAMBA CENTRALE</b>	
3		Fornitura e posa in opera di tavolo con gamba centrale. Base piatta in ferro verniciato nero 43x43 mm. Colonna in legno massello tinto nero con tornitura in stile classico. Piano quadrato impiallacciato rovere tinto moka sp. 30 mm, interno in truciolare. Dim. 700x700xH76 mm	
		SALA	9,00
	<b>D.002.002.001</b>	<b>TAVOLO GAMBE PANNELLATE</b>	
4		Fornitura e posa in opera di tavolo con gamba pannellata e poggiapiedi. Piano di lavoro e gambe in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp. 25 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Rovere tinto moka. Dim. 1800x800xH107 mm	
		SALA	3,00
	<b>D.001.004.002</b>	<b>SISTEMA COMPONENTE</b>	
5		Fornitura e posa in opera di divanetto da due posti a moduli componibili in rattan impermeabile di colore nero. Cuscini per seduta estraibili colore bianco crema 100% poliestere. Dim. 1540x770xH800 mm	
		ESTERNO	12,00
	<b>D.002.003.002</b>	<b>TAVOLINO DA ESTERNO</b>	
6		Fornitura e posa in opera di tavolino per esterno in rattan impermeabile di colore nero. Piano in vetro. Dim. 660x660xH320 mm	
		ESTERNO	6,00
	<b>D.008.001.001</b>	<b>PERGOLA BIOCLIMATICA</b>	
7		Fornitura e posa in opera di pergola bioclimatica duplex in alluminio e acciaio inossidabile con lamelle orientabili da 0° a 135° e chiusura ad impacchettamento. Sistema brevettato di chiusura laterale con tende dotate di motore. Canalizzazione delle acque piovane. Illuminazione integrata alla struttura tramite strisce a LED. Colore bianco. Dim. 6000x7400xH3000 mm	
		ESTERNO	1,00
	<b>D.006.002.001</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
8		Fornitura e posa in opera di lavello armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta battente su fronte con maniglia, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x500xH300 mm corredata da piletta e troppo	



		pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in moplen. Dim 700x700xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.006.002.002</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
9		Fornitura e posa in opera di lavello armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x500xH300 mm corredata da piletta e troppo pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in moplen. Dim 1200x700xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.006.003.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
10		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta a battente su fronte con maniglie e tramoggia, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.006.004.003</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
11		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	
		RETRO	2,00
	<b>D.006.004.008</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
12		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta a battente su fronte con maniglia, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 800x850xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.007.001.002</b>	<b>ACCESSORI</b>	
13		Fornitura e posa in opera di pattumiera con coperchio a pedale lt. 75 in acciaio AISI 304 a tenuta stagna. Dim d475xH600 mm	
		RETRO	2,00
	<b>D.007.002.001</b>	<b>ACCESSORI</b>	
14		Fornitura e posa in opera di distributori in plastica HDS antibatterici per servizi: portarotolo a muro e distributore sapone liquido.	
		RETRO	1,00
	<b>D.003.004.001</b>	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO</b>	
15		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare a giorno in alluminio anodizzato 20 micron con 5 ripiani in polietilene certificato FDA per contatto diretto con alimenti, bulloneria in acciaio inossidabile. Completa di base regolabili e tappi, dei tasselli di aggancio alle spalle o ad altro scaffale. Struttura autoportante. Dim. 1000x375xH2000 mm	
		RETRO E DEPOSITO	3,00
	<b>D.005.012.001</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
16		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisorio asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo	





		con sottostante asta portagrucce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 700x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	1,00
	<b>D.005.012.002</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
17		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisoria asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagrucce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 1030x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	1,00
<b>ATTREZZATURE</b>			
	<b>D.012.001.001</b>	<b>BANCO BAR</b>	
W1		Fornitura e posa in opera di Banco Bar in acciaio inox, composto da: - Modulo L2250 neutro per cocktail con lavello 23x33 cm completo di miscelatore, vasca saldata e coibentata con piletta di scarico, n. 4 vaschette GN 1/9, vasca per ghiaccio, tagliere, n. 2 vani per bottiglie, vasca con griglia per stoccaggio bicchieri, vano per trita ghiaccio con foro passacavi, tasca bottiglie sul lato operatore, ripiano di fondo e vano laterale per fabbricatore di ghiaccio. Compreso struttura metallica sospesa di colore nero opaco per bicchieri, illuminazione integrata L2420P200H470 mm. - Modulo L2500 refrigerato con vetri bassi, vasca Euronorm L1750 mm ventilata regolabile in altezza, con evaporatore sul fondo della vasca, e cella TN H470 mm a 4 sportelli e con motore incorporato. Cella coibentata in monoblocco con poliuretano ecologico, interno in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati, esterno lato sportelli in acciaio inox AISI 304, fianchi inox, fondo e retro in lamiera. Compresa piletta di scarico condensa, cremagliere interne e reggipiani, griglia intermedia e di fondo, quadro comandi con termostato elettronico ed interruttore. Rifreg.statica con evapor. in tubo di rame e alette in alluminio. T +3°/+7°C, Lt 446. - Modulo L950 neutro per cassa, con cassetto, ripiano intermedio e fianco di finitura con sportello. - n. 2 Modulo su misura H1200 mm, sagomato sui pilastri, in abete lamellare laccato nero. Compresi cavalletti in metallo verniciato a polveri epossidiche con piedi regolabili, predisposizione per appoggio pedana. Finitura pannelli frontali in legno melaminico o laminato effetto Corten, cornice, zoccolo e bancalina in acciaio verniciato nero, struttura metallica in tubolare di alluminio, piani di lavoro in acciaio inox. Dim. L2250+2500+950xP860xH1200 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.002.001</b>	<b>BANCO BAR</b>	
W2		Fornitura e posa in opera di Retrobanco Bar in acciaio inox, composto da: Modulo L2000 refrigerato con lavello d42 cm e cella TN H770 mm con motore incorporato e 2 sportelli. Cella coibentata e realizzata in monoblocco con poliuretano ecologico, interno in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati, esterno lato sportelli in acciaio inox AISI 304, fianchi inox, fondo e retro in lamiera trattata. Compresa piletta di scarico condensa, cremagliere interne e reggipiani, griglia intermedia e di fondo, quadro comandi con termostato elettronico ed interruttore. Rifergerazione statica con evaporatore in tubo di rame e alette in alluminio. T +3°/+7°C Capacità Lt 290. Modulo L1250 neutro per macchina caffè con tramoggia, cassetto batti caffè e vano per lavabicchieri. Compresa cappa Dim. 2000+1250x650/550xH1130/950 mm	



		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>LAVABICCHIERI</b>	
W3		Fornitura e posa in opera di Lavabicchieri digitale in acciaio inox AISI 304 18/10. Vasca stampata e costruzione a doppia parete, con porta bilanciata con molle a doppia parete. Il gruppo di aspirazione/scarico è integrato per scarico totale del circuito con filtro in acciaio Inox. Giranti di lavaggio e risciacquo separati realizzati in acciaio Inox. Lavaggio superiore. Dosatore brillantante incorporato. 3 cicli di lavaggio (20/30/40 cesti/ora). Termostop, boiler a pressione, predisposizione per allacciamento dosatore, detersivo e pompa di scarico. Valvola di non ritorno inclusa. V 230/50/1 Dim. 480x520xH700 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.005.001</b>	<b>BLENDER</b>	
W5		Fornitura e posa in opera di BLENDER. Bicchiere in policarbonato alimentare o inox con capacità 0,55 lt. Velocità 14000 giri/min. V 230 50/60 Hz F+N Dim. 150x195xH485 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.006.001</b>	<b>ESTRATTORE</b>	
W6		Fornitura e posa in opera di Estrattore automatico di succo. Velocità 3000 giri/min. Vasca capacità 6,5 lt. Cestello della centrifuga estraibile. V 230 50/60 Hz Dim. 235x535xH505 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.007.001</b>	<b>SPREMIAGRUMI</b>	
W7		Fornitura e posa in opera di Spremiagrumi. Struttura in alluminio anodizzato, vasca e leva in acciaio inox AISI 304. Motore ventilato con leva e variatore di velocità. Setaccio mobile con due dimensioni di pigna (grande e piccola) per adattarsi a tutti i tipi di agrume. Velocità 280 - 750 giri/min. V 230/50/1 Dim. 210x300xH385 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.008.001</b>	<b>FORNO MICROONDE</b>	
W8		Fornitura e posa in opera di Forno a Microonde digitale in Acciaio inox. Capienza 34 lt per l'utilizzo di grandi contenitori. Distribuzione sopra e sotto. V 230/1/50 Hz Dim. 552x514xH362 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.009.001</b>	<b>TOSTIERA</b>	
W9		Fornitura e posa in opera di Tostiera doppio ripiano in acciaio inox. Elementi riscaldati su tubi al quarzo comandati da timer. Vasca raccogliresti rimovibile in acciaio inox. Pinze in acciaio cromato in dotazione. Capacità Toast n. 12 - V230/50 Hz Dim. 475x410xH365 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.010.001</b>	<b>PIASTRA</b>	
W10		Fornitura e posa in opera di Piastra doppia con 2 termostati indipendenti. struttura in acciaio inox. Piano cottura metà rigato e metà liscio. Piastre superiori rigate con durezza regolabile. Piano di cottura in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato. V230/50/1 Dim. 515x435xH235 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.011.001</b>	<b>MACCHINA CAFFE</b>	
W11		Fornitura e posa in opera di Macchina per caffè espresso automatica, Lance vapore 2 - Manopole attivazione vapore con corsa ridotta - Lance acqua calda 1 - Selezioni acqua calda 3 - Tecnologia Smart Boiler - Caldaia coibentata con un materiale speciale che riduce la dispersione del calore - Capacità caldaia (litri) 15 - Porta USB - Scaldatasse elettrico (3 temperature) -	



