



SCHEMA TECNICA-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 12/07/2018

Prodotto: Robot da cucina industriale

Descrizione prodotto

Attrezzatura capace di cuocere sopra i 100 gradi centigradi, raffreddare, concentrare, omogeneizzare o polverizzare qualsiasi tipo di prodotto alimentare o similare. Eventualmente dotata di lavaggio automatico e connettibile alle reti informatiche esistenti.

Caratteristiche Tecniche	
Capacità Vasca	Da 100lt fino a 180 lt
Lame	Velocità regolabile elettronicamente
Pressione	Regolabile elettronicamente
Cottura	A induzione o vapore
Collegamenti	Elettrico\ Idraulico\ Aria Compressa\ Vapore
Vasca	Basculante automatica o manuale
Alimentazione	380/220
Temperatura di Cottura	Minimo 100 Gradi

**Per accettazione concorrente
(Timbro e firma)**

**Per Qualità e Servizi
RUP
FRANCESCO DINI**