

# DISCIPLINARE UTILIZZO SPAZI TREVIGLIOFIERA

Definizione dei Soggetti:

- **Assegnatario** è il Comune di Treviglio proprietario di TREVIGLIOFIERA
- **Gestore** è il soggetto al quale il Comune di Treviglio ha affidato la Gestione del Polo Fieristico e per suo conto svolge le attività operative connesse al funzionamento.
- **Concessionario** (Organizzatore) è il soggetto che ottiene la concessione d'uso degli spazi della struttura per organizzare un Evento a seguito di formale richiesta presentata al Comune di Treviglio in forma diretta o attraverso il Gestore.

Il Concessionario della struttura è responsabile del corretto utilizzo della stessa, degli impianti e delle attrezzature in essa contenute, rispondendo nei termini del presente regolamento di eventuali danni. Inoltre deve ritenersi responsabile dei comportamenti di tutti gli utilizzatori e specificatamente di tutti gli operatori che a vario titolo lavoreranno all'interno della struttura: Allestitori, Service Audio Luci Video, Servizio Catering, ecc.

## Articolo 1 Individuazione degli spazi

Il polo fieristico "Treviglio Fiera" in via Roggia Moschetta a Treviglio consta di quattro macro aree:

- 1 spazio espositivo denominato "Piazzale Interno"
- 2 spazio espositivo denominato "Auditorium"
- 3 spazio espositivo denominato "Padiglione centrale"
- 4 spazio espositivo denominato "Area Cucine"

Tutte le aree possono essere concesse, anche separatamente, in uso a terzi per esposizioni e/o convegni.

La cessione in uso delle aree può essere concessa, sulla base del presente disciplinare d'uso, dal Funzionario responsabile del Servizio Valorizzazione del Patrimonio e Ambiente del Comune di Treviglio, sia direttamente, sia attraverso il "Gestore".

La cessione in uso è subordinata sempre e comunque alle finalità generali e alle esigenze di programmazione approvate dal Comune di Treviglio.

## Articolo 2 Tipologie di utilizzo

Ai fini della cessione in uso, le richieste verranno divise in due distinte categorie:

- 1 Utilizzazione a carattere privato;
- 2 Utilizzazione da parte di associazioni e soggetti del terzo settore in genere e utilizzazione a carattere privato per iniziative patrocinate dal Comune di Treviglio.

Tutte le aree espositive, come sopra individuate, potranno essere concesse in uso, sia per convegni e seminari, che per mostre ed esposizioni, che non potranno di norma occupare le sale per un periodo superiore ai 21 giorni o 3 weekend consecutivi, salvo diversa determinazione della Giunta Comunale.

## Articolo 3 Canone di cessione in uso

Le tariffe relative all'utilizzo dei diversi spazi sono fissate con atto della Giunta Comunale e differenziate sulla base della tipologia di utilizzo, come sopra specificato.

Il canone di cessione in uso è relativo esclusivamente al diritto di concessione.

Sono sempre escluse dai canoni e condizioni di cui ai precedenti articoli, tutte le prestazioni di personale per allestimenti, montaggi, smontaggi, servizio di guardia o di biglietteria.

Nel caso in cui il concessionario si avvalga di personale esterno per l'allestimento o per altri servizi, è tenuto a comunicare al Comune o al Gestore i nominativi del personale utilizzato. Tali nominativi, unitamente alla documentazione attestante l'idoneità a svolgere le mansioni, dovranno essere comunicati contestualmente alla richiesta di cessione in uso degli spazi o in ogni caso con un preavviso non inferiore a 15 giorni dalla data in cui la struttura viene resa disponibile al concessionario. Va da sé che in caso di necessità e a seguito di comprovate motivazioni, il nominativo fornito potrà essere sostituito in ogni momento da altro soggetto idoneo allo scopo, fornendo ogni documento utile e necessario ad identificarlo. A tal proposito verrà predisposto apposito modulo on line per la 'richiesta ingresso personale esterno'.

## Articolo 4 Modalità di richiesta degli spazi

La domanda di cessione in uso dovrà essere comunicata al Funzionario responsabile del Servizio Valorizzazione del Patrimonio e Ambiente almeno 40 giorni prima della data prevista per l'attività attraverso la modulistica predisposta dal gestore, presente sul sito internet o su carta libera a mezzo PEC.

La concessione potrà essere rilasciata anche per domande arrivate oltre tale termine, qualora la richiesta non coincida con eventi in fase di organizzazione da parte del Comune, del Gestore o con altre richieste già pervenute da parte di soggetti terzi.

La domanda dovrà essere completa di tutti gli elementi utili ad individuare gli enti organizzatori, il legale rappresentante o il responsabile delle varie manifestazioni. Dovrà inoltre contenere i dati anagrafici e fiscali e ogni altro elemento che si riterrà necessario, per la richiesta dell'assunzione formale di responsabilità da parte del legale rappresentante o responsabile degli eventi organizzati, di ogni e qualunque onere nei confronti delle autorità di pubblica sicurezza, della SIAE o di terzi comunque interessati al contenuto e allo svolgimento delle manifestazioni; con la sola eccezione degli obblighi di legge previsti a carico dell'ente proprietario dell'immobile. L'acquisizione delle necessarie autorizzazioni per svolgere la manifestazione, da richiedere al Comune e agli Enti Deputati, è da intendersi in capo alla Concessionaria. Allo stesso, l'applicazione di tutti i regolamenti inerenti alla manifestazione oggetto di Concessione, all'Igiene e alla Sicurezza sui luoghi di lavoro sono in capo alla Concessionaria.

Il Concessionario dovrà inoltre accettare formalmente e per intero gli articoli del presente regolamento.

## Articolo 5 Operatività della concessione in uso

La concessione in uso diventa operativa solo previo versamento, da parte del Concessionario, delle somme dovute al Comune per la cessione in uso dei locali, versamento che dovrà essere eseguito entro e non oltre il quinto giorno antecedente la data di inizio della manifestazioni.

Il "Gestore" si occupa della gestione del Polo Fieristico "Treviglio Fiera", dell'attività ordinaria e dell'affidamento temporaneo delle aree espositive e del Centro Congressi, applicando le tariffe in vigore all'atto della domanda di occupazione, provvedendo altresì alla riscossione dei canoni.

Il concessionario dovrà versare l'intero importo del canone di locazione sul conto corrente bancario dedicato alle riscossioni, indicato dal Gestore con la seguente causale: "CONCESSIONE SPAZI DEL POLO FIERISTICO" - a mezzo bonifico bancario;

- Il canone applicato è quello previsto dalla deliberazione di Giunta Comunale n. 11 del 29 Gennaio 2020: "Determinazione canone di concessione per l'utilizzo dell'area del Polo Fieristico "TreviglioFiera" - via Roggia Moschetta - anno 2020 ed assegnazione sede ad Associazione Distretto Urbano del Commercio. e/o successive modifiche ed integrazioni;
- Stante la natura prettamente amministrativa della concessione, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificarla o revocarla in qualsiasi tempo ed a suo giudizio discrezionale, senza obbligo di indennità, mediante avviso da notificarsi alla concessionaria a mezzo lettera raccomandata, senza che ciò possa costituire obbligo per l'Amministrazione concedente o diritto per la concessionaria ad indennizzare od essere indennizzata;
- Le tariffe del canone potranno subire modifiche. Le medesime sono deliberate annualmente dalla Giunta Comunale con effetto dal 1 gennaio; detto canone dovrà essere versato, in via anticipata;
- Per tutto il periodo di validità e di durata della concessione, il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese alla buona manutenzione dell'area concessa, con l'obbligo per il concessionario di riparare o rimborsare al Comune di Treviglio le spese sostenute per indennizzare direttamente o rifondere i danni eventualmente arrecati a persone o cose in dipendenza delle opere concesse, fatta salva la facoltà di imporre in qualsiasi tempo, nuove condizioni al riguardo;

- La concessione viene accordata senza pregiudizio dei diritti e ragioni di terzi, ritenendosi questo Comune ed il Gestore sollevati ed indenni da ogni responsabilità al riguardo, responsabilità che sono e rimangono per intero a carico della concessionaria.

