



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

1) FORNO DIGITALE CON BOILER, ELETTRICO 20 GN 1/ COMPLETO DI CARRELLO

Caratteristiche tecniche minime

- Interfaccia digitale con pulsanti retroilluminati a LED con selezione guidata.
- Boiler incorporato per un controllo preciso di umidità e temperatura in base alle impostazioni scelte.
- Il sensore Lambda garantisce un controllo reale dell'umidità permettendo di riconoscere automaticamente quantità e dimensioni del cibo per risultati costanti.
- Ciclo a convezione (25°C - 300°C): ideale per cotture a bassa umidità.
- Ciclo combinato (25 °C - 300 °C): la combinazione di calore a convezione e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso.
- Ciclo vapore a bassa temperatura (25 °C - 99 °C): ideale per sottovuoto, rigenerazione e cotture delicate.
- Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure. Vapore ad alta temperatura (25 °C - 130 °C).
- Cottura EcoDelta: cucinare con sonda per alimenti mantenendo la differenza di temperatura preimpostata tra il cuore del cibo e la camera di cottura.
- Programma preimpostato per la rigenerazione, ideale per banqueting al piatto o rigenerazione su teglia.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 100 programmi nella memoria del forno, per ricreare la stessa identica ricetta ogni volta. Sono disponibili anche programmi di cottura in 4 fasi.
- Ventola con 5 livelli di velocità da 300 a 1500 giri/min e rotazione inversa per un'uniformità ottimale. La ventola si ferma in meno di 5 secondi quando si apre la porta.
- Sonda a sensore singolo di serie.
- Funzione automatica di raffreddamento rapido e preriscaldamento.
- Funzione potenza ridotta per cicli personalizzati di cottura lenta.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP , condividere i programmi di cottura e le configurazioni. La porta USB permette anche l'inserimento della sonda sottovuoto, disponibile come accessorio opzionale.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- La modalità di backup con autodiagnostica viene attivata automaticamente in caso di guasto per evitare interruzioni.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- Lavaggio automatico HP: sistema integrato di lavaggio automatico con decalcificazione del boiler. 5 cicli automatici (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo).
- Raccolta grassi: predisposto per sistema integrato di scarico e raccolta grassi in sicurezza (disponibile come accessorio opzionale).
- Fornito con n.1 supporto teglie GN 1/1, passo 63 mm.
- 2 diverse opzioni di detergenza disponibili: solido e liquido (richiede accessorio opzionale).

Costruzione

- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Accesso frontale alla scheda di controllo per facilitare la manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizi

Fornito con n.1 struttura portateglie carrellata GN 1/1, passo 63mm



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

FORNO ELETTRICO

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	40,4 kW

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Pressione, bar min/max:	1-4.5 bar
Scarico "D":	50mm

Capacità

GN:	20 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	100 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	911 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1794 mm
Dimensioni esterne, profondità:	864 mm



CASA DI RIPOSO MONTICELLO
Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

2) MANTENITORE DI TEMPERATURA E RIGENERAZIONE 10 GN 1/1

Visione permanente e sicura sul pannello in ceramica di vetro senza sporgenze.

Scelta di 2 cicli di rigenerazione e cambio automatico in mantenimento della temperatura a fine ciclo con un segnalatore acustico. Semplice regolazione dei tempi di ogni ciclo o passaggio automatico alla sonda (optional).

Umidificazione di serie su tutti i modelli.

Caratteristiche tecniche minime

Capacità	80/120 pasti
Capacità carico	10 GN 1/1 H 65mm
Potenza elettrica	9 KW
Amperaggio	12,5 KW
IP (indice protezione)	25
Dimensioni esterne (L/P/H)	800x720x1450 mm



3) CAPOTTINA PER CESTO 500X600 COIBENTATA MANUALE DOSATORI DETERGENTE+BRILLANTANTE

Caratteristiche tecniche minime

- sistema a micro filtro genius-x²
- sistema di lavaggio rotor-x
- controllo posizione filtro proof
- programma anti-amido
- accumulatore di energia da aria di scarico
- heat and noise insulated hood
- gestione risorse minimal
- gestione energetica intelligente
- visiotronic controllo
- indicatore del tempo di ciclo
- indicatore di rabbocco
- indicatore sensore filtro otturato
- programma sanitizzante
- clip-in sistema per bracci di lavaggio e di risciacquo
- easy-clean concetto
- interfaccia usb -per la documentazione dati

