

Area Tecnico-manutentiva

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Proposta n. 02 1035/2018

Responsabile Istruttoria
CAMASCHELLA CRISTINA MARIA

Determina n. 388 del 24/12/2018

OGGETTO: ODA 4694122 . ACQUISTO FORNO IN USO PRESSO LA REFEZIONE SCOLASTICA DI BREUIL-CERVINIA. DITTA AREA GRANDI IMPIANTI SNC DI BISERNI STEFANO E RUSTICALI RICCARDO DI RIMINI.

CIG. Z52266EDA7

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

PREMESSO che, sentito il tecnico contattato per l'assistenza, un guasto importante ha compromesso irrimediabilmente l'utilizzo del forno in uso presso la refezione della scuola del Breuil rendendolo irriparabile;

DATO ATTO che il menu per l'anno scolastico 2018/2019 prevede il confezionamento di numerosi piatti con l'utilizzo del forno;

RILEVATO che occorre immediatamente provvedere alla sua sostituzione;

RICHIAMATO il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici) e smi ed in particolare:

- l'art. 36, comma 2, lett. a), che prevede, entro la soglia di quarantamila euro la facoltà di affidamento diretto, adeguatamente motivato, di forniture, servizi e lavori in amministrazione diretta;
- l'art. 32, comma 2 in materia di determinazione a contrarre in caso di affidamento diretto;

RICHIAMATO:

- l'art. 37, c. 1 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 che testualmente recita: "Le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro (...) nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza. (...)".
- l'art 23ter , comma 3 del D.L. 24 giugno 2014, n. 90 e ss.mm.ii. che stabilisce la facoltà dei comuni di procedere autonomamente per gli acquisti di lavori, beni e forniture di valore inferiore a € 40.000,00 fermo restando, tra gli altri, l'obbligo sancito dall'art. 1, c. 450 della L. 27 dicembre 2006, n. 296 e ss.mm.ii. di ricorrere, per gli importi compresi tra € 1.000,00 e la soglia di rilievo comunitario, al

mercato elettronico della pubblica amministrazione (MEPA) ovvero ad altri mercati elettronici riconosciuti (MEVA) ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento (cd. E-procurement);

- l'art. 12, comma 4 della L.R. 19 dicembre 2014, n. 13 e ss.mm.ii. che esclude dall'obbligo di utilizzare un soggetto aggregatore regionale o nazionale (cd. Centrale di committenza) per le procedure di acquisto di lavori, servizi e forniture nei limiti di importo stabiliti dalla normativa statale vigente;

PRESO ATTO che un forno con le caratteristiche necessarie al confezionamento dei cibi previsti dal menù scolastico della refezione del Breuil unitamente alla sua base è fornito dalla ditta **Area Grandi Impianti snc di Biserni Stefano e Rusticali Riccardo di Rimini** a catalogo sul sito MEPA (mercato elettronico della pubblica amministrazione) gestito da Consip SPA (<https://www.acquistinretepa.it>);

VISTO l'ODA (ordine diretto di acquisto) n. 4694122 stipulato in data 21/12/2018 sul MEPA, e qui allegato;

DATO ATTO che:

- ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016 e smi, la stipula del contratto avverrà mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio e nel rispetto delle procedure telematiche previste da Consip;
- ai sensi dell'art. 32 comma 10 lettera b) del D.Lgs. 50/2016, non troverà applicazione il termine dilatorio di 35 giorni (comma 9) per la stipula del contratto;

RICHIAMATO:

- il D.Lgs 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della Legge 5 marzo 2009, n. 42);
- la Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 (Sistema delle autonomie in Valle d'Aosta) e particolarmente l'art. 46 in materia di organizzazione degli uffici e del personale;
- la Legge Regionale del 6 agosto 2007, n. 19 (Nuove disposizioni in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi);
- il Regolamento comunale generale sull'ordinamento degli uffici e dei servizi approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 76 del 27/07/2016;
- la deliberazione del Commissario straordinario con i poteri del Consiglio comunale n. 13 del 28/02/2018 con la quale si approvava il bilancio di previsione pluriennale 2018/2020 e il D.U.P. (documento unico di programmazione) per il triennio 2018/2020, e successive variazioni esecutive;
- la deliberazione del Commissario straordinario con i poteri della Giunta comunale n. 33 del 22/03/2018 con la quale si approvava il P.E.G. 2018/2020 e si affidavano i capitoli di spesa ai responsabili del servizio;