L'oggetto della concessione riflette un demanio incommerciabile ed imprescrittibile, perciò incapace di rapporti giuridici privati. Pertanto, la presente concessione non potrà essere ceduta a terzi senza la preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale; in caso di trasferimento senza preventiva autorizzazione la concessione dovrà intendersi automaticamente decaduta e tam quam non esset.

- Dovrà essere versato apposito deposito cauzionale di euro 500,00= per periodi inferiori a 10 giorni e/o pari ad € 2.000,00= per periodi superiori a 10 giorni, a mezzo assegno circolare o altra forma di garanzia bancaria o assicurativa intestato a COMUNE DI TREVIGLIO prima della data di occupazione dei locali in concessione a garanzia del corretto utilizzo dei locali in concessione. Al termine dell'utilizzo, verificato lo stato di riconsegna dei locali da parte dell'incaricato del Comune di Treviglio o dal Gestore ed in caso di esito positivo, il deposito cauzionale verrà rilasciato.
- Il "concessionario" sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni - diretti e indiretti - derivanti a persone e/o cose dall'uso della struttura in parola, compresi quelli causati per fatto degli artisti esecutori, del personale tecnico e di servizio, e degli spettatori. Egli si assume inoltre ogni responsabilità patrimoniale per i danni che possono derivare all'impianto medesimo: il risarcimento dei danni subiti dovrà essere corrisposto entro 10 (dieci) giorni dalla notifica del loro ammontare, avvenuta a mezzo pec o in subordine a mezzo raccomandata a/r
- Per qualsiasi inottemperanza al presente regolamento l'Amministrazione si rivarrà in primo luogo sulla cauzione depositata e sul concessionario responsabile dell'uso della stessa.

## Articolo 6 Revoca della concessione in uso o annullamento delle richieste

Il Funzionario responsabile può revocare le concessioni in uso già notificate, per documentati impegni dell'Amministrazione Comunale imprevedibili e inderogabili o per cause di forza maggiore. In tale caso, al Concessionario verranno rimborsate le somme già versate e quest'ultimo non potrà pretendere nessun risarcimento a nessun titolo, neppure nei confronti del Gestore.

Nel caso in cui la richiesta di uso dei locali venga annullata dal Concessionario entro il terzo giorno antecedente la data fissata, lo stesso è obbligato a versare il 50% dell'importo pattuito oltre alle spese effettivamente sostenute dal Comune. Nel caso in cui la manifestazione venga invece annullata dopo il termine sopra indicato, il Concessionario è comunque tenuto al versamento per intero delle spettanze pattuite.

L'autorizzazione ha carattere personale e pertanto ne è vietata la cessione a qualsiasi titolo; l'utilizzatore dovrà procurarsi a sua cura e sotto la propria responsabilità tutti i permessi, le licenze e quant'altro previsto dalla legislazione vigente, necessarie allo svolgimento della manifestazione per la quale è stata richiesta disponibilità dell'area. Al riguardo, il rilascio dell'autorizzazione potrà essere subordinato alla preventiva presentazione da parte dell'interessato della prescritta documentazione.

Le clausole della concessione sono tutte fra loro interdipendenti ed essenziali, per cui l'inosservanza anche di una sola di esse produrrà per l'Amministrazione comunale la facoltà di ritenere risolta la "concessione" per fatto dell'utilizzatore.

Il Funzionario responsabile revocherà in qualunque momento la concessione, nel caso in cui il Concessionario per sua colpa od omissione provochi situazioni di possibile pericolo per il pubblico, per i locali, nel caso in cui provochi danni all'immagine dell'Amministrazione Comunale o comunque violi leggi e regolamenti vigenti.

## Articolo 7 Utilizzo della struttura ed area esterna

L'area dovrà essere consegnata nelle stesse condizioni in cui verrà concessa ponendo a carico dell'utente la pulizia stessa, i servizi, il suo riordino, l'allontanamento dei rifiuti e la loro collocazione nei cassonetti mediante differenziazione degli stessi e secondo le norme specifiche in vigore.

Principi generali per l'utilizzo:

Nell'utilizzo della struttura e delle attrezzature in essa presenti debbono essere osservate le seguenti disposizioni:

- Uso corretto delle attrezzature e degli impianti, e conservazione dell'ordine esistente, non apportando modifiche ad impianti fissi o mobili, né introducendone altri senza il preventivo consenso dell'Amministrazione comunale;
- Rispetto del periodo e del calendario d'uso nonché degli orari concessi (terminata l'occupazione non sarà ammessa la presenza di attrezzature, materiale e rifiuti);
- Segnalazione immediata all'Amministrazione comunale di eventuali danni riscontrati o provocati;
- Presenza dell'affidatario (o suo delegato responsabile nel solo caso di utilizzo da parte di Associazioni, Comitati o Gruppi riconosciuti) durante il periodo d'uso al fine di garantire l'osservanza del presente regolamento;
- Rispetto delle norme di convivenza civile;
- L'utilizzatore dovrà rispettare tutte le disposizioni di legge in ordine alla rumorosità e allo smaltimento dei rifiuti.

La concessione in uso dei locali comporta il rispetto e il corretto uso dello stesso ivi compresi gli impianti e le attrezzature in dotazione.

In particolare sarà cura del concessionario vigilare affinché:

- Siano rispettate le condizioni imposte dalla normativa vigente in materia di igiene, sicurezza degli ambienti e dei lavoratori;
- Non vengano modificate o manomesse le parti fisse degli immobili (in particolare non possono essere utilizzati chiodi, nastro adesivo od altro materiale sui muri, sulle porte o sugli infissi, non possono essere modificati l'impianto elettrico, del gas e dell'acqua);
- Non vengano danneggiati o trafugati arredi, attrezzature, suppellettili e quant'altro messo a disposizione, non vengano affissi alle porte o alle pareti, locandine, manifesti o altro né praticati fori nei muri, nel pavimento e nelle strutture in genere;
- Siano lasciate libere e ben visibili le uscite di sicurezza, come pure gli estintori ed i relativi cartelli segnaletici, gli idranti, i pulsanti antincendio ed ogni altro presidio installato all'interno della fiera.
- Non vengano introdotti nei locali materiali pericolosi esplosivi e infiammabili e vengano osservate tutti i termini e le condizioni generali di utilizzo della struttura Polo Fieristico per i detentori dei biglietti e/o per i visitatori/ospiti;
- Non venga in alcun modo modificata la sistemazione interna quando questa comporti variazione del materiale mobile della cucina o variazione dello stato degli immobili quali porte, infissi ecc.
- Gli eventuali allestimenti vengano effettuati con materiale di idonee caratteristiche in termini di resistenza al fuoco.
- Le finiture di appoggio in pietra dovranno essere opportunamente protette affinché non siano danneggiate da materiale corrosivo quali limoni, vino ecc.
- Non vengano affissi manifesti, avvisi o quant'altro sul muro perimetrale esterno dell'area senza idonea autorizzazione;
- Vengano rimosse le "bandiere politiche" (sia interne che esterne all'area) entro tre giorni dal termine della manifestazione se politica;
- I rifiuti siano opportunamente raccolti e smaltiti secondo le regole imposte dalla normativa vigente;
- In caso di mancato adempimento il concessionario risponderà direttamente degli eventuali danni arrecati e nel caso in cui gli stessi non siano ripristinati a cura del concessionario l'amministrazione si riverrà in primo luogo sulla cauzione depositata e se ulteriormente necessario, sul concessionario responsabile dell'uso della stessa.

