



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR) – Obiettivo specifico – 10.8: "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 del 03/06/2025 – "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio"

Codice progetto: 10.8.1.B2-FDRPOC-MA-2025-5

CUP: F74D25001260001

CIG: BC3BF2F038

**DOCUMENTO DI STIPULA
RELATIVO ALLA FORNITURA DI ATTREZZATURE DI CUCINA E SALA
PER IL PROGETTO DI CUI ALL'OGGETTO**

AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE:

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE "SANTA MARTA"
Strada delle Marche n. 1 – 61122 Pesaro (PU)
E-mail: psrh02000x@istruzione.it
PEC: psrh02000x@pec.istruzione.it
Cod. Fisc.: 92059320413
Codice univoco: UFX6P0

OPERATORE ECONOMICO CONTRAENTE

Ditta TOMASSONI SRL
VIA degli Abeti n. 212 – 61122 Pesaro (PU)
P.I. 01019140415
C.F. 01019140415
PEC tomassonisrl@pec.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

PREMESSO CHE

- con determina a contrarre n. 11971 del 01/07/2026 questa Stazione Appaltante ha avviato una procedura di affidamento diretto con operatore economico individuato attraverso indagine conoscitiva di mercato;

PRESO ATTO che dall'esame complessivo della documentazione prodotta e dal valore economico dell'offerta di euro 58.980,00 al netto dell'IVA 22% la stessa risulta congrua e coerente con le esigenze della scuola;



DATO ATTO che la procedura messa in atto NON È UNA PROCEDURA NEGOZIATA ma trattasi di affidamento diretto;

DATO ATTO che per quanto detto la procedura non è soggetta agli obblighi di comunicazione e di pubblicità relativi alle procedure negoziate;

CONSIDERATO pertanto di poter procedere a mettere in chiaro quanto in premessa;

DA LUOGO AL PRESENTE ATTO DI STIPULA

Art. 1 Stipula

Si procede alla emissione del presente DOCUMENTO DI STIPULA e al conseguente invio all'operatore economico a mezzo strumento "PEC".

Art. 2 Oggetto della Stipula

Oggetto del presente atto di Stipula è la fornitura di attrezzature di cucina e sala così come da allegata offerta economica, che è parte integrante del presente contratto.

Art. 3 Valore economico

Il valore del presente atto di Stipula, desunto dalla offerta economica è definito in euro 58.980,00 al netto dell'IVA 22% se dovuta.

Art. 4 Esecuzione dell'appalto

I beni e servizi, i tempi e i modi di esecuzione dell'appalto sono quelli definiti nel capitolato e nell'indagine di mercato allegati alla procedura e al presente atto di Stipula.

L'operatore economico dovrà garantire la fornitura delle attrezzature "**chiavi in mano**": imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, installazione compresi allacci idraulico ed elettricista, posa in opera, configurazione di tutte le tecnologie acquistate in rete ove lo prevedano.

Tali attività dovranno essere effettuate da personale qualificato.

Il fornitore deve garantire per almeno 24 mesi l'assistenza tecnica.

Art. 5 Modifiche

Eventuali disposizioni aggiuntive, modificazioni, chiarimenti, spostamenti, cambi di destinazione o quant'altro dovesse essere ritenuto necessario, in aggiunta o a parziale modifica al capitolato e al disciplinare, ove ritenute necessarie, sono contenute nel documento in calce alla stipula e chiamato "ADDENDUM ALLA STIPULA" che costituisce parte integrante e sostanziale della stessa.

Art. 6 Durata del contratto e termine massimo di consegna

La consegna dei beni deve avvenire inderogabilmente entro 90 gg solari e consecutivi, a far data dal presente atto di Stipula, e l'esecuzione dei servizi connessi alla fornitura deve avvenire entro massimo altri 7 gg solari e consecutivi.

Art. 7 Pagamenti

Il pagamento dell'importo contrattuale avverrà in un'unica soluzione **ESCLUSIVAMENTE** al completamento dell'esecuzione dello stesso, a fronte del rilascio di regolare fattura elettronica e in seguito all'emissione del certificato di regolare esecuzione.

Suddetto pagamento avverrà, salvo cause di forza maggiore (mancato rimborso da parte del Ministero) entro 30 gg. dalla data di accettazione della fattura.

Art. 8 Frazionamento dei pagamenti

È escluso qualsiasi frazionamento del pagamento, in termini di anticipi o ratei se non in presenza di adeguata bolla parziale di accompagnamento dettagliatamente specificata e del relativo verbale di collaudo positivo da parte del verificatore della conformità. Non saranno accettate fatture emesse a qualsiasi titolo prima dell'emissione del suddetto verbale o certificato di regolare esecuzione.

Art. 9 Cessione del credito

È fatto divieto all'affidatario di cedere il credito derivante dal presente atto di Stipula.

Art. 10 Obblighi di riservatezza

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto.

Art. 11 Responsabilità per infortuni e danni

L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato a persone o beni, nell'esecuzione del presente contratto, tanto dell'Appaltatore stesso quanto dell'amministrazione e/o di terzi.

Art. 12 Subappalto

È vietato ogni tipo e forma di sub appalto.