VISTE le disposizioni dettate:

- dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi a contratti pubblici di lavori, forniture e servizi;
- dal D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 "Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni";

VISTO il parere favorevole espresso dal Responsabile dell'Area contabile in ordine alla regolarità contabile e in merito alla copertura finanziaria, nell'ambito dei principi di gestione del bilancio per l'effettuazione delle spese, ai sensi dell'art. 49bis, comma 2 della Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 e ai sensi del vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

DETERMINA

Per le ragioni espresse in premessa che si intendono integralmente richiamate:

1. DI AFFIDARE alla ditta **Area Grandi Impianti snc di Biserni Stefano e Rusticali Riccardo di Rimini**- P.IVA 03148300407 la fornitura dei seguenti articoli per la refezione scolastica di Breuil Cervinia:
 - n. 1 Forno 6 griglie GN 1/1 con vapore diretto , elettrico Easy plus Zanussi Professional € 4.450,00 IVA esclusa;;
 - n. 1 Base aperta per forno 6 e 10GN1/1 Zanussi Professional con supporto teglie € 490,00 IVA esclusa;
2. DI ATTRIBUIRE al contratto qui indicato il codice **CIG. Z52266EDA7**;
3. DI IMPEGNARE a favore di **Area Grandi Impianti snc di Biserni Stefano e Rusticali Riccardo di Rimini**- P.IVA 03148300407 la somma complessiva, comp di € 6.026,80 Iva e spese trasporto e garanzia inclusi per la fornitura di cui alla ODA n. 4694122 mediante imputazione della spesa al bilancio di previsione pluriennale 2018-2020 – esercizio 2018 - al CAP/ART 5500/1, MISS/PROG 01/05 PDCF U.205.99.99.999;
4. DI COMUNICARE che il codice IPA del Comune di Valtournenche per la fatturazione elettronica è **UFA7JG**;
5. DI DARE ATTO che il responsabile del presente procedimento, ai sensi di legge, è il responsabile dell'area tecnico manutentiva **dott.ssa Cristina Machet**;
6. DI TRASMETTERE copia del presente provvedimento agli uffici competenti per la corretta esecuzione di quanto qui disposto.

**Sottoscritta dal Responsabile
(MACHET CRISTINA)
con firma digitale**

ORDINE DIRETTO DI ACQUISTO	
Nr. Identificativo Ordine	4694122
Descrizione Ordine	ACQUISTO ATTREZZATURE CUCINA BREUIL CERVINIA
Strumento d'acquisto	Mercato Elettronico
CIG	Z52266EDA7
CUP	non inserito
Bando	BENI
Categoria(Lotto)	Arredi
Data Creazione Ordine	20/12/2018
Validità Documento d'Ordine (gg solari)	4
Data Limite invio Ordine firmato digitalmente	24/12/2018
AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE	
Nome Ente	COMUNE DI VALTOURNENCHE
Codice Fiscale Ente	81002630077
Nome Ufficio	SEGRETERIA
Indirizzo Ufficio	PIAZZA DELLA CHIESA N. 1 - 11028 VALTOURNENCHE, 11028 - VALTOURNENCHE (AO)
Telefono / FAX ufficio	0166946815/0166946829
IPA - Codice univoco ufficio per Fatturazione elettronica	UFA7JG
Punto Ordinante	CRISTINA MACHET / CF: MCHCST77C43A326E
Email Punto Ordinante	C.MACHET@COMUNE.VALTOURNENCHE.AO.IT
Partita IVA Intestatario Fattura	00415160076
Ordine istruito da	CRISTINA MACHET
FORNITORE CONTRAENTE	
Ragione Sociale	AREA GRANDI IMPIANTI SNC DI BISERNI STEFANO E RUSTICALI RICCARDO
Partita IVA Impresa	03148300407
Codice Fiscale Impresa	03148300407
Indirizzo Sede Legale	VIA CELLI 30 - 47037 - RIMINI(RN)
Telefono / Fax	0541774664/0541792070
PEC Registro Imprese	AREAGRANDEIMPIANTI@LEGALMAIL.IT
Tipologia impresa	SOCIETÀ IN NOME COLLETTIVO
Numero di Iscrizione al Registro Imprese / Nome e Nr iscrizione Albo Professionale	03148300407
Data di iscrizione Registro Imprese / Albo Professionale	31/08/2000
Provincia sede Registro Imprese / Albo Professionale	RN
INAIL: Codice Ditta / Sede di Competenza	90315634
INPS: Matricola aziendale	3211726075
Posizioni Assicurative Territoriali - P.A.T. numero	90315634
PEC Ufficio Agenzia Entrate competente al rilascio attestazione regolarità pagamenti imposte e tasse:	DP.RIMINI@PCE.AGENZIAENTRATE.IT
CCNL applicato / Settore	COMMERCIO / COMMERCIO INGROSSO