		V220-240~ 50/60Hz Dim. 1055x570xH597 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.012.001</b>	<b>MACCHINA CAFFE</b>	
W12		Fornitura e posa in opera di Macinacaffe' professionale in acciaio verniciato e macine in acciaio speciale K100. Motore ventilato per uso continuo. Produttività oraria kg/h 90-180. Capacità 3 lt - V230/1/50/60Hz Dim. 320x480xH820 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.013.001</b>	<b>REGISTRATORE DI CASSA</b>	
W13		Fornitura e posa in opera di Registratore Cassa con display LCD 1024x768 pixel e composto da N° 1 PC Ditronetwork completo di software di gestione. N° 1 Stampante fiscale e N° 1 Stampanti di comanda. N° 1 Palmari per gestione comande. N° 1 Access Point per collegamento palmari. V240/50Hz Dim. 370x320xH300 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.010.001</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
W14		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bottiglie di vino con innovativa linea con vetrocamere strutturali a basso coefficiente di emissività in cui i vetri fungono da telaio autoportante. Vetri esterni temperati e serigrafati. Interno in acciaio inox AISI 304 inossidabile anticorrosione. Struttura centrale per posizionare le bottiglie. Refrigerazione ventilata con sbrinamento automatico ed evaporazione automatica acqua di sbrinamento. Illuminazione led. Funzioni termometro e comando dell'illuminazione. Compresse ruote con funzione di freno e serratura. Capacità 650 LT - 114 bottiglie - TEMP. +4/+18 - GAS R290 V 230/1/50 Hz Dim. 900x710xH1910 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.010.003</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
W15		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bibite in acciaio inox AISI 304 inossidabile anticorrosione. Porta con vetrocamera strutturale a bassa emissività, con vetri esterni temperati e serigrafati. n. 3 ripiani con supporti in plexiglas. Illuminazione led. Funzioni termometro e comando dell'illuminazione. Compresse ruote con funzione di freno e serratura. TEMP. +4/+10 - GAS R290 - V 230/1/50 Hz Dim. 900x710xH1910 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.010.015.001</b>	<b>CUCINA INDUZIONE</b>	
W16		Fornitura e posa in opera di Piano cottura ad induzione in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10. Sistema di riconoscimento pentole che attiva il riscaldamento in presenza dello specifico recipiente di cottura. 2 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW l'una, diametro 120 mm. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Ampia regolazione di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. V380-415/3/50-60Hz Dim. 400x730xH280 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.016.001</b>	<b>CAPPA</b>	
W17		Fornitura e posa in opera di Cappa in acciaio AISI 304, completa di elettroventilatore con motore monofase regolabile chiuso, regolatore (3 volicità) e faretti Led a bassa tensione. In dotazione filtri antigrasso in AISI 430 a labirinto e scarico condensa. Completa di canalizzazione verso l'esterno. V380-415/3/50-60Hz Dim. 900x900xH400 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>AFFETTATRICE</b>	
W18		Fornitura e posa in opera di AFFETTATRICE SALUMI. Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.	



		Boccole di scorimento autolubrificante. Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. V 230-400/50/1-3 monofase o trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Manopole in plastica. Piedini in gomma. Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia. Dim. 766x601xH673 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.012.007.001</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	
W19		Fornitura e posa in opera di Armadio refrigerato TN da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Compresa illuminazione interna e serratura. Temp. -2°/+8°. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
		RETRO	2,00
	<b>D.012.007.002</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	
W20		Fornitura e posa in opera di Armadio refrigerato BT da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Compresa illuminazione interna e serratura. Temp. -15°/-18°. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.003.001</b>	<b>FABBRICATORE DI GHIACCIO</b>	
W21		Fornitura e posa in opera di FABBRICATORE DI GHIACCIO (formato cubetto vuoto) in acciaio inossidabile AISI 304 - raffreddamento ad acqua. Ghiaccio 20 gr regolabile, morbido e di lunga durata. Produzione in 24H 130Kg. Capacità serbatoio 50 kg. Refrigerante R404. V230/1/50Hz Dim. 843x557xH984	
		RETRO	2,00
	<b>D.010.003.002</b>	<b>FABBRICATORE DI GHIACCIO</b>	
W4		Fornitura e posa in opera di FABBRICATORE DI GHIACCIO (formato granulare) in acciaio inossidabile AISI 304 - raffreddamento ad acqua. Ghiaccio "da masticare" morbido e di lunga durata. Da incasso. Produzione in 24H 86Kg. Capacità serbatoio 20 kg. Refrigerante R404. V 230/1/50 Hz Dim. 570x600xH695 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.024.001</b>	<b>STERILIZZATORE</b>	
W22		Fornitura e posa in opera di sterilizzatore in acciaio inox con porta plexiglas oscurante. V230/1/50 Dim. 400x140xH620 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.012.008.001</b>	<b>CELLA FRIGORIFERA</b>	
W23		Fornitura e posa in opera di Cella collegata a centrale TN, mc 3,40, senza pavimento. Compresa di porta a battente L800xH1900 mm, dimensioni interne della cella 1230X1230XH2830 mm, spessore pareti 60 mm, valvola di compensazione TN, profilo ad "U" per fissaggio pannelli, 1 plafoniera interna. Dim. 1350x1350xH2875 mm	
		DEPOSITO	1,00



	<b>D.010.027.002</b>	<b>UNITA' ESTERNA</b>	
W24		Fornitura e posa in opera di Unità condensatrice ermetica a temperatura normale. Carenatura metallica in lamiera zincata e verniciata con polveri epossidiche al fine di rendere l'insieme inattaccabile dagli agenti atmosferici, quindi installabile all'esterno, grado di protezione IP55. Refrigerante R407F. Quadro di potenza di serie. Coppia tubazioni in rame di 1^ scelta, coibentato con guaina isolante. V 400/3/50 Hz Dim. 810x450xH780 mm	
		LOCALE TECNICO	1,00
<b>PIZZERIA</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>A.001.002.001</b>	<b>SEDUTA IN LEGNO</b>	
18		Fornitura e posa in opera di seduta in faggio massello con finitura decapè. Schienale con parte terminale curvata, gambe con telaio, senza imbottitura. Dim. 440x460xH800 mm	
		SALA	56,00
	<b>D.002.002.002</b>	<b>TAVOLO GAMBA CENTRALE</b>	
19		Fornitura e posa in opera di tavolo con gamba centrale. Base piatta in ferro verniciato nero 43x43 mm. Colonna in legno massello finitura decapè con tornitura in stile classico. Piano quadrato impiallacciato faggio bordo dritto con finitura decapè sp. 30 mm, interno in truciolare. Dim. 700x700xH760 mm	
		SALA	28,00
	<b>D.004.005.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
20		Fornitura e posa in opera di Banco modulare in abete lamellare 3 strati per registratore cassa da sagomare. Compresi n. 1 ripiani intermedi, n. 1 anta a battere apertura a push-pull, foro passacavo. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura sbiancata a campione per interno ed esterno, con vernice ignifuga classe 1. compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 800x650xH970 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.006.002.003</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
21		Fornitura e posa in opera di lavello armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, doppia vasca 800x500xH300 mm corredate da piletta e troppo pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone doppio in moplen. Dim 1150x850xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.006.002.001</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
22		Fornitura e posa in opera di lavamani armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta battente su fronte con maniglia, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x500xH300 mm corredata da piletta e troppo pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in moplen. Dim 700x700xH850 mm	
		DEPOSITO	1,00
	<b>D.006.003.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
10		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta a battente su fronte con maniglie e tramoggia, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	



		RETRO E DEPOSITO	2,00
	<b>D.006.004.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
23		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 900x650xH850 mm	
		RETRO	3,00
	<b>D.006.004.003</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
11		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	
		DEPOSITO	1,00
	<b>D.007.001.001</b>	<b>ACCESSORI</b>	
24		Cassonetto carrellato per la raccolta differenziata dei rifiuti in plastica PP, compreso di pedale, coperchio con cerniera ribaltabile e due ruote in gomma. Lt 100. Dim. 460x420xH550 mm	
		RETRO	3,00
	<b>D.007.001.002</b>	<b>ACCESSORI</b>	
13		Fornitura e posa in opera di pattumiera con coperchio a pedale Lt. 75 in acciaio AISI 304 a tenuta stagna. Dim d475xH600 mm	
		DEPOSITO	2,00
	<b>D.007.001.003</b>	<b>ACCESSORI</b>	
14		Fornitura e posa in opera di distributori in plastica HDS antibatterici per servizi: portarotolo a muro e distributore sapone liquido.	
		RETRO E DEPOSITO	3,00
	<b>D.003.004.001</b>	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO</b>	
15		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare a giorno in alluminio anodizzato 20 micron con 5 ripiani in polietilene certificato FDA per contatto diretto con alimenti, bulloneria in acciaio inossidabile. Completa di base regolabili e tappi, dei tasselli di aggancio alle spalle o ad altro scaffale. Struttura autoportante. Dim. 1000x375xH2000 mm	
		DEPOSITO	4,00
	<b>D.005.012.001</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
16		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisorio asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagruce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 700x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	1,00
	<b>D.005.012.002</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
17		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisorio asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagruce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a	