DURATA DEI CICLI	52 / 75 / 180 sec. e cicli speciali
PRODUTTIVITA'	
Cesti	70 /ora
Piatti	1.680 /h
Bicchieri	2.520 /h
CAPACITÀ VASCA	40 lt
CONSUMO IDRICO	2,0 lt/cesto
POMPA DI LAVAGGIO	1,1 kW
RISCALDAMENTO VASCA	2,5 kW
ASSORBIMENTO BOILER	
Standard	12,4 kW
Alternativo	6,2 kW
ASSORBIMENTO TOTALE	
Standard	16,3 3 x 32 A
Alternativo	10,1 3 x 25 A
Tensione	400 / 50 / 3N
DIMENSIONE	
Larghezza	735 mm
Profondità	742 mm
Altezza	1.610 mm



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

Altezza di caricamento	540 mm
Altezza con capote aperta	2.195 mm
Dimensione cesto	500 x 500 600 x 500 mm



4) CARRELLO DI SERVIZIO 2 RIPIANI INOX

Caratteristiche tecniche minime

Carrelli di servizio interamente realizzati in acciaio inox 18/10. Telaio interamente saldato, costituito da due tubolari Ø 25 mm. piegati ad arco. Piani saldati ai montanti laterali, ottenuti per stampaggio, con bordo sagomato e rialzato di 10 mm. lungo l'intero perimetro.

I carrelli di servizio sono protetti da 4 paraurti tondi in materiale plastico resistente, montati direttamente sopra le ruote. Possono essere facilmente sostituiti smontando le ruote stesse.

Ruote anticorrosione con telaio in acciaio zinco-cromato, struttura in polipropilene, battistrada in gomma e mozzo a foro passante. 4 ruote girevoli Ø 125 mm, 2 con freno, facilmente sostituibili, fissaggio con perno.

2 ruote fisse e 2 girevoli con freno.

Dimensione ripiani	800 x 500 mm
Portata per ripiano:	40 kg
Distanza utile tra i ripiani:	591 mm
Altezza del ripiano superiore:	851 mm
Telaio:	4 ruote girevoli Ø 125 mm di cui 2 con freno
Portata totale:	80 kg
Peso netto:	14 kg
Dimensioni esterne L x P x H mm:	895 x 595 x 960 mm



CASA DI RIPOSO MONTICELLO
Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

5) CARRELLO A PIANALE IN ACCIAIO INOX

Caratteristiche tecniche minime

CARRELLO DI TRASPORTO A PIANALE PW 8x5 IN ACCIAIO INOX 900x600x1020mm.
2 ruote fisse e 2 girevoli con freno
Carrelli realizzati completamente in acciaio inox 18/10

Materiale:	Acciaio inox
Tipologia piattaforma:	Piano d'appoggio stampato dotato di bordatura perimetrale
Dimensioni piattaforma:	800 x 500 mm
Paraurti:	4 paraurti tondi in materiale plastico infilati nel tubolare in corrispondenza delle ruote
Telaio:	4 ruote Ø 125 mm di cui 2 con freno
Specifiche ruote:	Resistenti alla corrosione ed esenti da manutenzione
Capacità:	120 kg
Peso netto:	11,3 kg
Dimensioni esterne L x P x H:	900 x 600 x 1020 mm



6) CARRELLO BAGNOMARIA A 3 VASCHE E 3 VANI RISCALDABILI SINGOLARMENTE CON COPERCHIO RIBALTABILE 1/3+2/3 IN ACCIAIO INOX

Caratteristiche tecniche minime

Realizzazione robusta, completamente in acciaio inox.

Piano superiore arrotondato su tutto il perimetro. Vasche riscaldabili singolarmente, con rubinetto di scarico con canalizzazione diritta anti-ostruzione e riscaldamento per ogni singola vasca con applicazione di resistenze a foglio ad alta resa energetica e basso consumo elettrico. Adatte alla ricezione di contenitori GN. 1/1 H. 200 mm. e sottomultipli.

La temperatura delle vasche, riempite con 2,5 litri d'acqua, raggiunge i 90° C in max 30 minuti. L'interruttore di accensione e spegnimento dà sempre un chiaro segnale luminoso sullo stato d'uso del carrello acceso/spento. La regolazione della temperatura avviene progressivamente e senza sbalzi ed è compresa: per le vasche da 30° C a 90° C e per i vani armadiati da 30° C a 80° C.