Legge 136/2010: dati rilasciati dal Fornitore ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari

BENI	
IBAN Conto dedicato (L. 136/2010) (*)	IT4900538724207000001966432
Soggetti delegati ad operare sul conto (*)	Riccardo Rusticali - RSTRCR69C31D704KStefano Biserni - BSRSFN69H15D704Y

(*) salvo diversa indicazione da parte del Fornitore da comunicare entro 4 giorni dalla ricezione del presente Ordinativo di Fornitura

Oggetto dell'ordine (1 di 2) - Scheda tecnica: Dispositivi ed utensili per la preparazione e cottura

Marca: Zanussi Professional - Codice articolo produttore: 239200 - Nome commerciale: Forno elettrico 6 gn 1/1 convezione vapore diretto - Codice articolo fornitore: 239200 - Prezzo: 4450 - Unità di misura: Pezzo - Quantità vendibile per unità di misura: 1 - Lotto minimo per unità di misura: 1 - Disponibilità minima garantita: 10 - Tempo di consegna: 30 giorni lavorativi - Tempo di consegna (solo numero): 30 - Unità di misura per tempo di consegna: giorni lavorativi - Area di consegna: ITALIA - Garanzia: Costruttore - Tipo assistenza: Ricambi - Note: - - Allegato: 239200-239220_Electric Convection Oven 61_Italian.pdf - Immagine: - - Descrizione tecnica: Bollitore; Potenza: 10100 Watt - Tipo contratto: Acquisto - Unità di prodotto: Pezzo - Prezzo per unità di prodotto: 4450,00 - Certificazioni fornitore: UNI EN ISO 9001 - Certificazioni produttore: UNI EN ISO 9001 - Paese di produzione: Italia - Tipologia: Bollitore - Colore: color alluminio - [gpp] certificato ambientale di prodotto: altra etichetta ISO 14024 - Tipo I o equivalente - Potenza: 10100 Watt - Unità di misura della potenza: Watt - Potenza (solo numero): 10100 - Classe di efficienza energetica: Nessuna

Oggetto dell'ordine (2 di 2) - Scheda tecnica: Dispositivi ed utensili per la preparazione e cottura

Marca: Zanussi Professional - Codice articolo produttore: 922195 - Nome commerciale: Base aperta con supporto per forni 6 e 10 gn 1/1 - Codice articolo fornitore: 922195 - Prezzo: 490 - Unità di misura: Pezzo - Quantità vendibile per unità di misura: 1 - Lotto minimo per unità di misura: 1 - Disponibilità minima garantita: 10 - Tempo di consegna: 30 giorni lavorativi - Tempo di consegna (solo numero): 30 - Unità di misura per tempo di consegna: giorni lavorativi - Area di consegna: ITALIA - Garanzia: Costruttore - Tipo assistenza: Ricambi - Note: - - Allegato: 922195-922198_Italian.pdf - Immagine: - - Descrizione tecnica: Affettatrice; Potenza: 1 Watt - Tipo contratto: Acquisto - Unità di prodotto: Pezzo - Prezzo per unità di prodotto: 490,00 - Certificazioni fornitore: UNI EN ISO 9001 - Certificazioni produttore: UNI EN ISO 9001 - Paese di produzione: Italia - Tipologia: Affettatrice - Colore: color alluminio - [gpp] certificato ambientale di prodotto: altra etichetta ISO 14024 - Tipo I o equivalente - Potenza: 1 Watt - Unità di misura della potenza: Watt - Potenza (solo numero): 1 - Classe di efficienza energetica: Nessuna

ALTRI ELEMENTI DELL'ORDINE

Nome	Valore
MEPA - Termini di pagamento per fornitura di prodotti	30 GG Data Ricevimento Fattura