IL "CONCESSIONARIO" dovrà provvedere a propria cura e spese e sotto la personale responsabilità del rappresentante legale dell'Ente/Associazione/Società, inderogabilmente a pena di decadenza della concessione delle seguenti prescrizioni:

- 1 Garantire l'accessibilità ai mezzi di soccorso e lo spazio adeguato di deflusso percorribile dal n. di partecipanti previsti dall'organizzatore; La gestione dei mezzi di soccorso è in capo al Concessionario che oltre a garantire l'accessibilità dei mezzi, deve garantire a proprie spese la loro presenza e quella del personale idoneo al servizio (personale sanitario, primo soccorso, Vigili del Fuoco, ecc.) nel corso della manifestazione, ove previsto dalla normativa vigente.
- 2 Prevedere la capacità di gestire un esodo utilizzando la segnaletica di tipo ordinario conforme al D.lvo 81/08, anche dei sistemi di diffusione sonora - acustici immediati con utilizzo di un idoneo impianto audio della fiera.
- 3 Verificare che tutta l'area dell'evento sia libera da transenne ed ogni altra tipologia di barriera, oppure prevedere personale che durante l'esodo liberi tale area per permettere il deflusso delle persone nelle zone esterne senza avere intralci;

- 4 Provvedere alla pulizia dei locali alla fine dell'iniziativa;
- 5 Pagamento di eventuali costi energetici che saranno contabilizzati successivamente allo svolgimento dell'iniziativa da personale specializzato in contraddittorio con il Concessionario;
- 6 Richiedere ove necessario la licenza e autorizzazione SIAE;
- 7 Richiedere ove necessario la licenza di PS;

Il responsabile dell'organizzazione dell'evento deve redigere un piano d'emergenza che dovrà riportare:

- l'individuazione di un soggetto del team dell'organizzazione preposto e responsabile della sicurezza dell'evento;
- l'individuazione del personale istruito e formato responsabile della gestione dell'emergenza (Addetti antincendio e primo soccorso);
- le azioni da mettere in atto in caso di emergenza tenendo conto degli eventi incidentali ipotizzati nella valutazione dei rischi;
- le disposizioni per richiedere l'intervento degli Enti preposti al soccorso e fornire le necessarie informazioni finalizzate al buon esito delle attività poste in essere dai su citati Enti;
- specificare misure per l'assistenza alle persone diversamente abili;
- Fornire le generalità dei soggetti della squadra che si adopera al piano di evacuazione.

Dell'apertura, gestione e chiusura della struttura richiesta si renderà garante, il Concessionario al quale vengono affidate dal personale comunale e/o dal "gestore" le chiavi della struttura. Tali chiavi vanno ritirate e consegnate al medesimo incaricato del Comune e/o "gestore".

## Articolo 8 Norme d'uso dell'Area Cucina Attrezzata

L'Assegnatario, ha allestito un area denominata "Area Cucina" dotata delle necessarie attrezzature professionali e degli opportuni arredi, così come descritti nell'elenco che si allega denominato "ATTREZZATURE", unitamente alla planimetria del locale cucina.

Il Concessionario, si impegna a utilizzare le cucine nonché l'attrezzatura con professionalità e diligenza, osservando tutte le disposizioni tecniche, sanitarie e di sicurezza per il corretto utilizzo e il mantenimento della piena funzionalità delle attrezzature ricevute in uso.

Il Concessionario si impegna altresì:

- A sollevare l'Assegnatario da qualsivoglia responsabilità e danno eventualmente causato a terzi correlato alla conservazione, preparazione e somministrazione di cibi, alimenti ed ogni altro preparato.
- A fornire all'assegnatario il Manuale di Autocontrollo nonché tutti i documenti di legge previsti per l'esercizio dell'attività di manipolazione di alimenti e bevande, ivi inclusa l'evidenza della presentazione della SCIA, quando richiesta
- A seguire le indicazioni impartite dalla persona o società incaricata dall'Assegnatario per l'utilizzo ed il mantenimento delle attrezzature e la corretta pulizia e igienizzazione, a spese del Concessionario.
- A smaltire eventuali rifiuti speciali prodotti nel corso dello svolgimento della propria attività.
- A non utilizzare attrezzatura di propria dotazione se non espressamente autorizzata dall'Assegnatario.

A tal proposito sarà richiesta una cauzione pari a €. 1.000,00= all'atto della concessione dell'utilizzo della cucina, che sarà restituita solo a seguito di verbale di consegna attestante il corretto ripristino dell'attrezzatura e dei locali, sottoscritto dal personale incaricato.

L'area pertanto dovrà essere consegnata nelle stesse condizioni in cui è stata concessa ponendo a carico del concessionario la pulizia stessa, ricorrendo alla società indicata dall'Assegnatario/Gestore. Il Concessionario provvederà inoltre al suo riordino, all'allontanamento dei rifiuti e la loro collocazione nei cassonetti mediante differenziazione degli stessi e secondo le norme specifiche in vigore.

Principi generali per l'utilizzo. Nell'utilizzo della struttura e delle attrezzature in essa presenti debbono essere osservate le seguenti disposizioni:

- a) Uso corretto delle attrezzature e conservazione dell'ordine esistente, non apportando modifiche ad impianti fissi o mobili, né introducendone altri senza il preventivo consenso dell'Assegnatario;
- b) Rispetto del periodo e del calendario d'uso nonché degli orari concessi (terminata l'occupazione non sarà ammessa la presenza di attrezzature, materiale e rifiuti);
- c) Segnalazione immediata all'Assegnatario di eventuali danni riscontrati o provocati;

- d) Rispetto delle norme di convivenza civile;
- e) Rispetto delle disposizioni di legge in ordine alla rumorosità.

Per qualsiasi inottemperanza al presente regolamento l'Assegnatario si rivarrà in primo luogo sulla cauzione depositata e, se ulteriormente necessario, sul concessionario responsabile dell'uso della stessa.