		180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 1030x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	1,00
<b>ATTREZZATURE</b>			
	<b>D.012.001.003</b>	<b>BANCO BAR</b>	
P1		Fornitura e posa in opera di Banco Bar composto da: - n. 2 Cella Bar L1000 mm con motore incorporato, coibentata e realizzata in monoblocco con poliuretano ecologico, interno in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati, esterno lato sportelli in acciaio inox AISI 304, fianchi inox, fondo e retro in lamiera trattata. Compresa pileta di scarico condensa, cremagliere interne e reggipiani, griglia intermedia e di fondo, quadro comandi con termostato elettronico ed interruttore. Riferazione statica con evaporatore in tubo di rame e alette in alluminio. T +3°/+7°C Capacità Lt 139. Dim. 1000x650xH770 mm - n. 2 Modulo curvo su misura in listellare multistrato, sagomato sui pilastri, compresi cavalletti in metallo verniciato a polveri epossidiche con piedi regolabili, predisposizione per appoggio pedana. Finitura pannelli frontali in laminato effetto pietra, cornice, zoccolo e bancalina in acciaio verniciato, piano di lavoro in acciaio inox. Dim. 3000x1000xH1300 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.014.001</b>	<b>VETRINA PORTA BACINELLE</b>	
P2		Fornitura e posa in opera di vetrina refrigerata statica porta bacinelle per condimenti con gruppo incorporato a dx. Centralina elettronica. Compresa n.6 bacinelle GN 1/3 con coperchio e n. 5 cassette in polietilene 600*400 mm con coperchio. Temp. +4°/+8°C. V230/1/50-60Hz Dim. 1600x370xH420 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.022.001</b>	<b>FORNO</b>	
P3		Fornitura e posa in opera di Forno elettrico con camera di cottura interamente in refrattario. composto da carrello con ruote dim. 1420x1260xH950 mm e due camere di dimensioni interne 105x105x16. Capacità 9+9 pizze diametro 33 cm. Compresa cappa dotata di raccordo dim 1420x1670xH230. V 400/3/50 Hz Dim. 1420x1380xH780 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>AFFETTATRICE</b>	
P4		Fornitura e posa in opera di AFFETTATRICE SALUMI. Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento autolubrificante. Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. V 230-400/50/1-3 monofase o trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Manopole in plastica. Piedini in gomma. Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia. Dim. 766x601x673h	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.021.001</b>	<b>BILANCIA</b>	
P5		Fornitura e posa in opera di Bilancia digitale portatile in acciaio inox. Dim. 248x253x132h	
		RETRO	2,00
	<b>D.010.016.002</b>	<b>CAPPA</b>	
P6		Fornitura e posa in opera di Cappa in acciaio AISI 304, completa di elettroventilatore con motore monofase regolabile chiuso, regolatore (3 volicità) e faretti Led a bassa tensione. In dotazione filtri antigrasso in AISI 430 a labirinto e scarico condensa. Completa di canalizzazione verso l'esterno. V380-415/3/50-60Hz Dim. 1200x1100xH450 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.015.002</b>	<b>CUCINA INDUZIONE</b>	



P7		Fornitura e posa in opera di Cucina elettrica a induzione in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10. Piano di cottura in vetroceramica sigillato ermeticamente al piano. Sistema di riconoscimento pentole che attiva il riscaldamento in presenza dello specifico recipiente di cottura. 2 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW, diametro 120 mm. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Ampia regolazione di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. V380-415/3/50-60Hz Dim. 400x730xH870 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.018.001</b>	<b>FRIGGITRICE</b>	
P8		Fornitura e posa in opera di Friggitrici elettriche con piano di lavoro realizzato in AISI 304 e spessore 15/10. Capacità vasche: 8+8 L. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Alimentazione elettrica tramite resistenze corazzate rotanti. Temperatura dell'olio in vasca controllato tramite termostato meccanico con regolazione fino a 190°C. Modelli provvisti di interruttore generale, termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Compresi i cetini e i coperchi. V380-415/3/50-60Hz Dim. 400x730xH870 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.020.001</b>	<b>IMPIANTO SPINA</b>	
P9		Fornitura e posa in opera di Spillatore da banco a 3 vie. Capacità vasca 19 Lt. Temp. +4/6°. V 230/50/1N Dim lorda. 320x620xH680 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.011.002</b>	<b>MACCHINA CAFFE</b>	
P10		Fornitura e posa in opera di Macchina per caffè espresso automatica con serbatoio acqua estraibile (capacità 3,5 lt), macinacaffè integrato regolabile in 7 posizioni. Coperchio scaldato in acciaio inox. Caldaia in ottone con elemento riscaldante a 1000W, termostato caffè, termostato vapore, valvola di sovrappressione, termoprotettore sulla pompa. Rubinetto vapore con dispositivo Turbo Cappuccino. Elettrovalvola anti gocciolamento. Monometro per la pressione della pompa. Portafiltro in ottone cromato. Interruttore comando a levetta. Pressione massima della pompa 15 bar. V220-240~ 50/60Hz Dim. 375x310xH260 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.024.001</b>	<b>STERILIZZATORE</b>	
P11		Fornitura e posa in opera di sterilizzatore in acciaio inox con porta plexiglas oscurante. V230/1/50 400x140xH620 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.004.002</b>	<b>LAVAPIATTI</b>	
P12		Fornitura e posa in opera di Capottina digitale in acciaio inox 18/10 Aisi 304. Vasca stampata. Doppio filtro vasca in acciaio inox. Gruppo aspirazione/scarico integrato per scarico totale del circuito con filtro in acciaio inox. Giranti di lavaggio e risciacquo unite realizzate in acciaio Inox con circuito separato. Dosatore brillantante incorporato. 2 cicli di lavaggio (max 900 piatti/H). Partenza automatica. Termostop e boiler a pressione. Predisposizione per allacciamento dosatore detersivo, valvola di non ritorno, softener, break tank e pompa di scarico. Pannello di controllo digitale. dim. cesto 50x50. Con addolcitore incorporato. V 380/50/3N Dim lorda. 720x907xH1875 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.012.010.002</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
P13		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bottiglie di vino in lamiera d'acciaio preverniciata nera. Vasca in lamiera d'acciaio nera. Isolamento di 40 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. n. 4 griglie con profilo in legno. Termostato elettronico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 376 LT	





		- TEMP. +5/+15° - GAS R600a V 230/1/50 Hz Dim. 610x605xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.010.004</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
P14		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per gelati in lamiera preverniciata. Vasca in lamiera d'acciaio bianca. Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. Evaporatore statico a griglie fisse con cattura brina. Termostato meccanico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 320 LT - TEMP. -18/-30° - GAS R290 V 230/1/50 Hz Dim. 600x639xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.010.005</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
P15		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bibite in lamiera d'acciaio preverniciata nera. Vasca in lamiera d'acciaio nera. Isolamento di 40 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. n.4 griglie (500x400 mm). Termostato meccanico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 376 LT - TEMP. +2°/+8° - GAS R600a V 230/1/50 Hz Dim. 610x605xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.010.013.001</b>	<b>REGISTRATORE DI CASSA</b>	
P16		Fornitura e posa in opera di Registratore Cassa con display LCD 1024x768 pixel e composto da N° 1 PC Ditronetwork completo di software di gestione. N° 1 Stampante fiscale e N° 1 Stampanti di comanda. N° 1 Palmari per gestione comande. N° 1 Access Point per collegamento palmari. V240/50Hz Dim. 370x320xH300 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.007.001</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	
P17		Fornitura e posa in opera di Armadio refrigerato TN da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Compresa illuminazione interna e serratura. Temp. -2°/+8°. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
		DISPENSA	3,00
	<b>D.012.007.003</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	
P18		Fornitura e posa in opera di Armadio Fermalievitazione da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità. Controllo digitale.. Compresa illuminazione interna e serratura.Temp. -6°/+40°C. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
		DISPENSA	1,00
	<b>D.010.019.001</b>	<b>IMPASTATRICE</b>	
P19		Fornitura e posa in opera di Impastatrice a spirale con capacità 64 lt costruita in acciaio inox. Resistenza a spirale e vasca girevole fissa diametro 50 H34 mm. V 400/3/50 Hz Dim. 520x890xH870 mm	
		DISPENSA	1,00
<b>RISTORANTE</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>D.001.001.002</b>	<b>SEDUTA RIVESTITA</b>	



25		Fornitura e posa in opera di seduta in stile classico vittoriano con gambe e profili in faggio massello finitura decapè, seduta e schienale con imbottitura in poliuretano indeformabile a densità differenziata. Il rivestimento in ecopelle lavabile a trama fine di colore celeste. Le gambe lisce senza intagli, lo schienale di forma arrotondata. Dim. 510x590xH1060 mm	
		SALA	61,00
	<b>D.001.001.002</b>	<b>SEDUTA RIVESTITA</b>	
25		Fornitura e posa in opera di seduta in stile classico vittoriano con gambe e profili in faggio massello finitura decapè, seduta e schienale con imbottitura in poliuretano indeformabile a densità differenziata. Il rivestimento in ecopelle lavabile a trama fine di colore celeste. Le gambe lisce senza intagli, lo schienale di forma arrotondata. Dim. 510x590xH1060 mm	
		ESTERNO	48,00
	<b>D.001.003.001</b>	<b>SGABELLO RIVESTITO</b>	
2		Fornitura e posa in opera di sgabello con gambe in faggio massello tinto nero e struttura in multistrati senza schienale e con poggia piedi, seduta imbottita in poliuretano indeformabile a densità differenziata con rivestimento in ecopelle lavabile, trama grossa di colore rosso scuro. Dim. 360x360xH800 mm	
		SALA	2,00
	<b>D.001.004.001</b>	<b>SISTEMA COMPONENTE</b>	
27		Fornitura e posa in opera di divanetto a moduli componibili e aggregabili con gambe e profili in faggio massello finitura decapè. Seduta e schienale con imbottitura liscia in poliuretano indeformabile a densità differenziata con rivestimento in ecopelle trama fine di colore celeste. Dim. 1000x520xH850 mm	
		SALA	6,00
	<b>D.002.001.001</b>	<b>TAVOLO QUATTRO GAMBE</b>	
26		Fornitura e posa in opera di tavolo con struttura e n. 4 gambe in faggio massello finitura decapè. Gambe con taglio inclinato sul lato interno e dritto sul lato esterno per facilitarne l'accoppiamento. Piano inpiallacciato faggio. Dim. 700x700xH76 mm	
		SALA	34,00
	<b>D.002.001.001</b>	<b>TAVOLO QUATTRO GAMBE</b>	
26		Fornitura e posa in opera di tavolo con struttura e n. 4 gambe in faggio massello finitura decapè. Gambe con taglio inclinato sul lato interno e dritto sul lato esterno per facilitarne l'accoppiamento. Piano inpiallacciato faggio. Dim. 700x700xH76 mm	
		ESTERNO	24,00
	<b>D.007.004.001</b>	<b>OMBRELLONE</b>	
74		Fornitura e posa in opera di ombrellone in alluminio verniciato, tessuto e bordo in acrilico tinto colore bianco, piastra di base, fodero e cover, illuminazione LED integrata con sistema dimerabile e regolabile tramite telecomando. Dim. 4000x4000xH3370 mm	
		ESTERNO	3,00
	<b>D.006.001.001</b>	<b>LAVELLO A GIORNO</b>	
28		Fornitura e posa in opera di lavello a giorno in acciaio AISI 304 per ingresso lavastoviglie. Alzatina posteriore H200 mm, ripiano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x400xH300 mm corredata da piletta e troppo pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in moplen. Foro cernita diam 21. Dim 1000x700xH850 mm	
		RETRO LAVAGGIO	1,00
	<b>D.006.004.009</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	