RIEPILOGO ECONOMICO

Oggetto	Nome Commerciale	Prezzo Unitario (€)	Qtà ordinata	Prezzo Complessivo (IVA esclusa)	Aliquota IVA (%)
1	Forno elettrico 6 gn 1/1 convezione vapore diretto	4450,00	1 (Pezzo)	4450,00 €	22,00
2	Base aperta con supporto per forni 6 e 10 gn 1/1	490,00	1 (Pezzo)	490,00 €	22,00

Totale Ordine (IVA esclusa) €	4940,00
IVA €	1086,80

Totale Ordine (IVA inclusa) €

6026,80

INFORMAZIONI DI CONSEGNA E FATTURAZIONE

Indirizzo di Consegna	PIAZZA DELLA CHIESA N. 1 - 11028 VALTOURNENCHE - 11028 - VALTOURNENCHE - (AO)
Indirizzo di Fatturazione	PIAZZA DELLA CHIESA N. 1 - 11028 VALTOURNENCHE - 11028 - VALTOURNENCHE - (AO)
Intestatario Fattura	COMUNE DI VALTOURNENCHE
Codice Fiscale Intestatario Fattura	81002630077
Partita IVA da Fatturare	00415160076
Modalità di Pagamento	Bonifico Bancario

NOTE ALL'ORDINE

SI RICHIEDE GENTILMENTE DI COMPILARE IL MODULO TRACCAIBILITA ALLEGATO, DI INVIARE COME CONCORDATO INFORMAZIONI IN MERITO ALLA GARANZIA E ALL'ASSISTENZA NONCHE DI COMUNICARE ALCUNI GIORNI PRIMA LA DATA DI CONSEGNA AL FINE DI POTER ORGANIZZARE LA POSA DEL FORNO PRESSO LA REFEZIONE SCOLASTICA. GRAZIE . COMUNICHIAMO CHE SI PROVVEDERA AD INVIARE COPIA DELLA DETERMINA DI IMPEGNO. 0166946844/0166946840

DOCUMENTI ALLEGATI ALL'ORDINE

Allegato 1.TRACCIABILITA MODELLO TRACCIABILITA'1.DOC - dim. 54.5 Kb

DISCIPLINA ED ALTRI ELEMENTI APPLICABILI AL PRESENTE CONTRATTO

Ai sensi di quanto disposto dagli artt. 46, 47, 48 e 49 delle Regole del Sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione, nel rispetto della procedura di acquisto mediante Ordine Diretto, con il presente Ordine Diretto il Soggetto Aggiudicatore accetta l'offerta contenuta nel Catalogo del Fornitore con riferimento al bene/servizio sopra indicato. Ad eccezione delle ipotesi previste ai comma 3, 4, 5, 6 del citato art. 49, il contratto deve intendersi automaticamente concluso e composto, oltre che dal presente ordine diretto, dalle relative Condizioni generali ad esso applicabili ".Il presente documento di ordine è esente da registrazione fiscale, salvo che in caso d'uso. Per quanto non espressamente indicato, si rinvia a quanto disposto dalle predette Regole del Sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione.

QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

EasyPlus Forno 6 griglie GN 1/1, con vapore diretto, elettrico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



EasyPlus

Forno 6 griglie GN 1/1, con vapore diretto, elettrico

239200 (FCZ061ECA2)

Forno 6 griglie GN 1/1, EasyPlus con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, cottura in due fasi, sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N° _____

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

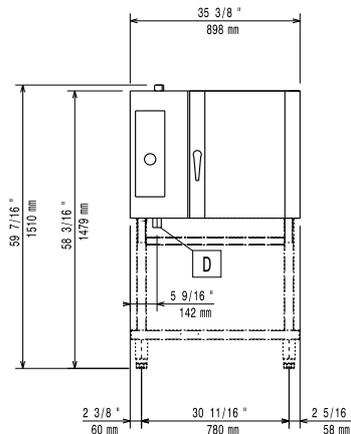
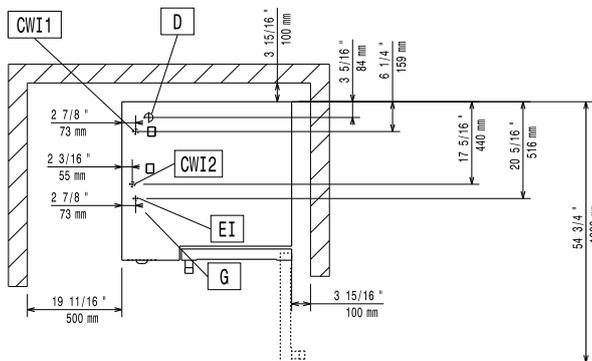
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

