

LABORATORIO DIDATTICO – PRODUZIONE DI CONFETTURE

SPECIFICHE TECNICHE

DESCRIZIONE VOCE	Q.TÀ
<p><u>LABORATORIO CON CAPACITÀ PRODUTTIVA DI MASSIMO 100 KG GIORNO, INCLUDE:</u></p> <p>LAVELLO A UN VASCONO Idoneo per il lavaggio di frutta e ortaggi, dimensioni mm 1000x700 con miscelatore a pedale e bocca di erogazione montati</p> <p>N.2 TAVOLI DI LAVORO IN ACCIAIO INOX <i>Caratteristiche Tecniche:</i> Dimensioni mm 1900x900 per operazioni manuali di selezione della frutta e delle verdure; altezza di lavoro 900 mm circa, completo di quattro gambe con piedini ad altezza regolabile, sponde e griglia di scolo.</p> <p>PASSATRICE RAFFINATRICE DA PAVIMENTO Per ottenere crema di frutta, costruita in acciaio inox AISI 304 e composta da:</p> <ul style="list-style-type: none">• Una tramoggia di carico• Setaccio con fori da 1,5 mm con dimensioni mm 220x200• Una serie di battitori in gomma• Pulsante marcia e arresto• Un motore da 0,8 KW; <p>Alimentazione elettrica 400V-50Hz-trifase. Velocità: 1500 giri/min. Dimensioni indicative: 860x490x870h mm</p> <p>UNITÀ DI COTTURA MULTIFUNZIONALE Unità di cottura multifunzionale con volume totale di circa 30 litri e volume operativo di 20 litri ideale per la preparazione di piccole quantità (15-20 kg) di marmellate, confetture, salse, succhi od altri prodotti alimentari. Composto da una unità polivalente di cottura/concentrazione (in atmosfera e sottovuoto) e di trattamento termico e conseguente raffreddamento del prodotto confezionato. Unità di cottura di 30 litri dotata di intercapedine in cui è presente un fluido termico riscaldato per mezzo di un gruppo di resistenze elettriche. Presenti PLC e sensori che controllano la pressione e la temperatura, per programmare in modo automatico il ciclo di pastorizzazione e raffreddamento.</p> <p>Dati costruttivi: Interamente costruito in acciaio inox Dotato di 4 piedi regolabili (a richiesta con ruote) Potenza installata: 6 KW (Low Speed) oppure 10 KW (High Speed) Alimentazione: 380V – 50Hz- Trifase Dimensioni: 1050x 940x950h mm Consumo acqua: 100 lt/h (15 minuti) per il raffreddamento dei vasi oltre all'acqua necessaria per il lavaggio.</p> <p>UNITÀ DI DOSAGGIO DA TAVOLO Costituita da un cono da circa 30 litri di capacità realizzato in acciaio inox, Completa di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Gruppo agitatore da montare nel dosatore per facilitare il dosaggio di prodotti densi o	1

<ul style="list-style-type: none"> • contenenti pezzi • Coperchio apribile in due metà • Struttura di supporto realizzata in acciaio inox • Valvola di spillatura di tipo manuale • Bilancia per il controllo del peso. <p>COMPRESSORE PER ARIA COMPRESSA di tipo bicilindrico, potenza 2,2 KW. Alimentazione 400V- 50 Hz con serbatoio da 200 litri, compreso tubo di distribuzione in uscita.</p> <p>Include: linea di collegamento dell'aria compressa alle varie macchine.</p>	
<p>MONITOR INTERATTIVO 4K 75" TIPO SMARTMEDIA COMPRENSIVO DI PC OPS INTEGRATO CON CPU CI5 E S.O. WINDOWS 11 PRO Monitor Touch Interattivo, 4K UHD, fino a 40 tocchi simultanei. Formato 75" in 16:9 con tecnologia di illuminazione LED, vetro antiriflesso temperato con spessore 4mm (MOHS 7). Garanzia 5 anni. Area di scrittura: 1649×927 mm. Sensori: luminosità. Audio: Altoparlanti integrati 2x20 Watt. Sistema Operativo Android 14 Quad-core Cortex-A73 + Quad-core Cortex-A53. RAM 8 GB, ROM 128 GB. WiFi 6. Bluetooth 5.2. Contrasto 6000:1. Luminosità 550 cd/mq. App incluse: Player Audio/Video - Lettore WPS Office per accesso a risorse Microsoft - Mirroring app per condivisione/duplicazione contenuti da device (iOS/Android/Windows) su monitor - App per creazione note con appunti e disegni - WebBrowser app per navigazione web - WhiteBoard App per scrivere, annotare, disegnare su qualsiasi contenuto</p>	1
<p>Servizi compresi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installazione, primo avvio e la contestuale formazione dedicata ai docenti per garantire un utilizzo efficace. 	

REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER IL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA:

- Collegamento elettrico – alimentazione trifase – potenza 15kW
- Collegamento idrico
- Requisiti elettrici ed idrici soddisfatti (kW e portata di acqua).
- Canaline di drenaggio acqua di scarico
- Pavimenti e muro a norma seguendo normative sanitarie