29		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti ad angolo. Anta battente su fronte con maniglia, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 900x900xH850 mm	
		RETRO LAVAGGIO	1,00
	<b>D.006.004.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
30		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta battente su fronte con maniglia, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 500x700xH850 mm	
		RETRO LAVAGGIO	1,00
	<b>D.006.002.002</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
9		Fornitura e posa in opera di lavello armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x500xH300 mm corredata da piletta e troppo pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in moplen. Dim 1200x700xH850 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.003.003</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
31		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta a battente su fronte con maniglie e tramoggia, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1100x850xH850 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.004.004</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
32		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1100x850xH850 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.004.005</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
33		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1200x700xH850 mm	
		RETRO CUCINA	6,00
	<b>D.006.004.006</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
34		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x700xH850 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.004.003</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
31		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro	



		passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	
		RETRO CUCINA	5,00
	<b>D.006.006.001</b>	<b>PENSILE ARMADIATO</b>	
35		Fornitura e posa in opera di armadietto pensile con tetto spiovente in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, ripiani lisci. Dim 1000x400xH600 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.006.002</b>	<b>PENSILE ARMADIATO</b>	
36		Fornitura e posa in opera di armadietto pensile con tetto spiovente in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, ripiani lisci. Dim 1100x400xH600 mm	
		RETRO CUCINA	2,00
	<b>D.006.006.003</b>	<b>PENSILE ARMADIATO</b>	
37		Fornitura e posa in opera di armadietto pensile con tetto spiovente in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, ripiani lisci. Dim 1200x400xH600 mm	
		RETRO CUCINA	2,00
	<b>D.006.005.001</b>	<b>CARRELLO PORTATEGLIE</b>	
38		Fornitura e posa in opera di carrello portateglie in acciaio AISI 304, portata 20 teglie 600x400 a rastrelliera. Dim 560x570xH1580 mm	
		RETRO CUCINA	1,00
	<b>D.006.005.002</b>	<b>CARRELLO TRASPORTO</b>	
39		Fornitura e posa in opera di carrello in acciaio AISI 304 con due ripiani saldati 1000x500 a vasca mm 20. Dim. 890x590xH940	
		RETRO	2,00
	<b>D.007.001.001</b>	<b>ACCESSORI</b>	
24		Cassonetto carrellato per la raccolta differenziata dei rifiuti in plastica PP, compreso di pedale, coperchio con cerniera ribaltabile e due ruote in gomma. Lt 100. Dim. 460x420xH550 mm	
		RETRO LAVAGGIO	3,00
	<b>D.007.001.002</b>	<b>ACCESSORI</b>	
13		Fornitura e posa in opera di pattumiera con coperchio a pedale lt. 75 in acciaio AISI 304 a tenuta stagna. Dim d475xH600 mm	
		RETRO CUCINA	2,00
	<b>D.007.001.003</b>	<b>ACCESSORI</b>	
14		Fornitura e posa in opera di distributori in plastica HDS antibatterici per servizi: portarotolo a muro e distributore sapone liquido.	
		RETRO	3,00
	<b>D.003.004.001</b>	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO</b>	
15		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare a giorno in alluminio anodizzato 20 micron con 5 ripiani in polietilene certificato FDA per contatto diretto con alimenti, bulloneria in acciaio inossidabile. Completa di base regolabili e tappi, dei tasselli di aggancio alle spalle o ad altro scaffale. Struttura autoportante. Dim. 1000x375xH2000 mm	
		DEPOSITO	8,00
	<b>D.005.012.001</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	



16		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisoria asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagrucce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 700x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	5,00
	<b>D.005.012.002</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
17		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisoria asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagrucce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 1030x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	2,00
<b>ATTREZZATURE</b>			
	<b>D.012.001.002</b>	<b>BANCO BAR</b>	
R1		Fornitura e posa in opera di Banco Bar in acciaio inox, composto da modulo L2500 refrigerato con cella TN H770 mm con motore incorporato e 4 sportelli. Cella coibentata e realizzata in monoblocco con poliuretano ecologico, interno in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati, esterno lato sportelli in acciaio inox AISI 304, fianchi inox, fondo e retro in lamiera trattata. Compresa piletta di scarico condensa, cremagliere interne e reggipiani, griglia intermedia e di fondo, quadro comandi con termostato elettronico ed interruttore. Riferazione statica con evaporatore in tubo di rame e alette in alluminio. T +3°/+7°C Capacità Lt 731. Compresi cavalletti in metallo verniciato a polveri epossidiche con piedi regolabili, predisposizione per appoggio pedana. Finitura pannelli frontali in legno melaminico o laminato tonalità chiara, cornice, zoccolo e bancalina in acciaio, struttura metallica in tubolare di alluminio, piani di lavoro in acciaio inox. Dim. 2500x860xH1200 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.002.002</b>	<b>BANCO BAR</b>	
R2		Fornitura e posa in opera di Retrobanco Bar in acciaio inox, composto da: Modulo L1500 refrigerato con lavello d42 cm e cella TN H770 mm con motore incorporato e 1 sportelli. Cella coibentata e realizzata in monoblocco con poliuretano ecologico, interno in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati, esterno lato sportelli in acciaio inox AISI 304, fianchi inox, fondo e retro in lamiera trattata. Compresa piletta di scarico condensa, cremagliere interne e reggipiani, griglia intermedia e di fondo, quadro comandi con termostato elettronico ed interruttore. Riferazione statica con evaporatore in tubo di rame e alette in alluminio. T +3°/+7°C Capacità Lt 169. Modulo L1000 neutro per macchina caffè con tramoggia, cassetto batti caffè e vano per lavabicchieri. Compresa cappa Dim. 1500+1500x650xH1130/950 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.011.001</b>	<b>MACCHINA CAFFE</b>	
R4		Fornitura e posa in opera di Macchina per caffè espresso automatica, Lance vapore 2 - Manopole attivazione vapore con corsa ridotta - Lance acqua calda 1 - Selezioni acqua calda 3 - Tecnologia Smart Boiler - Caldaia coibentata con un materiale speciale che riduce la dispersione del calore - Capacità caldaia (litri) 15 - Porta USB - Scaldacanze elettrico (3 temperature) -	



		V220-240~ 50/60Hz Dim. 1055x570xH597 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.012.001</b>	<b>MACCHINA CAFFE</b>	
R5		Fornitura e posa in opera di Macinacaffe' professionale in acciaio verniciato e macine in acciaio speciale K100. Motore ventilato per uso continuo. Produttività oraria kg/h 90-180. Capacità 3 lt - V230/1/50/60Hz Dim. 320x480xH820 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>LAVABICCHIERI</b>	
R3		Fornitura e posa in opera di Lavabicchieri digitale in acciaio inox AISI 304 18/10. Vasca stampata e costruzione a doppia parete, con porta bilanciata con molle a doppia parete. Il gruppo di aspirazione/scarico è integrato per scarico totale del circuito con filtro in acciaio Inox. Giranti di lavaggio e risciacquo separati realizzati in acciaio Inox. Lavaggio superiore. Dosatore brillante incorporato. 3 cicli di lavaggio (20/30/40 cesti/ora). Termostop, boiler a pressione, predisposizione per allacciamento dosatore, detersivo e pompa di scarico. Valvola di non ritorno inclusa. V 230/50/1 Dim. 480x520xH700 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.013.001</b>	<b>REGISTRATORE DI CASSA</b>	
R6		Fornitura e posa in opera di Registratore Cassa con display LCD 1024x768 pixel e composto da N° 1 PC Ditronetwork completo di software di gestione. N° 1 Stampante fiscale e N° 1 Stampanti di comanda. N° 1 Palmari per gestione comande. N° 1 Access Point per collegamento palmari. V240/50Hz Dim. 370x320xH300 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.010.005</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
R7		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bibite in lamiera d'acciaio preverniciata nera. Vasca in lamiera d'acciaio nera. Isolamento di 40 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. n.4 griglie (500x400 mm). Termostato meccanico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 376 LT - TEMP. +2°/+8° - GAS R600a V 230/1/50 Hz Dim. 610x605xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.010.002</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
R8		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bottiglie di vino in lamiera d'acciaio preverniciata nera. Vasca in lamiera d'acciaio nera. Isolamento di 40 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. n. 4 griglie con profilo in legno. Termostato elettronico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 376 LT - TEMP. +5/+15° - GAS R600a V 230/1/50 Hz Dim. 610x605xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.010.004</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
R9		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per gelati in lamiera preverniciata. Vasca in lamiera d'acciaio bianca. Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. Evaporatore statico a griglie fisse con cattura brina. Termostato meccanico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 320 LT. T -18/-30°. GAS R290. V 230/1/50 Hz Dim. 600x639xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>AFFETTATRICE</b>	
R10		Fornitura e posa in opera di AFFETTATRICE SALUMI. Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento autolubrificante. Paracolpo su carrello in gomma	



		vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. V 230-400/50/1-3 monofase o trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Manopole in plastica. Piedini in gomma. Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia. Dim. 766x601xH673 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.010.016.003</b>	<b>CAPPA</b>	
R11		Fornitura e posa in opera di Cappa in acciaio AISI 304 centrale, completa di elettroventilatore e faretto Led a bassa tensione. In dotazione filtri antigrasso in AISI 430 a labirinto e scarico condensa. Completa di canalizzazione verso l'esterno. V380-415/3/50-60Hz Dim. 2200x3000xH450 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.015.003</b>	<b>CUCINA INDUZIONE</b>	
R12		Fornitura e posa in opera di Cucina elettrica a induzione in acciaio inox inossidabile AISI 304, spessore 20/10. Piano di cottura in etroceramica sigillato ermeticamente al piano. Sistema di riconoscimento pentole che attiva il riscaldamento in presenza dello specifico recipiente di cottura. 4 zone di cottura indipendenti da 5 kW, diametro 280 mm. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Ampia regolazione di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. V380-415/3N/50Hz Dim. 800x900xH870 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.018.002</b>	<b>FRIGGITRICE</b>	
R13		Fornitura e posa in opera di Friggitrice elettrica con piano di lavoro realizzato in AISI 304 e spessore 20/10. Capacità vasche: 13+13 L. Rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore. Alimentazione elettrica tramite resistenze corazzate rotanti. Temperatura dell'olio in vasca controllato tramite termostato meccanico con regolazione fino a 190°C. Modelli provvisti di interruttore generale, termostato di sicurezza e lampade spia di segnalazione del corretto funzionamento. Bacinella di raccolta olio esterna in dotazione. Compresi i cestini e i coperchi. V380-415/3/50-60Hz Dim. 800x900xH870 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.020.001</b>	<b>FRYTOP</b>	
R14		Fornitura e posa in opera di Frytop con piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10. Saldatura ermetica delle piastre di cottura al piano incassato per garantire una migliore pulizia, privo di spigoli vivi. Piastre realizzate con superficie satinata in esecuzione liscia e rigata. Piastre inclinate di 10 mm per facilitare la raccolta dei grassi. Capacità del cassetto raccolta grassi di 1,5 L. Il riscaldamento è ottenuto con resistenze corazzate, e la temperatura di cottura è regolata termostaticamente. Modelli dotati di termostato di sicurezza. V380-415/3/50-60Hz Dim. 800x900xH870 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.021.001</b>	<b>CUOCIPASTA</b>	
R15		Fornitura e posa in opera di Cuocipasta elettrico con piano di lavoro in AISI 304, spessore 20/10. Vasca GN 1/1 realizzata in acciaio inox AISI 316, capacità 40+40 L con ampia zona di espansione schiume. Carico dell'acqua mediante rubinetto posto sul cruscotto. Compresi i cestini e i coperchi. V380-415/3/50-60Hz Dim. 800x900xH870 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.022.002</b>	<b>FORNO</b>	
R16		Fornitura e posa in opera di Forno elettrico a convezione e vapore per pane e pasticceria di pasta fresca, surgelata o precotta, compatti e versatili, altamente tecnologici con gestione del clima in camera, cicli di cottura programmabili fino a 10 fasi e regolazione della velocità di ventilazione.	



		Compreso kit scarico vapori, sistema automatico lavaggio, n. 4 teglia cromata, n. 2 teglia inox. Capacità Teglie n. 6 da 400x600 mm. Compreso supporto inox H680 mm con n. 6 portateglie - V230-400/1-3N/50 Dim. 850x850xH830 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.008.001</b>	<b>FORNO MICROONDE</b>	
R17		Fornitura e posa in opera di Forno a Microonde digitale in Acciaio inox. Capienza 34 lt per l'utilizzo di grandi contenitori. Distribuzione sopra e sotto. V 230/1/50 Hz Dim. 552x514xH362 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.023.001</b>	<b>ABBATTITORE</b>	
R18		Fornitura e posa in opera di Abbattitore di temperatura in acciaio inossidabile con capacità teglie n.10 GN 1/1 o teglie 600x400. Isolamento in poliuretano espanso. Centralina elettronica per il selezionamento ciclo di abbattimento da +70°C a +3°C (resa 36 kg) e ciclo surgelazione da +70°C a -18°C (resa 25 kg). Compresi n.5 griglia dim. GN 1/1 e n.5 griglia 600x400, una bacinella per la raccolta dei liquidi scaricati dalla piletta e una sonda spillone non riscaldata. V230-400/1-3N/50 Dim. 770x800xH1520 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.003.001</b>	<b>FABBRICATORE DI GHIACCIO</b>	
R19		Fornitura e posa in opera di FABBRICATORE DI GHIACCIO (formato cubetto vuoto) in acciaio inossidabile AISI 304 - raffreddamento ad acqua. Ghiaccio 20 gr regolabile, morbido e di lunga durata. Produzione in 24H 130Kg. Capacità serbatoio 50 kg. Certificazione ISO 9001, CE. Refrigerante R404. V 230/1/50 Hz Dim. 843x557xH984	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.021.001</b>	<b>BILANCIA</b>	
R21		Fornitura e posa in opera di Bilancia digitale portatile in acciaio inox. Dim. 248x253x132h	
		CUCINA	2,00
	<b>D.010.024.001</b>	<b>STERILIZZATORE</b>	
R22		Fornitura e posa in opera di sterilizzatore in acciaio inox con porta plexiglas oscurante. V230/1/50 Dim. 400x140xH620 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.010.025.001</b>	<b>DISPENSER</b>	
R23		Fornitura e posa in opera di filmatrice in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto. Taglio del film a mezzo filo caldo a bassa tensione che non provoca fumo. V230/1/50 Dim. 590x720xH185 mm	
		CUCINA	1,00
	<b>D.012.007.001</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	
R24		Fornitura e posa in opera di Armadio refrigerato TN da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Compresa illuminazione interna e serratura. Temp. -2°/+8°. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
		DISPENSA	2,00
	<b>D.012.007.002</b>	<b>ARMADIO REFRIGERATO</b>	





R25		Fornitura e posa in opera di Armadio refrigerato BT da 700 lt costruito interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore di isolamento 60 mm in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC, supporti per guide e griglie facilmente smontabili, gruppo refrigerante di tipo monoblocco facilmente estraibile e sostituibile in utenza, pannello comandi elettronico, sbrinamento automatico, evaporazione automatica della condensa, porte auto chiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Compresa illuminazione interna e serratura. Temp. -15°/-18°. 5 griglie.V 230/1/50 Hz Dim. 720x800xH2020 mm	
	<b>D.010.004.002</b>	<b>LAVAPIATTI</b>	1,00
R26		Fornitura e posa in opera di Capottina digitale in acciaio inox 18/10 Aisi 304. Vasca stampata. Doppio filtro vasca in acciaio inox. Gruppo aspirazione/scarico integrato per scarico totale del circuito con filtro in acciaio inox. Giranti di lavaggio e risciacquo unite realizzate in acciaio Inox con circuito separato. Dosatore brillantante incorporato. 2 cicli di lavaggio (max 900 piatti/H). Partenza automatica. Termostop e boiler a pressione. Predisposizione per allacciamento dosatore detersivo, valvola di non ritorno, softener, break tank e pompa di scarico. Pannello di controllo digitale.dim. cesto 50x50. Con addolcitore incorporato. V 380/50/3N Dim lorda. 720x907xH1875 mm	
	<b>D.012.008.001</b>	<b>CELLA FRIGORIFERA</b>	1,00
R27		Fornitura e posa in opera di Cella collegata a centrale TN, mc 5,60, senza pavimento. Compresa di porta a battente L800xH1900 mm, dimensioni interne della cella 1230X2030XH2830 mm, spessore pareti 60 mm, valvola di compensazione TN, profilo ad "U" per fissaggio pannelli, 1 plafoniera interna. Dim. 1350x2150xH2875 mm	
	<b>D.010.027.002</b>	<b>UNITA' ESTERNA</b>	1,00
R28		Fornitura e posa in opera di Unità condensatrice ermetica a temperatura normale. Carenatura metallica in lamiera zincata e verniciata con polveri epossidiche al fine di rendere l'insieme inattaccabile dagli agenti atmosferici, quindi installabile all'esterno, grado di protezione IP55. Refrigerante R407F. Quadro di potenza di serie. Coppia tubazioni in rame di 1^ scelta, coibentato con guaina isolante. V 400/3/50 Hz Dim. 810x450xH780 mm	
		<b>LOCALE TECNICO</b>	1,00
<b>FOOD</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>D.002.001.003</b>	<b>TAVOLO QUATTRO GAMBE</b>	
40		Fornitura e posa in opera di tavolo con struttura e n. 4 gambe in faggio massello finitura decapè. Gambe ricavate nel 80 mm con tornitura in stile classico. Piano impiallacciato faggio. Dim. 900x900xH76 mm	
		<b>SALA</b>	1,00
	<b>D.005.001.001</b>	<b>MOBILE IN LEGNO</b>	
41		Fornitura e posa in opera di Banco modulare in legno per registratore cassa. Compresi n. 1 ripiani intermedi, n. 2 anta a battere, foro passacavo. Compreso zoccolo e contenitore porta buste. Dim. 1350x650xH970 mm	
		<b>SALA</b>	1,00
	<b>D.006.002.004</b>	<b>LAVELLO ARMADIATO</b>	
42		Fornitura e posa in opera di lavello armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta battente su fronte con maniglia, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piedini regolabili, vasca 500x500xH300 mm corredata da piletta e troppo	