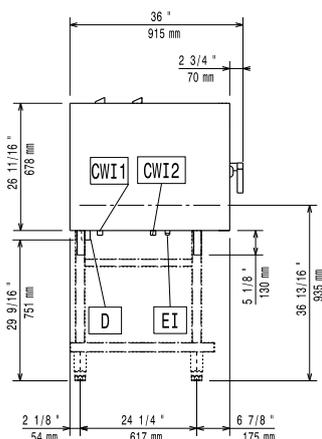
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore: -0 = nessuna produzione -1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce) -3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione) -5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce) -7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure) -9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Sonda di temperatura inclusa
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).
- Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.

Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

Fronte

Alto


- CWI1** = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:

239200 (FCZ061ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

10.1 kW

Acqua

Attacco acqua "CW"

3/4"

Pressione, bar min/max:

1-2.5 bar

Scarico "D":

1"1/4

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Posizionamento:

5 centimetri lato posteriore e lato destro.

Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:

50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:

6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

30 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:

808 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

898 mm

Dimensioni esterne, profondità:

915 mm

Peso netto:

118 kg

Peso imballo:

130 kg

Volume imballo:

1.03 m³

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640791
obbligatorio usare il convogliatore fumi
(640413) su installazioni forni a gas
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640792
obbligatorio usare il convogliatore fumi
(640413) su installazioni forni a gas
- Cappa "odourless/cattura odori" per forni PNC 640796
easyLine elettrici 10 GN 1/1 (con l'utilizzo del
supporto base codice 922330 puo' essere
installata anche sul forno elettrico 6 GN 1/1)
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di PNC 920002
resine, con contaltri separato (consigliato per
forni 6 e 10 gn 1/1)
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di PNC 920003
resine, con contaltri incorporato (adatto a tutti i
tipi di forno)
- Addolcitore acqua automatico a sale (non PNC 921305
adatto per il montaggio all'interno della base
armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1)
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306
- Kit ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922003
- Carrello per appoggiare struttura portateglie PNC 922004
scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1
- Struttura scorrevole per forno 6 GN 1/1, passo PNC 922005
65mm
- Struttura scorrevole per forno 5 GN 1/1, passo PNC 922008
80mm
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per PNC 922021
forni 6 e 10 GN 1/1
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per PNC 922036
griglia)
- Struttura pasticceria con ruote per forno 6 GN PNC 922065
1/1, passo 80mm (5 guide).
- Kit per movimentare la struttura portateglie per PNC 922074
forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e
maniglia)
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Kit di connessione a tanica esterna di PNC 922169
detergente e brillantante
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Filtro grassi per 6 GN 1/1 PNC 922177
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 PNC 922195
GN 1/1
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209
- Struttura per contenitore detergente - su PNC 922212
supporto per 10 GN
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 PNC 922226
e 10 GN 1/1
- Base armadiata calda con supporto teglie per PNC 922232
forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su PNC 922244
6 GN 1/1
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su PNC 922245
10 GN 1/1
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' PNC 922246
raccomandato negli ambienti polverosi
- Scudo termico per forno 6x1/1 GN PNC 922250
- Nasello doppia chiusura porta a doppio scatto PNC 922265
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit HACCP integrato per forni PNC 922275
- Struttura fissa pasticceria per forni 6 GN 1/1. Ospita PNC 922282
5 teglie passo 85 mm
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per PNC 922283
scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) PNC 922286
per le basi dei forni
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + PNC 922287
bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 922288
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o PNC 922290
pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio PNC 922299
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura PNC 922300
in forno di 28 patate
- Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN 1/1 su forni PNC 922319
elettrici 6 & 10 GN 1/1
- Kit piedini flangiati PNC 922320
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e PNC 922321
rubinetto
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni PNC 922324
GN 1/1 LW
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi PNC 922326
o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e
CW.
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e PNC 922329
rubinetto
- Supporto per rialzo base del forno 6 gn 1/1 o per PNC 922330
rialzo di due forni sovrapposti 6+6 gn 1/1
- Rialzo per due forni 6 GN 1/1 sovrapposti con ruote PNC 922331
(altezza rialzo 250 mm)
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN PNC 922333
1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1)
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da PNC 922338
affumicare sono disponibili come ricambi.
- Microfiltro per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922342
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 6 e 10 GN PNC 922343
1/1
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006