La concessione in uso dei locali comporta il rispetto e il corretto uso dello stesso ivi compresi gli impianti e le attrezzature in dotazione. Più precisamente sarà cura del concessionario vigilare affinché:

- Siano rispettate le condizioni imposte dalla normativa vigente in materia di igiene, sicurezza degli ambienti e dei lavoratori;
- Non vengano modificate o manomesse le parti fisse degli immobili (in particolare non possono essere utilizzati chiodi, nastro adesivo od altro materiale sui muri, sulle porte o sugli infissi, non possono essere modificati l'impianto elettrico, del gas e dell'acqua;
- Non vengano danneggiati o trafugati arredi, attrezzature, suppellettili e quant'altro messo a disposizione, non vengano affissi alle porte o alle pareti, locandine, manifesti o altro né praticati fori nei muri, nel pavimento e nelle strutture in genere.
- Siano lasciate libere e ben visibili le uscite di sicurezza, come pure gli estintori ed i cartelli segnaletici. - Non vengano introdotti nei locali materiali pericolosi.
- Non venga in alcun modo modificata la sistemazione interna quando questa comporti variazione del materiale mobile della cucina o variazione dello stato degli immobili quali porte, infissi ecc.
- Le finiture di appoggio dovranno essere opportunamente protette affinché non siano danneggiate da materiale corrosivo quali limoni, vino ecc.
- Non vengano affissi manifesti, avvisi o quant'altro sul muro perimetrale esterno dell'area
- Vengano rimosse le "bandiere politiche" (sia interne che esterne all'area) entro tre giorni dal termine della manifestazione se politica.
- I rifiuti siano opportunamente raccolti e smaltiti secondo le regole imposte della raccolta differenziata. - In caso di mancato adempimento il concessionario risponderà direttamente degli eventuali danni arrecati e nel caso in cui gli stessi non siano ripristinati a cura del concessionario l'Assegnatario si rivarrà in primo luogo sulla cauzione depositata ai sensi dell'art. 4 del regolamento comunale per l'utilizzo e, se ulteriormente necessario, sul concessionario responsabile dell'uso della stessa.
- Non vengano somministrate bevande alcoliche a minori.

## Articolo 9 Responsabilità

Il Concessionario resta sempre responsabile di eventuali danni causati ad arredi attrezzature o impianti dei locali concessi nel corso delle manifestazioni, così come resta responsabile del corretto comportamento del pubblico durante le manifestazioni.

Alle pareti delle sale non possono essere fatti interventi tecnici di alcun tipo, se non preventivamente concordati con il Comune.

Il Comune si riserva di esigere, previa debita contestazione, il risarcimento dei danni causati durante il periodo di utilizzazione dei locali da parte del Concessionario.

Il Comune ed il Gestore sono esonerati da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose derivanti dall'attività posta in essere dal concessionario o dall'uso improprio degli immobili.

Il personale di servizio è a carico del "concessionario", il quale, in considerazione della particolare complessità dell'impianto dovrà garantire durante tutto il periodo della rappresentazione la presenza di personale adibito alla sorveglianza e sicurezza.

Resta a carico del Comune esclusivamente la responsabilità per danni a persone e/o cose derivanti direttamente dagli immobili di sua proprietà ed oggettivamente non imputabili a colpa del concessionario, secondo le regole del Codice Civile.

## Articolo 10 Accettazione del presente regolamento

La concessione in uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature e la fornitura di eventuali materiali è subordinata alla accettazione esplicita da parte del Concessionario di ogni parte del presente regolamento, a pena della decadenza della concessione stessa, mediante sottoscrizione di allegato schema di dichiarazione, da valere anche ai fini dell'art. 4.

Per tutto quanto non espressamente previsto con il presente regolamento si fa rinvio alla vigente normativa in materia.

Per ogni controversia derivante l'utilizzo del Polo Fieristico di Via Roggia Moschetta saranno deferite in via esclusiva alla competenza del Foro di Bergamo.

## Articolo 11 Norme finali

Il presente disciplinare d'uso entra in vigore dal 30 marzo 2022 data di approvazione da parte della Giunta Comunale con propria deliberazione conformemente a quanto previsto dal vigente D. Lgs. 267/2000.

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
01	Cella frigo -2+8°C	1	Cella frigorifera. Spessore pannelli 60 mm. Finitura interna in lamiera bianca zincopreverniciata. Finitura esterna in lamiera bianca zincopreverniciata. Con pavimento carrabile con finitura in compensato fenolico. Metri cubi 8,28. Porta a battente spessore 60 mm con : larghezza vano passaggio 900 mm , altezza vano passaggio 1900 mm, finitura interna ed esterna in lamiera zincopreverniciata, con chiave. Scaffali su tre lati. Monoblocco accavallato a parete	dimensione esterne 2350Lx1950Px2150 H mm  dimensione interne 2230Lx1830Px2030 H mm
02	Cella frigo -20°C	1	Cella frigorifera. Spessore pannelli 100 mm. Finitura interna in lamiera bianca zincopreverniciata. Finitura esterna in lamiera bianca zincopreverniciata. Con pavimento carrabile con finitura in compensato fenolico. Metri cubi 8,28. Porta a battente spessore 100 mm con : larghezza vano passaggio 900 mm , altezza vano passaggio 1900 mm, finitura interna ed esterna in lamiera zincopreverniciata, con chiave. Tenda a strisce per luce porta. Scaffali su tre lati. Monoblocco accavallato a parete	dimensione esterne 2430Lx2030Px2230 H mm  dimensione interne 2230Lx1830Px2030 H mm
03	Cella frigo -2+8°C	1	Cella frigorifera. Spessore pannelli 60 mm. Finitura interna in lamiera bianca zincopreverniciata. Finitura esterna in lamiera bianca zincopreverniciata. Con pavimento carrabile con finitura in compensato fenolico. Metri cubi 6,8. Porta a battente spessore 60 mm con : larghezza vano passaggio 900 mm , altezza vano passaggio 1900 mm, finitura interna ed esterna in lamiera zincopreverniciata, con chiave. Scaffali su tre lati. Monoblocco accavallato a parete	dimensione esterne 1950Lx1950Px2150 H mm dimensione  interne 1830Lx1830Px2030 H mm
04	Scaffali	1	Scaffalatura in alluminio anodizzato con ripiani in polietilene. 4 ripiani	2404Lx475Px1740 H mm
05	Scaffali	1	Scaffalatura in alluminio anodizzato con ripiani in polietilene. 4 ripiani	1872Lx475Px1740 H mm
06	Produttore di ghiaccio granulare	1	Produttore di ghiaccio granulare p r o d u z i o n e KG/24h sino a 200 Kg contenitore BIN da 181 Kg . Scheda elettronica di gestione. Struttura in acciaio inossidabile con finiture scotch brite. Raffreddamento ad aria. Trasmissione diretta. Accesso facilitato per la manutenzione. Contenitore igienico e comodo supporto paletta posizionato all'interno del contenitore, finitura esterna in acciaio inossidabile, isolamento in poliuretano, finitura interna in polietilene per alimenti antigraffio e resistente agli urti con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, cornice dello sportello frontale resistente ad aperture frequenti, profili dello sportello arrotondati per asportare il ghiaccio con maggiore facilità, sportello dotato di guarnizioni per ridurre lo scioglimento del ghiaccio, deflettore interno per ottimizzare la distribuzione del ghiaccio e sfruttare al massimo la capacità del contenitore.	dimensioni produttore di ghiaccio modulare: 564Lx536Px531H mm  dimensioni contenitore: 768Lx845Px1048 H mm



Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
07	Frigorifero per pesce GN 2/1 AISI 304 -6/+6°C	1	Struttura monoscocca con angoli arrotondati in acciaio AISI 304. Vano unico GN2/1. Una Porta. Temperatura di esercizio -6/+6°C. Speciale per pesce. Fondo interno diamantato con foro di lavaggio. Maniglia integrata a tutta altezza. Evaporatore con trattamento anticorrosione. Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo mediante cruscotto sollevabile. Micro porta con arresto motoventilatore interno con accensione lampada. Piedi inox AISI 304 regolabili in altezza. Comandi termometro -termostato digitali. Serratura. DOTAZIONE STANDARD: n°5 coppie guida in acciaio inox AISI 304 telescopiche; n°10 bacinelle GN1/1 h=150 mm con falso fondo forato	750Lx800Px2040 H mm
08	Armadio neutro con portine scorrevoli e alzatina	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo, Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch- Brite montate su rullini di scorrimento. Maniglia a tutta altezza. Ripiano intermedio regolabile in altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200Lx700Px900H mm
09	Tavolo preparazione con n°1 lavello, n°1 tagliere, foro sbarazzo	1	Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura scotch- brite su gambe in tubolare quadro 40x40mm di acciaio inox AISI 304 spazzolato. Piano di lavoro con vaso stampato e alzatina posteriore h=100mm con spessore 20mm. Spessore acciaio piano 10/10mm con bordo di cm 4 ed angoli saldati. Vasca su tutta la lunghezza. Tagliere in teflon frontale. Foro sbarazzo per gli scarti di lavorazione. Fascia coprivasca frontale e sui 2 lati. Piedini in acciaio inox con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200Lx700Px900H mm
09.1	Rubinetto miscelatore a leva con doccetta estraibile	1	miscelatore monoforo con leva clinica in materiale plastico PA6, canna girevole e doccetta estraibile	
10	Tavolo da lavoro con ripiano inferiore e alzatina	1	Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura scotch- brite su gambe in tubolare quadro 40x40mm di acciaio inox AISI 304 spazzolato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio piano 10/10mm con bordo di cm 4 ed angoli saldati. Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 finitura scotch-brite. Piedini in acciaio inox con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1600Lx700Px900H mm
11	Lavacozze	1	Macchina per pulire le cozze. Struttura in acciaio inox AISI 304. Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente. Microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita. Pulsante espulsione prodotto. Timer 0/4 minuti. Getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione di residui di pulitura. In dotazione piattello a spazzole estraibile PPC. Capacità di carico circa 3/5 Kg max. Produzione circa 60Kg/h	520Lx630Px590H mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
12	Pelapatate	1	Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie. Capacità di carico circa 25Kg max. Produzione circa 450 Kg/h	450Lx900Px1355H mm
14	Armadio neutro con portine scorrevoli e alzatina	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch- Brite montate su rullini di scorrimento , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza. Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	2000Lx700Px900H mm
15	Carrello portarifiuti inox	5	Portarifiuti carrellato. Struttura a forma cilindrica in acciaio inox - completo di coperchio stampato - fondo a tenuta stagna - ruote multidirezionali. Con comando a pedale. 100 Lt	ø 46 x 70(h) cm
16	Carrello inox	1	Struttura tubolare ø 25 mm in acciaio inox AISI 304 - ripiani in acciaio inox AISI 304, stampati in forma di vassoio con bordi arrotondati e alto spessore, insonorizzati e con finitura satinata - paracolpi in gomma - ruote multidirezionali ø 125 mm.	1000Lx700Px940H mm
17	Doccia avvolgibile a parete	3	Gruppo lavaggio con avvolgitubo in acciaio inox, pistola Nito e tubo con certificazione alimentare. La temperatura massima di esercizio in continuo utilizzo è di 40°C a 6 bar. Lunghezza 20 metri	
18	Tavolo sagomato inox su misura	1		
19	Armadio frigo 700 lt -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -2/+8°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
20	Tavolo armadiato	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro liscio con rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite montate su rullini di scorrimento , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1000Lx700Px900H mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
20.1	Applicazione vasca	1	lavello a saldare su piano inox	330x330x170h mm
20.2	Miscelatore monoforo	1	miscelatore monoforo con leva clinica in materiale plastico PA6, lunghezza canna girevole 320 mm	
21	Tavolo refrigerato senza piano -2+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Temperatura di esercizio: -2/+10°C. Senza piano di lavoro. Profondità 70 cm. Idonea per teglie GN1/1.3 porte. Comandi con scheda elettronica con funzioni speciali. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Dotazione: coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata per vano GN1/1	1850Lx700Px840H mm
21.1	Piano inox con alzatina	1	piano inox con alzatina per tavolo refrigerato	1850Lx700Px40140H mm
22	Tavolo armadiato con cassetiera a 3 cassetti	1	Tavolo da lavoro armadiato combinato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo, Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite montate su rullini di scorrimento costituiti , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza . Cassetiera costituita da scocca in lamiera e dotata di 3 cassetti GN1/1 in acciaio inox AISI 304, montati su guide telescopiche zincate ad estrazione totale. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1600Lx700Px900H mm
23	Tavolo refrigerato senza piano -2+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Temperatura di esercizio: -2/+10°C. Senza piano di lavoro. Profondità 70 cm. Idonea per teglie GN1/1.3 porte. Comandi con scheda elettronica con funzioni speciali. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Dotazione : coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata per vano GN1/1	1850Lx700Px840H mm
23.1	Armadio componibile con portine scorrevoli senza piano	2	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato predisposto per inserimento sotto il piano di lavoro. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli finitura Scotch-Brite montate su rullini di scorrimento , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1350Lx700Px840H mm
23.2	Armadio componibile con portine a battente	1	Armadio componibile predisposto per inserimento sotto piano di lavoro. Dotato di portine a battente con chiusura magnetica. Maniglie in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	400Lx700Px840H mm
23.3	Armadio componibile con 3 cassetti	1	Cassetiera costituita da scocca in lamiera piegata predisposta per inserimento sotto il piano di lavoro. Dotata di 3 cassetti GN1/1 h=15cm in acciaio inox AISI 304, montati su guide telescopiche zincate ad estrazione totale. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	400Lx700Px840H mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
23.4	Piano di lavoro in un unico pezzo	1	piano inox pezzo unico spessore 4 cm con acciaio da 15/10 mm	2700x1400x40h mm
23.5	Applicazione vasca	1	lavello a saldare su piano inox	400x400x200h mm
23.6	Miscelatore monoforo	1	miscelatore monoforo con leva clinica in materiale plastico PA6, lunghezza canna girevole 320 mm	
24	Sovrastruttura inox un ripiano aperto	1	Sovrastruttura in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Ripiano con bordo spessore 4cm, con rinforzo inferiore in legno fonoassorbente, idrofugo ed ignifugo rivestito da pannello di tappatura in acciaio inox AISI 304. Gambe di supporto in tubo quadrato da 40mm dotate di fissaggio direttamente al piano per garantire maggiore stabilità.	1800Lx800Px450H mm
26	Armadio neutro con portine scorrevoli	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro liscio con rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	2000x700x900h mm
27	Armadio componibile con portine scorrevoli senza piano	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato predisposto per inserimento sotto il piano di lavoro. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1400x700x840h mm
28	Armadio caldo con portine scorrevoli senza piano	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato predisposto per inserimento sotto il piano di lavoro. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1400x700x840h mm
29	Piano di lavoro in un unico pezzo	1	piano inox senza alzatina sp 4 cm in un unico pezzo acciaio da 10/10	2800x700x40h mm
30	Sovrastruttura inox riscaldante un ripiano aperto	4	Sovrastruttura in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Ripiano con bordo spessore 4cm. Gambe di supporto in tubo quadrato da 40mm dotate di fissaggio direttamente al piano per garantire stabilità. Tunnel centrale con lampade riscaldanti. Dotata di interruttore di accensione spegnimento.	1400x300x350h mm
31	Armadio componibile con portine scorrevoli senza piano	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato predisposto per inserimento sotto il piano di lavoro. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza. Ripiano intermedio regolabile in altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1800x700x840h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
32	Armadio caldo con portine scorrevoli senza piano	1	Tavolo da lavoro armadiato caldo con porte scorrevoli su un lato predisposto per inserimento sotto il piano di lavoro. Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Sistema riscaldante ad aria forzata dotato di interruttore per l'accensione e lo spegnimento e di termostato di regolazione. L'uniformità di riscaldamento è garantita mediante un esclusivo sistema di diffusione dell'aria. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite, dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza. Ripiano intermedio regolabile in altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo anticivolo, regolabili in altezza.	1800x700x840h mm
33	Piano di lavoro in un unico pezzo	1	piano inox senza alzatina sp 4 cm in un unico pezzo acciaio da 10/10	3600x700x40h mm
34	Lavamani inox su armadio	2	Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.	500Lx400Px850H mm
35	Armadio frigo 700 lt -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -2/+8°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
36	Abbattitore/surgelatore 42/25 kg/ciclo. Raff. Aria	1	Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 satinato. Vano interno utile a contenitori GN 1/1 ed EN 40x60cm. Comandi in posizione ergonomica. Produttività per ciclo: 42kg da +90°C a+3°C e 25kg da+90°C a-18°C. Pannello comandi con display a segmenti con una navigazione semplice e veloce. Sbrinamento ad aria.	800Lx830Px1850H mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
37	Forno combinato elettrico 10 x 1/1 gn icombi pro + basamento aperto con portateglie	2	Sistema di cottura intelligente collegabile in rete con modalità pollame, carne, pesce, piatti a base di uova / dessert, contorni / verdure, prodotti da forno e Finishing e i metodi di cottura arrosto, bollitura, cottura al forno e alla griglia. Produzione efficiente degli alimenti: La funzione iProductionManager programma i processi di produzione e indica in che momento e quali alimenti si possono preparare insieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia. Lavaggio ultrarapido: Da sporco a pulito in circa 12 minuti: ci riesce solo iCombi Pro. Anche il lavaggio standard fa risparmiare il 50% di tempo e detersivi. Sempre pulito, meno momenti di inattività e più produttività. Pensato con attenzione: Più ventole, una geometria della camera di cottura ottimizzata e una maggiore potenza di deumidificazione significano fino al 50% di carico in più e una migliore qualità degli alimenti. Per una maggiore produttività. Concetto operativo intuitivo: Grazie a immagini, passaggi di lavoro logici e istruzioni chiare e interattive, il nuovo concetto operativo guida attraverso il processo di produzione. Così tutti possono lavorare senza commettere errori, da subito. Intelligenza di cottura: iCookingSuite conosce il risultato di cottura che desideri e lo riproduce ogni volta. Con qualità eccezionale. Puoi anche intervenire in ogni momento durante il processo di cottura o passare dal caricamento singolo a quello misto. Questa è libertà, questa è flessibilità. WLAN integrata: Grazie all'interfaccia WLAN integrata iCombi Pro accede facilmente a Internet e al tuo smartphone per collegarsi al ConnectedCooking. Per maggiore comodità, sicurezza e ispirazione.	850Lx842Px1014H mm
38	Tavolo armadiato con cassettera a 3 cassetti	1	Tavolo da lavoro armadiato combinato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza. Cassettera costituita da scocca in lamiera e dotata di 3 cassetti GN1/1 in acciaio inox AISI 304, montati su guide telescopiche zincate ad estrazione totale. Maniglia a tutta altezza. Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1800x700x900h mm
39	Armadio neutro con portine scorrevoli e alzatina	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo, . Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch- Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza c. Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1600x700x900h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
41	Armadio neutro con portine scorrevoli e alzatina	1	Tavolo da lavoro armadiato con porte scorrevoli su un lato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo, Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch- Brite montate su rullini di scorrimento . Maniglia a tutta altezza. Ripiano intermedio regolabile in altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1000Lx700Px900H mm
42	Armadio frigo 700 lt -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -2/+8°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
43	Tavolo refrigerato senza piano -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.Temperatura di esercizio: -2/+10°C.Senza piano di lavoro. Profondità 70 cm. Idonea per teglie GN1/1.3 porte. Comandi con scheda elettronica con funzioni speciali. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Dotazione : coppia di guide in acciaio inox AISI 304 ed 1 griglia plastificata per vano GN1/1	1850Lx700Px840H mm
43.1	Piano inox con alzatina	1	Piano inox con alzatina per tavolo refrigerato	1850Lx700Px40/140 H mm
44	Tavolo armadiato con cassetiera a 3 cassetti	1	Tavolo da lavoro armadiato combinato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine a battente con finitura Scotch-Brite, dotate di fermo magnetico di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta larghezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza . Cassetiera costituita da scocca in lamiera e dotata di 3 cassetti GN1/1 in acciaio inox AISI 304, montati su guide telescopiche zincate ad estrazione totale. Maniglia a tutta altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200x700x900h mm
45	Tavolo refrigerato senza piano -2/+8°C	1	Tavolo refrigerato senza piano con 2 porte motore incorporato. Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304.Temperatura di esercizio: -2/+10°C.Senza piano di lavoro. Profondità 70 cm. Idonea per teglie GN1/1.2 porte. Comandi con scheda elettronica con funzioni speciali. Sbrinamento automatico di tipo elettrico.	1400Lx700Px840H mm
45.1	Piano di lavoro con alzatina per tavolo refrigerato	1	Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4.	1400x700x140h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
47	Tavolo armadiato con cassetiera a 3 cassetti	1	Tavolo da lavoro armadiato combinato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio del piano 10/10mm con bordo di cm 4 . Armadio in acciaio Inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . Ripiano intermedio regolabile in altezza. Cassetiera costituita da scocca in lamiera e dotata di 3 cassetti GN1/1 in acciaio inox AISI 304, montati su guide telescopiche zincate ad estrazione totale. Maniglia a tutta altezza . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza	2000x700x900h mm
48	Armadio frigo 700 lt -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -2/+8°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
49	Armadio frigo 700 lt -20/-10°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -20/-10°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
50	Tavolo da lavoro con ripiano inferiore e alzatina	1	Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura scotch- brite su gambe in tubolare quadro 40x40mm di acciaio inox AISI 304 spazzolato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio piano 10/10mm con bordo di cm 4 ed angoli saldati. Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 finitura scotch-brite. Piedini in acciaio inox con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1600Lx700Px900H mm
51	Tavolo da lavoro con ripiano inferiore e alzatina	1	Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura scotch- brite su gambe in tubolare quadro 40x40mm di acciaio inox AISI 304 spazzolato. Piano di lavoro con alzatina posteriore h=100mm e spessore 20mm, rinforzo inferiore in legno fonoassorbente idrofugo ed ignifugo. Spessore acciaio piano 10/10mm con bordo di cm 4 ed angoli saldati. Ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 finitura scotch-brite. Piedini in acciaio inox con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1600Lx700Px900H mm
51.1	Alzatina laterale piano inox	1	alzatina laterale ricavata su piano inox da 1600	
53	Tavolo destro di aggancio a lavastoviglie a capotte	1	tavolo di aggancio a lavastoviglie a capotte con ripiano inferiore	800x600x850h mm



Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
54	Tavolo sinistro di aggancio a lavastoviglie a capotte	1	tavolo di aggancio a lavastoviglie a capotte con ripiano inferiore	800x600x850h mm
55	Lavastoviglie a capotte	1	Dimensione cesto 500x500 mm produzione 1320/660/440 piatti/h. Telaio e scocca in acciaio inox AISI 304. Struttura a doppia parete. Quadro comandi digitale. 3 Programmi di lavaggio. Resistenza vasca e boiler in inox Incoloy 800. Termostati digitali vasca a temperatura fissa 55°C Dotata di un dispositivo di attesa boiler. Vasca auto svuotante e robusti mulinelli rotanti di lavaggio e risciacquo in acciaio inox, superiori e inferiori. Dotazione standard o opzionale di filtri di superficie inox in vasca. Isolamento termico su scocca e boiler. Dosatore brillantante a pressione di serie. Dotazione n°3 cestelli	650x755x1450h mm
56	Armadio stoccaggio inox con porte scorrevoli	1	Armadio deposito stoviglie realizzato in acciaio Inox AISI 304. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . 4 ripiani intermedi regolabili in altezza. . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200x700x2000h mm
57	Armadio stoccaggio inox con porte scorrevoli	1	Armadio deposito stoviglie realizzato in acciaio Inox AISI 304. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . 4 ripiani intermedi regolabili in altezza. . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200x700x2000h mm
58	Armadio stoccaggio inox con porte scorrevoli	1	Armadio deposito stoviglie realizzato in acciaio Inox AISI 304. Portine scorrevoli con finitura Scotch-Brite , dotate di fermo di non ritorno in posizione di chiusura. Maniglia a tutta altezza . 4 ripiani intermedi regolabili in altezza. . Piedini in acciaio inox AISI 304 con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1200x700x2000h mm
59	Lavamani inox su armadio	2	Lavamani con mobile e comandi a ginocchio. Lavamani in acciaio inox su mobile con porte a battente - comando a ginocchio.	500Lx400Px850H mm
61	Lavastoviglie a cesto trainato	1	doppia velocità produzione: min 70 max 110 cesti/h caratteristiche: Telaio e scocca in acciaio inox AISI304, con struttura doppia parete. Camera lavaggio/risciacquo libera da saldature, per evitare ristagno dello sporco e vasca di lavaggio stampata in AISI 316. Porta a ghigliottina controbilanciata a doppia parete di ampie dimensioni. Bracci lavaggio e risciacquo in acciaio inox asportabili. Sistema di traino con guida centrale in acciaio inox. Economizzatore in entrata e economizzatore risciacquo. Riduttore di pressione sul risciacquo. Boiler coibentato in AISI 316 e predisposto per il montaggio di una terza resistenza. Scarico vasca facilitato a mezzo di una leva posta frontalmente. Visualizzazione e regolazione delle temperature di vasca e boiler con termoregolatori digitali.	2000x785x1493h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
62	Elemento lineare a rulli	1		1150x650x875h mm
63	Piano cernita bifrontale con bordo paracqua perimetrale	1	dotato di foro sbarazzo, piletta di scarico e mensola superiore inclinata portaceste	2200x1050x900h mm
64	Armadio frigo 700 lt -2/+8°C	1	Struttura monoscocca in acciaio AISI 304. Vano unico, GN2/1. 1 porta. Temperatura di esercizio: -2/+8°C. Comandi termometro-termostato digitali. Refrigerazione ventilata, evaporatore esterno al vano. Sbrinamento automatico di tipo elettrico. Luce e serratura di serie. Dotazione standard 3 griglie plastificate GN 2/1	750Lx800Px2040H mm
65	Impastatrice a spirale	1	Capacità 44 kg volume vasca 50 lt. Vasca, spirale, piantone in acciaio inox ad alta resistenza. Griglia di protezione in acciaio inox. Trasmissione con motoriduttore a bagno d'olio. Trifase 2 velocità. Timer di serie. Ruote con freno. Struttura in acciaio di elevato spessore. Verniciatura con polveri epossidiche atossiche per alimenti. Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.	860x550x790h mm
66	Tavolo da lavoro con rinforzo posteriore	1	Tavolo da lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura scotch-brite su gambe in tubolare quadro 40x40mm di acciaio inox AISI 304 spazzolato. Struttura rinforzata con ulteriore tubo 40x40mm che unisce le gambe posteriormente conferendo estrema rigidità al tavolo. NO Piano. Piedini in acciaio inox con tappo antiscivolo, regolabili in altezza.	1400x800x860h mm
67	Tavolo refrigerato per pizza senza piano	1	Tavolo refrigerato per pizza -2/+8°C senza piano con 2 ante e motore incorporato. Realizzata in acciaio inox. AISI 304 interno/esterno, struttura monoscocca coibentata. Porte con maniglia inox. Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico, evaporazione automatica condensa. Termometro termostato elettronico. Priva di piano di lavoro. 2 vani refrigerati.	1540x725x830h mm
68	Tavolo refrigerato per pizza senza piano	1	Tavolo refrigerato per pizza -2/+8°C senza piano con 3 ante e motore incorporato. Realizzata in acciaio inox. AISI 304 interno/esterno, struttura monoscocca coibentata. Porte con maniglia inox. Evaporatore ventilato, sbrinamento automatico, evaporazione automatica condensa. Termometro termostato elettronico. Priva di piano di lavoro. 3 vani refrigerati.	2060x725x830h mm
68.1	Piano inox con alzatina	1	piano inox con alzatina per tavolo refrigerato	2060Lx800Px40H mm
69	Cassettiera pizza a 7 cassetti	2	Struttura in acciaio inox AISI 304. Cassettoni con telaio portabacinelle (privi di involucro) con guide a semplice sfilamento in acciaio inox AISI 304 per contenitori da cm 40x60x6h. Per inserimento sottopiano. Piedi registrabili in acciaio inox. Da corredare con contenitori in plastica alimentare	520x725x830h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
70	Vetrina pizza senza vetri e senza GN	1	Realizzata in acciaio inox . AISI 304 all'interno ed esterno. Struttura coibentata, refrigerazione statica con evaporatore iniettato. Controllo temperatura con termometro-termostato elettronico. Vasca utile a contenitori G.N.(1/1-1/2-1/3-1/6-1/9 ) h.mm.150, dotata di due traversini. Con vetri di protezione.	2590x30x275h mm
71	Marmo banco pizza con lavello da	1		
71.1	Miscelatore monoforo	1	miscelatore monoforo con leva clinica in materiale plastico PA6, lunghezza canna girevole 320 mm	
72	Elemento neutro con cassetto su armadio neutro	7	Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Piano rinforzato con pannelli in legno igroscopico rivestiti in lamiera alluminata. Armadio neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene, porta a battente tamburata con fermo di non ritorno magnetico. Cassetto top in AISI 304 capacità 1 x GN1/1. Piedini in AISI 304, regolabili.	400x900x900h mm
73	Cucina a gas 4 fuochi su armadio neutro	3	Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm. Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Griglie in ghisa smaltata in raf opaco, universali anche per tegami di piccolo diametro, bacinelle di grande capienza stampate in acciaio inox. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Bruciatori a doppia corona in ghisa, sparti fiamma in ottone, ad alto rendimento con i minimi consumi e le più basse emissioni di CO <sup>2</sup> , bruciatori 2 x 5,0 kW, bruciatori 2 x 7,45 kW. Fiamme pilota protette per evitare infiltrazioni di sporco e frequenti manutenzioni. Armadio neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene, porte a battente tamburate con fermo di non ritorno magnetico. Piedini in AISI 304, regolabili.  Approvazione gas CE.	800x900x900h mm
74	Fry-top a gas piastra mista in COMPOUND	1	Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Piastra saldata al piano, che lo rende ermetico ed igienicamente stagno, riducendo notevolmente i tempi di pulizia. Scarico direttamente in bacinella posta nell'armadio sottostante. Piastra sp. 15 mm combinata in compound. Bruciatore multi-gas da 2 x 10,00 kW. Valvola termostatica regolabile 100-300°C per ciascuna delle due zone di cottura. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene. Piedini in AISI 304, regolabili. Approvazione gas CE.	800x900x900h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
75	Cucina a gas 2 fuochi su armadio neutro	1	<p>Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm. Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Griglie in ghisa smaltata in raf opaco, universali anche per tegami di piccolo diametro, bacinella di grande capienza stampata in acciaio inox. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Bruciatori a doppia corona in ghisa, sparti fiamma in ottone, ad alto rendimento con i minimi consumi e le più basse emissioni di CO<sub>2</sub>, bruciatori 1 x 5,0 kW, bruciatori 1 x 7,45 kW. Fiamme pilota protette per evitare infiltrazioni di sporco e frequenti manutenzioni. Armadio neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene, porta a battente tamburata con fermo di non ritorno magnetico. Piedini in AISI 304, regolabili.</p> <p>Approvazione gas CE.</p>	400x900x900h mm
76	Cuocipasta elettrico su armadio neutro lt. 40+40	1	<p>Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm. Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Due vasche stampate da 40 Lt in AISI 316 spessore 15/10. Piano con capiente involucro e troppo pieno integrato e raccordato allo scarico vasca, ispezionabile. Rubinetto di carico acqua con apertura completa in 1/4 di giro, esclusivo sistema di scambio termico e di isolamento. Resistenze corazzate in vasca da 2 x 12 kW. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene. Portine di chiusura a battente tamburate, con magnete. Piedini in AISI 304, regolabili.</p> <p>Grado di protezione all'acqua IPX5.</p>	800x900x900h mm
76.1		2	Cestello per cuocipasta lt.7	
76.2		8	Cestello per cuocipasta lt.3,5	
77	Brasiera a gas fondo in compound ribaltamento automatico lt. 60	1	<p>Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Vasca da 60 Lt rovesciabile, pareti laterali in AISI 304 sp.20/10, fondo in compound raggato sp.15mm, ribaltamento automatico, coperchio in tripla parete in AISI 304 bilanciato, statico in ogni posizione e con sistema di scarico vapori, erogatore d'acqua. Omologata per normativa macchine 2006/42/CE. Bruciatore multigas da 1x 17 kW. Termostato regolabile 50- 300°C con micro di sicurezza. Piedini in AISI 304, regolabili. Approvazione gas CE</p>	800x900x900h mm