		pieno, miscelatore a pedale monoleva a giro e bocca di erogazione girevole, sifone singolo in mopen. Dim 700x850xH850 mm	
		DEPOSITO	1,00
	<b>D.006.004.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
43		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 900x600xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.006.004.007</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
44		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Ante scorrevoli su fronte con maniglie e blocco di fine corsa, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 900x850xH850 mm	
		RETRO	2,00
	<b>D.006.003.002</b>	<b>TAVOLO ARMADIATO</b>	
10		Fornitura e posa in opera di tavolo armadiato in acciaio AISI 304 per il contatto con alimenti. Anta a battente su fronte con maniglie e tramoggia, foro passacavi, schiena aperta, alzatina posteriore H85 mm, ripiano intermedio regolabile su cremagliera, piano inferiore con rinforzo, piano di lavoro H40 mm tamburato e insonorizzato, piedini regolabili. Dim 1000x850xH850 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.003.001.001</b>	<b>SCAFFALE IN METALLO</b>	
45		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in filo metallico n. 3 ripiani con schienale centrale e prof. 500 mm. Testata. Colore nero. Dim. 700x550xH1350 mm	
		SALA	4,00
	<b>D.003.001.002</b>	<b>SCAFFALE IN METALLO</b>	
46		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in filo metallico n. 3 ripiani con schienale centrale e prof. 500 mm. Gondola. Colore nero. Dim. 1000x550xH1350 mm	
		SALA	6,00
	<b>D.003.001.003</b>	<b>SCAFFALE IN METALLO</b>	
47		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in filo metallico n. 3 ripiani con schienale centrale e prof. 500 mm. Gondola. Colore nero. Dim. 700x550xH1850 mm	
		SALA	2,00
	<b>D.003.001.004</b>	<b>SCAFFALE IN METALLO</b>	
48		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in filo metallico n. 3 ripiani con schienale centrale e prof. 500 mm. Gondola. Colore nero. Dim. 1000x550xH1850 mm	
		SALA	8,00
	<b>D.004.002.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
49		Fornitura e posa in opera di Pergola interna in listellare noce, composta dal rivestimento di n. 4 montanti delle gondole e dalla realizzazione di n. 4 travi e n. 2 arcareci intermedi. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua ignifuga classe 1, compresi giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 3050x2300xH450 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.004.001.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	



50		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in abete lamellare 3 strati, composto da 4 cubi. Dim. singolo cubo 55x55 cm. Compresi n. 4 ripiani intermedi, n. 1 anta a battente finitura abete sbiancato e n. 1 anta a battente laccata di nero opaco per l'applicazione della grafica, apertura a push-pull. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura sbiancata a campione per interno ed esterno e laccato nero opaco per l'anta, con vernice ignifuga classe 1. compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. L1080xP300xH1080 mm	
		SALA	7,00
	<b>D.007.001.004</b>	<b>ACCESSORI</b>	
51		Fornitura e posa in opera di Cesta inclinata in vimini cotto e intrecciato, adatto per alimenti. Dim. 500x400xH250/150 mm	
		SALA	10,00
	<b>D.007.001.005</b>	<b>ACCESSORI</b>	
52		Fornitura e posa in opera di Espositore a clessidra con bordi inclinati in vimini cotto e intrecciato, adatto per alimenti. Dim. 590x590xH750 mm	
		SALA	4,00
	<b>D.007.001.006</b>	<b>ACCESSORI</b>	
53		Fornitura e posa in opera di Espositore a clessidra con bordi inclinati in vimini cotto e intrecciato, adatto per alimenti. Dim. 590x590xH950 mm	
		SALA	3,00
	<b>D.007.001.002</b>	<b>ACCESSORI</b>	
13		Fornitura e posa in opera di pattumiera con coperchio a pedale lt. 75 in acciaio AISI 304 a tenuta stagna. Dim d475xH600 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.007.001.003</b>	<b>ACCESSORI</b>	
14		Fornitura e posa in opera di distributori in plastica HDS antibatterici per servizi: portarotolo a muro e distributore sapone liquido.	
		RETRO	1,00
	<b>D.003.004.001</b>	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO</b>	
15		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare a giorno in alluminio anodizzato 20 micron con 5 ripiani in polietilene certificato FDA per contatto diretto con alimenti, bulloneria in acciaio inossidabile. Completa di base regolabili e tappi, dei tasselli di aggancio alle spalle o ad altro scaffale. Struttura autoportante. Dim. 1000x375xH2000 mm	
		RETRO E DEPOSITO	7,00
	<b>D.005.012.001</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
16		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisoria asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagruce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogli gocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 700x350xH1800 mm	
		SPOGLIATOIO	2,00
<b>ATTREZZATURE</b>			
	<b>D.010.013.001</b>	<b>REGISTRATORE DI CASSA</b>	
F1		Fornitura e posa in opera di Registratore Cassa con display LCD 1024x768 pixel e composto da N° 1 PC Ditronetwork completo di software di gestione. N° 1 Stampante fiscale e N° 1 Stampanti di comanda. N° 1 Palmari per gestione	



		comande. N° 1 Access Point per collegamento palmari. V240/50Hz Dim. 370x320xH300 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.012.010.002</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
F2		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per bottiglie di vino in lamiera d'acciaio preverniciata nera. Vasca in lamiera d'acciaio nera. Isolamento di 40 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. n. 4 griglie con profilo in legno. Termostato elettronico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 376 LT - TEMP. +5/+15° - GAS R600a V 230/1/50 Hz Dim. 610x605xH1843 mm	
		SALA	2,00
	<b>D.012.010.004</b>	<b>VETRINA REFRIGERATA</b>	
F3		Fornitura e posa in opera di Espositore verticale per gelati in lamiera preverniciata. Vasca in lamiera d'acciaio bianca. Isolamento di 60 mm in poliuretano iniettato senza HCFC/CFC. Sistema condensante a tubi con motoventilatore. Evaporatore statico a griglie fisse con cattura brina. Termostato meccanico con sbrinamento manuale. Serratura con chiave. Illuminazione led. Capacità 320 LT - T -18/-30° - GAS R290 V 230/1/50 Hz Dim. 600x639xH1843 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.003.001</b>	<b>BANCO FRIGO PLUG IN</b>	
F4		Fornitura e posa in opera di Mobile orizzontale a bassa temperatura con motore incorporato e refrigerazione ventilata ideale per gelati e surgelati. Vetri a tutta altezza sui 4 lati con scorrevoli superiori in vetro. Illuminazione LED. Sbrinamento Elettrico automatico a gas propano R290. Gruppo incorporato con 1 compressore nella parte inferiore. Colore Nero. Dim. 1000x1000xH925 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.004.002</b>	<b>BANCO FRIGO VERTICALE</b>	
F5		Fornitura e posa in opera di Mobile verticale a temperatura normale con motore incorporato, n. 3 porte a doppio vetro e refrigerazione ventilata, ideale per la conservazione e la vendita a libero servizio di prodotti freschi e/o preconfezionati. Vetri laterali. Illuminazione LED. Sbrinamento elettrico automatico a gas propano R290. n. 5 ripiani regolabili con profondità 400 mm. Termometro digitale autonomo. Colore Nero. Capacità 1010 litri. Dim. 1954x721xH2055 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.012.005.001</b>	<b>BANCO FRIGO TRADIZIONALE</b>	
F6		Fornitura e posa in opera di Mobile orizzontale tradizionale a temperatura normale con motore incorporato e refrigerazione ventilata. Vetri dritti convertibili vendita assistita/lib. Servizio. Spalla panoramica. Sbrinamento a fermata semplice. Valvola termostatica R448A a saldare, controllore Carel IR33, quadro elettrico mobile FRTS. Evaporatore verniciato con uscita tubi e kit anticondensa. Fluido refrigerante R448A. Banchina posteriore Inox 300 mm, piano tagliere/portabilancia pz. 2, piano portacoltelli pz. 2, piano portacarta pz. 2 piano portarotoli pz. 2. Colore Nero. Dim. 3120x1080xH1200 mm	
		BANCO	1,00
	<b>D.010.021.002</b>	<b>BILANCIA DA BANCO</b>	
F7		Fornitura e posa in opera di Bilancia da banco per la vendita assistita. Stampa linerless, etichette e scontrini. Compreso software Dim. 342x471xH560 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.004.001</b>	<b>AFFETTATRICE</b>	
F8		Fornitura e posa in opera di AFFETTATRICE SALUMI. Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire. Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato. Boccole di scorrimento autolubrificante. Paracolpo su carrello in gomma	



		vulcanizzata. Coperchio supporto vela smontabile. Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta. Tutte le minuterie acciaio inox. V 230-400/50/1-3 monofase o trifase. Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione. Estrattore lama di serie. Manopole in plastica. Piedini in gomma. Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia. Dim. 766x601x673h	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.024.001</b>	<b>STERILIZZATORE</b>	
F9		Fornitura e posa in opera di sterilizzatore in acciaio inox con porta plexiglas oscurante. V230/1/50 400x140xH620 mm Dim.	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.010.025.001</b>	<b>DISPENSER</b>	
F10		Fornitura e posa in opera di filmatrice in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto. Taglio del film a mezzo filo caldo a bassa tensione che non provoca fumo. V230/1/50 Dim. 590x720xH185 mm	
		RETROBANCO	1,00
	<b>D.012.008.001</b>	<b>CELLA FRIGORIFERA</b>	
F11		Fornitura e posa in opera di Cella collegata a centrale TN, mc 3,40, senza pavimento. Compresa di porta a battente L800xH1900 mm, dimensioni interne della cella 1230X1230XH2830 mm, spessore pareti 60 mm, valvola di compensazione TN, profilo ad "U" per fissaggio pannelli, 1 plafoniera interna. Dim. 1350x1350xH2875 mm	
		DEPOSITO	1,00
	<b>D.010.027.002</b>	<b>UNITA' ESTERNA</b>	
F12		Fornitura e posa in opera di Unità condensatrice ermetica a temperatura normale. Carenatura metallica in lamiera zincata e verniciata con polveri epossidiche al fine di rendere l'insieme inattaccabile dagli agenti atmosferici, quindi installabile all'esterno, grado di protezione IP55. Refrigerante R407F. Quadro di potenza di serie. Coppia tubazioni in rame di 1" scelta, coibentato con guaina isolante. V 400/3/50 Hz Dim. 810x450xH780 mm	
		LOCALE TECNICO	1,00
<b>ARTIGIANATO&amp;MODA</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>D.004.003.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
54		Fornitura e posa in opera di tavolo contenitore in abete lamellare 3 strati sbiancato con personalizzazione sui bordi del top e dello zoccolo tramite incisione a pantografo e ante con apertura push pull. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua ignifuga classe 1, compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Grafica dell'incisione e disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 1650x450xH700 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.004.003.002</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
55		Fornitura e posa in opera di tavolo contenitore in abete lamellare 3 strati sbiancato con personalizzazione sui bordi del top e dello zoccolo tramite incisione a pantografo e ante con apertura push pull e vano a giorno. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua ignifuga classe 1, compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Grafica dell'incisione e disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 1650x450xH550 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.004.003.003</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
56		Fornitura e posa in opera di tavolo contenitore in abete lamellare 3 strati sbiancato con personalizzazione su tutti i lati tramite incisione a pantografo e	