Accessori Cottura

Base aperta per forno 6 e 10GN1/1&2/1 con supporto teglie

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**922195 (AOSQAC01)**

Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1

922198 (AOSQAC14)

Base aperta con supporto teglie per forno 10 GN 2/1

Descrizione

Articolo N° _____

Base aperta per forno air-o-steam e air-o-convect 6 e 10 GN 1/1. E' costituito da telaio in acciaio inox 50X50 mm e da un ripiano inferiore. Dotato di guide in acciaio inox per GN 1/1. Posizionato su 4 piedini in acciaio inox, con un'altezza di 150 mm. Come accessori opzionali la struttura può essere dotata di un ulteriore supporto teglie oppure di un kit di ruote.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Fornito di un supporto teglie (standard), con possibilità di aggiungerne un secondo. (solo per 922198)

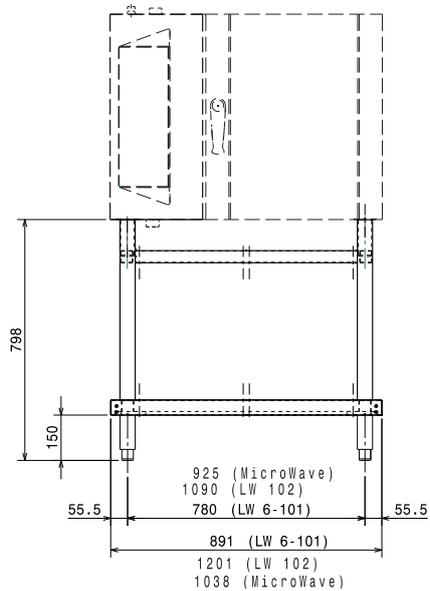
Costruzione

- Costruito interamente in acciaio inox.

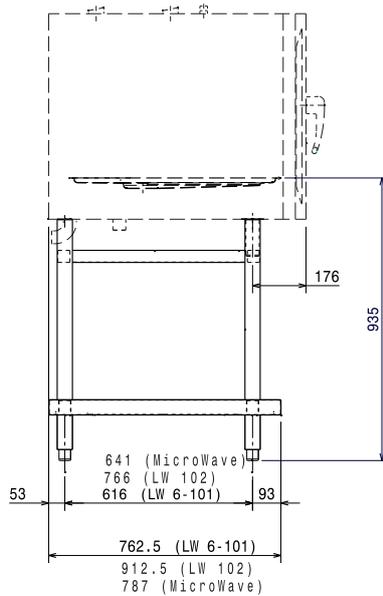
Accessori opzionali

- Kit ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 (solo per 922195) PNC 922003
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 (solo per 922195) PNC 922021
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN PNC 922212
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni (solo per 922195) PNC 922286

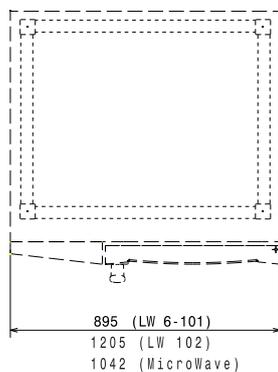
Fronte



Lato



Alto



Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

922195 (AOSQAC01)	891 mm
922198 (AOSQAC14)	1201 mm

Dimensioni esterne, altezza: 803 mm

Dimensioni esterne, profondità:

922195 (AOSQAC01)	762 mm
922198 (AOSQAC14)	912 mm

Area Tecnico-manutentiva

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

OGGETTO: ODA 4694122 . ACQUISTO FORNO IN USO PRESSO LA REFEZIONE SCOLASTICA DI BREUIL-CERVINIA. DITTA AREA GRANDI IMPIANTI SNC DI BISERNI STEFANO E RUSTICALI RICCARDO DI RIMINI. CIG. Z52266EDA7

Sulla determina n. 388 del 24/12/2018 in ordine alla regolarità contabile in merito alla copertura finanziaria, nell'ambito dei principi di gestione del bilancio per l'effettuazione delle spese, ai sensi dell'art. 49bis, comma 2 della Legge Regionale 7 dicembre 1998, n. 54 e ai sensi del vigente Regolamento Comunale di Contabilità;

Valtournenche, li 24/12/2018

Sottoscritto dal Responsabile
MACHET CRISTINA
con firma digitale