Pos.	Moduli	Q	Descrizione	Dimensioni
78	Pentola a riscaldamento indiretto gas lt. 100	1	<p>Caratteristiche Costruttive: Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi, e pareti in AISI 304 (spessore 20/10). Intercapedine in AISI 304. Coperchio bilanciato in AISI 304 (spessore 12-15/10) dotato di maniglia atermica. Struttura portante in AISI 430 (spessore 15-20/10). Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore. Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato (spessore 10/10). Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento. Caratteristiche Funzionali Generali: Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox. Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.</p> <p>Valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici dotato di maniglia isolante. Funzioni: rubinetto manuale (acqua calda/fredda) per riempimento vasca, rubinetto frontale controllo livello intercapedine, regolazione temperatura con rubinetto min./max., rubinetto frontale scarico vasca. Sicurezze: valvola di sicurezza intercapedine a 0,5 bar, valvola di depressione intercapedine, blocco riscaldamento per sovratempertura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.</p>	800x900x900h mm
		4	Testata inox cucina	
		1	Colonnina acqua orientabile per cucina	
79	Elemento neutro con cassetto su armadio neutro	3	Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Piano rinforzato con pannelli in legno igroscopico rivestiti in lamiera alluminata. Armadio neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene, porta a battente tamburata con fermo di non ritorno magnetico. Cassetto top in AISI 304 capacità 1 x GN1/1. Piedini in AISI 304, regolabili.	400x900x900h mm
80	Friggitrice a gas su armadio neutro lt. 18+18	2	Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm. Invaso perimetrale stampato, giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Facile accesso a tutti i componenti funzionali per una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Due vasche 18 Lt, stampate in AISI 304 da 15/10, con capiente zona fredda, scarico da 1" e bacinella con filtro di raccolta olio. Particolare sistema di scambiatori di calore con punzoni ramati puntati all'esterno vasca. Bruciatore multigas 2 x 16 kW esterno alla vasca con esclusiva camera di combustione ed isolamento. Temperatura regolabile da 100-190°C. Termostato di sicurezza. Vano neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene. Portine di chiusura a battente tamburate, con magneti. Piedini in AISI 304, regolabili. Approvazione gas CE. Dotazione: Nr. 4 cestino. Griglia e coperchio per vasca. Bacinella raccogliolio.	800x900x900h mm