		ante con apertura push pull. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua ignifuga classe 1, compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Grafica dell'incisione e disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 1650x450xH550 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.004.004.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
57		Fornitura e posa in opera di panca contenitore in abete lamellare 3 strati sbiancato con personalizzazione su tutti i lati tramite incisione a pantografo e ante con apertura push pull. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua ignifuga classe 1, compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Grafica dell'incisione e disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 700x700xH450 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.002.001.002</b>	<b>TAVOLO QUATTRO GAMBE</b>	
58		Fornitura e posa in opera di tavolo con struttura e n. 4 gambe in faggio massello finitura decapè. Gambe ricavate nel 80 mm con tornitura in stile classico. Piano impiallacciato faggio. Dim. 1200x700xH76 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.002.003.001</b>	<b>TAVOLO ESPOSITIVO</b>	
59		Fornitura e posa in opera di tavolo a gradini (composto da tre piani a diverse altezze) in acciaio verniciato bianco con ripiani in pannelli di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato. Ripiano base in pannelli di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato. Dim. 1230x1540xH900 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.002.003.002</b>	<b>TAVOLO ESPOSITIVO</b>	
60		Fornitura e posa in opera di tavolo in acciaio verniciato bianco con ripiani in pannelli di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato. Ripiano base in pannelli di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato. Dim. 1230x480xH580 mm	
		SALA	2,00
	<b>D.003.002.001</b>	<b>SCAFFALE IN ACCIAIO E LEGNO</b>	
61		Fornitura e posa in opera di scaffale in acciaio verniciato bianco con n. 6 ripiani in pannello di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato. Dim. 1230x480xH1930 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.003.002.002</b>	<b>SCAFFALE IN ACCIAIO E LEGNO</b>	
62		Fornitura e posa in opera di scaffale con barra appendiabiti centrale e ripiano superiore in pannello di legno truciolare con finitura melaminica rovere sbiancato, struttura in acciaio verniciato bianco. Dim. 630x630xH1920 mm	
		SALA	3,00
	<b>D.003.003.003</b>	<b>SCAFFALE IN ACCIAIO E VETRO</b>	
63		Fornitura e posa in opera di vetrina a torre con n. 3 ripiani regolabili, acciaio cromato e vetro. Illuminazione integrata. Dim. 470x470xH1880 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.003.003.007</b>	<b>SCAFFALE IN ACCIAIO E VETRO</b>	
64		Fornitura e posa in opera di vetrina a torre con n. 3 ripiani regolabili, acciaio cromato e vetro. Illuminazione integrata. Dim. 920x470xH1880 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.003.004.001</b>	<b>SCAFFALE IN ALLUMINIO</b>	



15		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare a giorno in alluminio anodizzato 20 micron con 5 ripiani in polietilene certificato FDA per contatto diretto con alimenti, bulloneria in acciaio inossidabile. Completa di base regolabili e tappi, dei tasselli di aggancio alle spalle o ad altro scaffale. Struttura autoportante. Dim. 1000x375xH2000 mm	
		RETRO	5,00
	<b>D.005.012.002</b>	<b>ARMADIO METALLICO</b>	
17		Fornitura e posa in opera di armadio spogliatoio con divisorio asportabile in lamiera di prima qualità laminata a freddo, verniciatura con polveri epossipoliestere previo trattamento con fosfograssaggio. Pianetto in metallo con sottostante asta portagruce e ganci laterali, feritoie di areazione e portacartellino, ante con nervatura interna di rinforzo antisvergolamento, maniglia metallica lucchettabile, anello portaombrelli e vaschetta raccogliocce in plastica, cerniere esterne per apertura antideformazioni a 180° delle ante. Tetto inclinato antipolvere. Colore grigio chiaro semiopaco. Dim. 1030x350xH1800 mm	
		RETRO	1,00
<b>UFFICIO</b>			
<b>ARREDI</b>			
	<b>D.002.010.001</b>	<b>TAVOLO SCRIVANIA</b>	
65		Fornitura e posa in opera di tavolo scrivania con piano di lavoro in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp.18 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Bianco. Gambe in alluminio verniciato. Compreso foro, canale passacavi singolo e tappo per foro passacavi colore bianco. Dim. 1800x800xH740 mm	
		UFFICIO	2,00
	<b>D.005.021.001</b>	<b>CASSETTIERA</b>	
66		Fornitura e posa in opera di cassetiera su ruote con n. 3 cassetti in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp.18 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Bianco. Compresa vaschetta porta cancelleria e serratura. Dim. 420x570xH550 mm	
		UFFICIO	2,00
	<b>D.001.002.001</b>	<b>SEDIA OPERATIVA</b>	
67		Fornitura e posa in opera di Sedia operativa, struttura in nylon nero, base alluminio, imbottitura sedile in poliuretano espanso, schienale in rete con supporto lombare regolabile, movimento sincron, compresi i braccioli regolabili. Colore nero. Dim. 660x660xH1150 mm	
		UFFICIO	2,00
	<b>D.001.005.001</b>	<b>SEDIA SLITTA</b>	
68		Fornitura e posa in opera di Sedia interlocutore a slitta, struttura in nylon nero, base alluminio, imbottitura sedile in poliuretano espanso, schienale in rete. Colore nero. Dim. 560x600xH960 mm	
		UFFICIO	4,00
	<b>D.005.010.001</b>	<b>ARMADIO</b>	
69		Fornitura e posa in opera di contenitore ad anta singola in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp.18 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Bianco. Compresa serratura e n. 1 ripiano interno. Dim. 450x450xH845 mm	
		UFFICIO	1,00
	<b>D.005.010.002</b>	<b>ARMADIO</b>	
70		Fornitura e posa in opera di contenitore a doppia anta in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp.18 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Bianco. Compresa serratura e n. 1 ripiano interno. Dim. 900x450xH845 mm	



		UFFICIO	2,00
	<b>D.005.010.004</b>	<b>ARMADIO</b>	
71		Fornitura e posa in opera di contenitore a doppia anta in pannello derivato dal legno con rivestimento in melaminico sp.18 mm e bordi perimetrali in ABS o PVC, finitura Bianco. Compresa serratura e n. 5 ripiani interni. Dim. 900x450xH2093 mm	
		UFFICIO	4,00
<b>ATTREZZATURE</b>			
	<b>D.010.030.001</b>	<b>STAMPANTE MULTIFUNZIONE</b>	
U1		Fornitura e posa in opera di Stampante multifunzione per A4 e A3. Stampa, copia, fax, scansione. A colori, con schermo LCD e USB. Dim. 575x374xH477 mm	
		UFFICIO	1,00
	<b>D.010.030.001</b>	<b>PERSONAL COMPUTER</b>	
U2		Fornitura e posa in opera di Pc ultima generazione, composto da monitor maggiore di 22", tastiera, mouse, torre pc professionale, collegamento internet, sistema operativo Windows (ultima versione) e pacchetto Office.	
		UFFICIO	2,00
<b>AMBIENTAZIONE</b>			
	<b>D.004.001.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
50		Fornitura e posa in opera di scaffale modulare in abete lamellare 3 strati, composto da 4 cubi. Dim. singolo cubo 55x55 cm. Compresi n. 4 ripiani intermedi, n. 1 anta a battente finitura abete sbiancato e n. 1 anta a battente laccata di nero opaco per l'applicazione della grafica, apertura a push-pull. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura sbiancata a campione per interno ed esterno e laccato nero opaco per l'anta, con vernice ignifuga classe 1. compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. L1080xP300xH1080 mm	
		SALA	14,00
	<b>D.004.006.001</b>	<b>ARREDO SU MISURA</b>	
72		Fornitura e posa in opera di pedana per esterni H100 mm in legno massello antiscivolo con pavimento dello sp. 22 mm e struttura interna alveolare in OSB. Lato a vista rifinito. Compreso trattamento con due mani di vernice all'acqua per esterni, finitura sbiancata a campione per interno ed esterno, con vernice ignifuga classe 1. compresi piedini livellatori inferiori, giunzioni di montaggio e ringrossi di rifinitura. Disegni esecutivi forniti dalla DL. Dim. 50 mq circa	
		ESTERNO	1,00
	<b>D.007.003.001</b>	<b>BASTONE PER TENDE</b>	
73		Fornitura e posa in opera di bastone reggitenda in ferro battuto con terminali caratterizzati da richiami alla tradizione locale. Installazione a soffitto. Dim. L2500 + L6700 mm	
		SALA	3,00
	<b>D.009.001.001</b>	<b>FIORIERA VERTICALE</b>	
74		Fornitura e posa in opera di Fioriera verticale in Eps con verde stabilizzato, composte da diversi tipi di vegetazione che non necessitano di nessuna cura: no acqua, no potatura, no rinvasi, no trattamenti, no luce. Dote di fono assorbente e acustica. Impilabili e affiancabili l'una sull'altra, incollabili alle pareti e ai mobili fissate con velcro. Finitura superiore. Compresi gli accessori di installazione. Sp. 165 mm. Prezzo calcolato in mq. Pilastro Winebar: Dim. L2000xH3000 mm Parete Corridoio: Dim. L3800xH3000 mm Parete Ristorante: Dim. L2250xH3000 mm	
		SALA	23,10