Le manopole ergonomiche per la regolazione della temperatura, sono provviste di quattro linee identificative dei diversi livelli di gradazione. Una adeguata regolazione del termostato garantisce un riscaldamento ottimale del carrello anche in condizioni di lavoro particolarmente impegnative.

Ogni carrello è dotato, sulla parte anteriore, di un cavo spiralato ed estensibile di m. 1,80 e relativo portaspina.

La zona armadiata è divisa in vani, con pareti interne stampate e con ricavo di 5 coppie di guide sagomate distanziate di 75 mm., adatto alla ricezione di GN. 1/1 e sottomultipli da 2/3 - 1/2 - 1/3. Riscaldamento per ogni singolo vano con resistenza tubolare in acciaio.

Massima igiene e pulizia per le particolari qualità costruttive.

Ante a doppia parete, insonorizzate e termicamente isolate, chiudibili facilmente con una sola mano. Chiusura a scatto. Una guarnizione perimetrale e le ante a doppia parete, mantengono il calore in modo indipendente sia nelle vasche superiori che nei vani della parte armadiata.

Il materiale isolante è ignifugo, chimicamente neutro, resistente all'umidità ed assolutamente sicuro per la salute. 4 paraurti angolari salvaguardano il carrello da eventuali urti accidentali.

I carrelli sono dotati, di serie, di ruote in materiale plastico DIN 18867-8 anticorrosivo e resistente agli urti. Ogni carrello è dotato di 4 ruote Ø mm. 125, fissaggio con piastra, di cui 2 fisse e 2 girevoli con freno.

Coperchio ribaltabile in acciaio inox 18/10 aisi 304, apribile a libro e diviso in due sezioni, 1/3 + 2/3, entrambe con piega di 35 mm.

Gli angoli sono saldati. La parte 1/3 è apribile a 270° o 180° per svolgere la funzione di mensola scorrevole, all'interno della quale è alloggiato un gocciolatoio facilmente estraibile per la pulizia. La parte 2/3, reclinabile sul fianco del carrello, ha uno spessore di 8 mm. e funge da raccogli condensa.

Presenta al suo interno un telaio di contenimento per introdurre i coperchi delle bacinelle quando inizia la distribuzione dei cibi ed è apribile a 270°. Tra la parte alta del carrello ed il coperchio vi è lo spazio sufficiente per permettere l'utilizzo sulle bacinelle dei relativi coperchi

Vasche:	3
Formato vasche:	Per GN 1/1-200 e sottomultipli
Vasche riscaldate:	Resistenze a foglio
Controllo temperatura vasche:	A variazione continua, ogni vasca separatamente
Impostazione termostato vasche:	30 - 95° C
Numero vani riscaldati:	3
Dimensioni interne vani L x P x H:	327,5 x 560 x 438 mm
Guide:	5 coppie, distanza 75 mm
Riscaldamento vani:	Resistenza in tubolare d'acciaio da 0,45 kW
Controllo temperatura vani riscaldati:	A variazione continua, ogni vano separatamente
Impostazione termostato vano	30 - 80° C



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

riscaldato:	Per 50 Persone
Capacità:	Speciale isolamento
Isolamento termico:	3,45 kW
Tensione:	230 V 1N AC 50 Hz
Connessione elettrica:	IPX 5
Protezione:	4 ruote Ø 125 mm con carcassa in materiale
Telaio:	plastico, di
	cui 2 fisse e 2 girevoli con freno
Peso netto:	126 kg
Dimensioni esterne L x P x H mm:	729 x 1340 x 1045 mm



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

7) CUOCIPASTA AUTOMATICO ELETTRICO, COTTURA DIRETTA, CON 1 VASCA DA 150 LITRI

Caratteristiche tecniche minime

Caratteristiche e benefici

- Elevata produttività e qualità grazie all'elevata efficienza termica e al controllo automatico del tempo di cottura.
Vasca dotata di tubo troppopieno per lo scarico degli amidi.
Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
Vasca da 150 litri in acciaio inox AISI 316-L.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Rabbocco automatico del livello dell'acqua.
- Accensione automatica al raggiungimento del livello minimo dell'acqua e sonda con elettrovalvola che impedisce il surriscaldamento in caso di mancanza d'acqua.
- Timer digitale a garanzia di un'impostazione precisa dei parametri di cottura.
Pannello di controllo semplice e funzionale.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
Sollevamento automatico del cestello alla fine del ciclo di cottura.
- Telaio resistente in acciaio inox e pannellatura esterna con finitura satinata.
Certificazione di protezione: grado IPX5
- Sistema di riscaldamento formato da resistenze in acciaio inox corazzate