81	Pietra lavica a gas su armadio neutro	<p>2</p> <p>Struttura autoportante in acciaio AISI 304, finitura "Scotch Brite". Piano in AISI 304 20/10, h 60 mm, con giunzione fra moduli mediante listello in acciaio senza uso di sigillanti. Ugelli secondo tipologia di gas richiesta, completo di set intercambiabili per i rimanenti gas. Facile accesso a tutti i componenti una rapida manutenzione. Manopole ergonomiche con ghiera di contenimento per evitare infiltrazioni di acqua. Griglie in tondino AISI 304 regolabile con impugnature atermiche, paraspruzzi amovibile dotato di canalina raccogli liquidi con scarico su cassetto estraibile, camera di cottura in acciaio, griglia di sostegno pietra lavica in 316. Gruppo bruciatori multi-gas 2 x 8 kW, indipendenti. Accensione piezo elettrica e regolazione temperatura min- max. Armadio neutro in AISI 304 con fondo arrotondato per massima igiene, porta a battente tamburata con fermo di non ritorno magnetico. Piedini in AISI 304, regolabili.</p> <p>Approvazione gas CE. Dotazione: Nr. 2 griglie in tondino. Nr. 2 pietra di lava.</p>	800x900x900h mm
		<p>2</p> <p>Testata inox cucina</p>	