	<b>D.007.010.001</b>	<b>SAGOME IN LEGNO</b>	
		Fornitura e posa in opera di sagome in listellare rovere da 15 mm con trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura effetto rovere sbiancato o decapè, raffigurante un solaio composto da n. 3 travi principali con sezione 200xH250 mm (32 ml), n. 20 travi secondarie con sezione 100xH150 mm (79 ml) e 79 mq di tavolato.	
		WINEBAR	1,00
	<b>D.007.010.001</b>	<b>SAGOME IN LEGNO</b>	
		Fornitura e posa in opera di sagome in listellare rovere da 15 mm con trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura effetto rovere sbiancato o decapè, raffigurante un solaio composto da n. 6 travi principali con sezione 200xH250 mm (45 ml), n. 11 travi secondarie con sezione 100xH150 mm (130 ml) e 116 mq di tavolato.	
		PIZZERIA	1,00
	<b>D.007.010.001</b>	<b>SAGOME IN LEGNO</b>	
		Fornitura e posa in opera di sagome in listellare rovere da 15 mm con trattamento con due mani di vernice all'acqua per interni, finitura effetto rovere sbiancato o decapè, raffigurante un solaio composto da n. 6 travi principali con sezione 200xH250 mm (45 ml), n. 20 travi secondarie con sezione 100xH150 mm (141 ml) e 110 mq di tavolato.	
		RISTORANTE	1,00
<b>ILLUMINAZIONE</b>			
<b>WINEBAR</b>			
	<b>D.011.001.002</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione in ceramica smaltata, forma piramidale. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80, potenza 16W. Flusso luminoso 800 lm. Finitura esterna/interna Nero opaco. Dim paralume. D200xH400 mm	
		BANCO	4,00
	<b>D.011.002.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE AD INCASSO</b>	
		Fornitura di Faretto ad incasso a singola emissione in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80. Flusso luminoso 1685 lm. Colore bianco ral 9003 gofrato. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento III. Installabile a controsoffitto, con foro tondo di diametro 80 mm (nel cartongesso). Dim. D100xH85,5 mm	
		RETROBANCO	5,00
	<b>D.011.002.010</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE AD INCASSO</b>	
		Fornitura di plafone a singola emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 95. Flusso luminoso 3821 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento II. Dim. 596x596xH78 mm	
		RETROBANCO	3,00
	<b>D.011.006.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D290xH70 mm	
		SPOGLIATOIO E SERVIZIO IGIENICO	2,00
	<b>D.011.006.004</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1270x105H103 mm	
		DISPENSA	1,00
<b>PIZZERIA</b>			
	<b>D.011.001.004</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione in ceramica smaltata. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80, potenza 16W. Flusso luminoso 800 lm. Finitura	



		esterna/interna Bianco opaco. Dim paralume. D300xH225 mm	
		BANCO	4,00
	<b>D.011.002.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE AD INCASSO</b>	
		Fornitura di Faretto ad incasso a singola emissione in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80. Flusso luminoso 1685 lm. Colore bianco ral 9003 goffrato. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento III. Installabile a controsoffitto, con foro tondo di diametro 80 mm (nel cartongesso). Dim. D100xH85,5 mm	
		RETROBANCO	2,00
	<b>D.011.002.010</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE AD INCASSO</b>	
		Fornitura di plafone a singola emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 95. Flusso luminoso 3821 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento II. Dim. 596x596xH78 mm	
		RETROBANCO	3,00
	<b>D.011.006.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D290xH70 mm	
		SPOGLIATOIO E SERVIZIO IGIENICO	2,00
	<b>D.011.006.005</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1570x105H103 mm	
		DISPENSA	1,00
<b>RISTORANTE</b>			
	<b>D.011.001.010</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione a semisfera in acciaio. Esterno del paralume anticato e verniciato in tonalità semi-opaca di colore scuro. Interno paralume colore Rame. Flusso luminoso 1000 lm. Dim paralume. D500xH250 mm	
		SALA	8,00
	<b>D.011.001.011</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione a semisfera in acciaio. Esterno del paralume anticato e verniciato in tonalità semi-opaca di colore scuro. Interno paralume colore Rame. Flusso luminoso 1300 lm. Dim paralume. D720xH350 mm	
		SALA	6,00
	<b>D.011.001.008</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione in ceramica smaltata, forma semisferica. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80. Flusso luminoso 1000 lm. Finitura esterna/interna Rame. Dim paralume. D282xH190 mm	
		BANCO E SALA	9,00
	<b>D.011.002.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE AD INCASSO</b>	
		Fornitura di Faretto ad incasso a singola emissione in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80. Flusso luminoso 1685 lm. Colore bianco ral 9003 goffrato. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento III. Installabile a controsoffitto, con foro tondo di diametro 80 mm (nel cartongesso). Dim. D100xH85,5 mm	
		RETROBANCO	5,00
	<b>D.011.006.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D290xH70 mm	
		SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI	5,00



	<b>D.011.006.004</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1270x105H103 mm	
		RETRO E DISPENSA	4,00
	<b>D.011.006.005</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1570x105H103 mm	
		CUCINA E LAVAGGIO	7,00
<b>FOOD</b>			
	<b>D.011.010.001</b>	<b>BINARIO ELETRIFICATO</b>	
		Fornitura di binario elettrificato di colore nero. Compresi giunti, testate, tappi chiusura, sospensioni e staffe.	
		Dim. L1000 mm	
		SALA E BANCO	35,00
	<b>D.011.005.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A BINARIO</b>	
		Fornitura di Proiettore a singola emissione in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 85. Flusso luminoso 4000 lm. Grado di protezione IP20. Classe di isolamento II. Colore nero.	
		SALA E BANCO	58,00
	<b>D.011.006.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D290xH70 mm	
		SERVIZIO IGIENICO	1,00
	<b>D.011.006.002</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 90. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D390xH81 mm	
		RETRO	1,00
	<b>D.011.006.003</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP44. Classe di isolamento I. Dim. D502xH100 mm	
		DISPENSA	1,00
<b>ARTIGIANATO&amp;MODA</b>			
	<b>D.011.010.001</b>	<b>BINARIO ELETRIFICATO</b>	
		Fornitura di binario elettrificato di colore nero. Compresi giunti, testate, tappi chiusura, sospensioni e staffe.	
		Dim. L1000 mm	
		SALA	17,00
	<b>D.011.005.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A BINARIO</b>	
		Fornitura di Proiettore a singola emissione in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 85. Flusso luminoso 4000 lm. Grado di protezione IP20. Classe di isolamento II. Colore nero.	
		SALA	26,00
	<b>D.011.001.008</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione in ceramica smaltata, forma emisferica. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI>80. Flusso luminoso 1000 lm. Finitura esterna/interna Rame.	
		Dim paralume. D282xH190 mm	
		CASSA	1,00
	<b>D.011.006.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	



		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D290xH70 mm	
		RETRO E SERVIZIO IGIENICO	2,00
	<b>D.011.006.002</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 90. Flusso luminoso 680 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. D390xH81 mm	
		RETRO	1,00
<b>UFFICIO</b>			
	<b>D.011.001.021</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOSPENSIONE</b>	
		Fornitura di lampada a sospensione in alluminio a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 3545 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento I. Dim. 1510x60H105 mm	
		UFFICIO	4,00
<b>ILLUMINAZIONE GENERALE</b>			
	<b>D.011.003.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A PARETE</b>	
		Fornitura di lampada a parete in alluminio orientabile. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 90. Flusso luminoso 1423 lm. Colore bianco ral 9003 goffrato. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento I. Dim. 360x160H20 mm	
		SALA E CORRIDOI	38,00
	<b>D.011.003.002</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A PARETE</b>	
		Fornitura di lampada a parete in alluminio orientabile. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 90. Flusso luminoso 1169 lm. Colore bianco ral 9003 goffrato. Grado di protezione IP40. Classe di isolamento I. Dim. 239x160H20 mm	
		SALA	1,00
	<b>D.011.004.001</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE STRIP LED</b>	
		Fornitura di Led Strip a singola emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 85. Grado di protezione IP20. Classe di isolamento III.	
		CONTROSOFFITTO SALA E CORRIDOIO	30,00
	<b>D.011.006.004</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1270x105H103 mm	
		LOCALE SGOMBERO	2,00
	<b>D.011.006.005</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A SOFFITTO</b>	
		Fornitura di plafone a doppia emissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 2720 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento II. Dim. 1570x105H103 mm	
		LOCALE TECNICO E CORRIDOIO	3,00
<b>SERVIZI IGIENICI</b>			
	<b>D.011.006.006</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A PARETE</b>	
		Fornitura di plafone in alluminio. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 1360 lm. Colore bianco. Grado di protezione IP20. Classe di isolamento I. Dim. 300x300H57 mm	
		SERVIZI IGIENICI	5,00
<b>ESTERNO</b>			
	<b>D.011.006.007</b>	<b>CORPO ILLUMINANTE A PARETE</b>	
		Fornitura di plafone in alluminio verniciato monoemissione. Modulo LED 3000K bianco caldo. CRI 80. Flusso luminoso 1653 lm. Compreso di cover colore Corten. Grado di protezione IP65. Classe di isolamento I. Dim. 200x42H200 mm	



	ESTERNO	27,00
--	---------	-------

## 9. CONCLUSIONI

La fornitura è soggetta alle condizioni e prescrizioni derivanti dalle vigenti norme di legge e regolamenti in materia di pubbliche forniture, anche se non espressamente richiamate. Fa carico alla ditta aggiudicataria ogni onere e responsabilità circa il rispetto di tutte le normative tecniche e di sicurezza relative alla fornitura, realizzazione ed installazione dei prodotti di cui trattasi, anche nei confronti di proprio personale e di terzi.

Oriстано, li 15/01/2019

*Il Progettista*  
Geom Antonuccio Tondo