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	530 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	550 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	570 mm
Capacità vasca (MAX):	150 lt MAX
Peso netto:	165 kg
Peso imballo:	180 kg
Altezza imballo:	1500 mm
Larghezza imballo:	900 mm
Profondità imballo:	1100 mm
Volume imballo:	1.49 m



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

8) ABBATTITORI-CONGELATORI CW ABBATTITORE/CONGELATORE ACTIVE, 64 KG, 20 GN 1/1

Caratteristiche tecniche minime

- Ciclo abbattimento: 64 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 56 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale)
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- 2 cicli personalizzabili (P1 e P2) a seconda del tipo di funzionamento, che permettono di impostare il tempo e la temperatura. Questi programmi possono essere utilizzati come cicli specifici per la Gelateria (conservazione e mantenimento della forma del gelato).
- Sonda a sensore singolo di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Congelamento (temperatura aria -36°C)
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

Costruzione

- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale

Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori
- 1 x Struttura supporto vassoi rimovibile per 20 GN 1/1

Capacità

20 - 1/1 contenitori

Capacità massima di carico: 56 kg

Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, altezza:	2230 mm
Dimensioni esterne, profondità:	835 mm
Peso netto:	235 kg
Peso imballo:	271 kg
Volume imballo:	1.83 m ³

Via G.Sirtori 1 - 23876 Monticello Brianza, Lecco - email amministrazione@casadiriposomonticello.it
tel/ 039.92304201 Cod.Fisc.: 94024920137 - P.IVA 02934280138



CASA DI RIPOSO MONTICELLO

Azienda Speciale del Comune di Monticello Brianza

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Elettronico
Tipo di refrigerante:	R404A
Potenza refrigerante:	2810 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-30 °C
Peso refrigerante:	3600 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.073 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	106 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	95 kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.222 kWh/kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	263 min
Capacità di carico totale (congelamento):	65 kg



9) ARMADIO STOVIGLIE CON 4 RIPIANI E 2 PORTE SCORREVOLI, DA 1400 mm

Armadio stoviglie in acciaio inox AISI 304. Struttura interna saldata in acciaio.

Ripiani intermedi ad altezza regolabile, supporti e porte interne in acciaio.

Porte scorrevoli.

Piedini regolabili

Caratteristiche tecniche minime

- Maniglie in acciaio inox per una migliore igiene e affidabilità
- Solidità, stabilità e affidabilità del tavolo accuratamente testate.

Costruzione

- Pannelli laterali e suola rinforzata in acciaio inox AISI 304.
- Porte in acciaio inox AISI 304, fonoassorbenti e scorrevoli su guide poste all'interno della cornice del mobile.
- Miglior accesso al vano grazie alla presenza, per tutte le lunghezze, di solo due porte.
- Dotato di tre ripiani intermedi, uno fisso al centro e due, regolabili in altezza.
- Ripiano intermedio e rinforzo trasversale in acciaio inox con angoli rivettati

Larghezza armadio:	1345 mm
Profondità armadio:	645 mm
Altezza armadietto	1797 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, altezza:	2000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Peso netto:	120 kg



10) BLIXER DA 4,5 LT - 2 VELOCITA'.

I Blixer® associano in un unico apparecchio le qualità di due apparecchi ben noti: il cutter e il frullatore / mixer.
I Blixer® permettono di realizzare facilmente preparazioni frullate crude o cotte, liquide, semiliquide o dense.

Caratteristiche tecniche minime

- Motore asincrono industriale ad uso intensivo per una grandissima affidabilità e durata.
- Motore montato su cuscinetti a sfera per un funzionamento silenzioso privo di vibrazioni.
- Motore in presa diretta con gli accessori:
 - Maggiore potenza fornita
 - Sistema di avviamento semplice
- Nessuna manutenzione: nessuno pezzo soggetto ad usura
- Albero motore in acciaio inox.

	Velocità (giri/min)	Potenza (Watts)	Voltaggio* (Amp.)	Supporto motore	Capacità vasca inox	Capacità liquida		
Blixer®4	1500 e 3000	1 000	400 V*/1 50 Hz 4,8	Metallico	4,5 l	3 l		