Art. 13 Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 14 Cauzione

Sulla base di quanto specificato all'articolo 53 del Dlgs. 36/2023 per gli affidamenti diretti di cui al comma 1 lettera b) dell'art. 50 NON SARA' RICHiesta garanzia definitiva, pari al 5% dell'importo di aggiudicazione (al netto dell'IVA), in considerazione della comprovata solidità dell'operatore.

Art. 15 Recesso

La stazione appaltante ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore con lettera raccomandata a.r..

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla stazione appaltante

Art. 16 Divieto di cessione del contratto

È fatto divieto all'affidatario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto, ai sensi dell'art. 119 del Dlgs. 36/2023, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs. cit.

Art. 17 Forma del contratto, oneri fiscali e spese contrattuali

Il presente contratto è stipulato mediante scrittura privata in forma cartacea con firma digitale della stazione appaltante e scambio di comunicazione con l'operatore economico attraverso la piattaforma telematica Consip.

L'operatore provvederà a restituire firmato digitalmente il presente atto di Stipula entro 5 gg dalla ricezione. Sono a carico dell'Appaltatore tutti gli oneri tributari e le spese del presente atto ad eccezione di quelli che fanno carico all'Autorità per legge.

Art. 18 Disciplina del contratto

- Con la sottoscrizione del presente atto si assumono tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, nonché l'obbligo di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché si accettano tutte le condizioni contrattuali e le penalità.
- Si prende atto che i termini stabiliti nella documentazione allegata alla Trattativa diretta, relativamente ai tempi di esecuzione del Contratto, sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'art. 1457 C.C.
- Il presente Documento di Stipula è valido ed efficace a condizione che sia stato firmato digitalmente e inviato al Sistema entro il termine di validità dell'offerta " L'offerta accettata era irrevocabile ed impegnativa fino al 04/08/2023", salvo ulteriori accordi intercorsi tra le parti contraenti.
- Il presente Documento di Stipula è esente da registrazione ai sensi de Testo Unico del 22/12/1986 n. 917, art. 6 e s.m.i., salvo che in caso d'uso ovvero da quanto diversamente e preventivamente esplicitato dall'Amministrazione nelle Condizioni Particolari di Fornitura.

Art. 19 Clausola Risolutiva Espressa

Ai sensi dell'art 1456 del C.C, il contraente operatore economico dichiara di essere a conoscenza che la stipula deve intendersi automaticamente risolta, anche in costanza di esecuzione della stessa, nel caso in cui:

- le verifiche sul possesso dei requisiti di ordine generale, e se richiesti, sul possesso dei requisiti tecnico professionali ed economico finanziari, risultassero negative anche in una sola delle verifiche stesse.
- La consegna non avvenisse INTEGRALMENTE nei modi, nei tempi e con le modalità previste dal disciplinare.
- Anche una sola delle autodichiarazioni presentate risultasse non corrispondente in sede di verifica ex post da parte del verificatore della conformità.

La presente clausola viene espressamente accettata.



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413



Art. 20 Foro di competenza.

Per tutte le controversie dipendenti dalla presente commessa è competente il Foro di Pesaro.

Letto, approvato e sottoscritto

L'operatore Economico
TOMASSONI SRL
Omar Tomassoni

Il Dirigente Scolastico
dell'IPSSAR "S.Marta"
Prof. Roberto Franca

Ai sensi dell'art. 1341 c.c. il sottoscritto operatore economico approva specificamente tutto quanto previsto negli articoli 4 (esecuzione dell'appalto), 5 (modifiche), art. 7 (pagamenti) art. 8 (frazionamenti), 18 (disciplina del contratto), art. 19 (clausola risolutiva espressa).

Data di sottoscrizione

l'operatore Economico

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate

Via Degli Abeti 212- Pesaro 61122
Tel. 0721/24553-Fax: 0721/25309
Sito Web: [www. Tomassonisrl.com](http://www.Tomassonisrl.com)
Email. Commerciale@tomassonisrl.it

Pesaro, 09/06/2026

Spett.le IPSSAR S. MARTA PESARO
61122 STRADA DELLE MARCHE1 PU

OGGETTO: PREVENTIVO SPESA

**N. 1 LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA - POTENZA TOTALE 10,1 KW MOD. AT951 CON BOILER
ATMOSFERICO DOPPIA POTENZA**

Struttura, carrozzeria e vasca in acciaio inox AISI 304. Vasca a scalino con spigoli arrotondati che assicura la massima igienicità evitando il ristagno dello sporco e dell'acqua.

Bracci di lavaggio e risciacquo inferiori e superiori rotanti in acciaio inox con particolare configurazione degli ugelli che li rende inostruibili.

Funzionamento elettromeccanico.

Visualizzazione della temperatura di risciacquo.

Tre cicli di lavoro: 60 secondi, 150 secondi o continuo

Resistenze in acciaio inox, resistenti alla corrosione e al calcare.

Possibilità di installazione e lavoro sia in linea che ad angolo. Piedi regolabili in altezza.

Sistema di sollevamento della cappotta a molle.

Avvio del ciclo di funzionamento con la chiusura della cappotta. Dispositivo di interruzione del funzionamento della macchina per apertura fortuita della cappotta durante il ciclo di lavoro.

Di serie il dosatore di brillantante per assicurare eccellenti risultati di asciugatura.

Di serie la predisposizione per il dosatore di detersivo.

Di serie la predisposizione per la pompa di scarico.

Un cesto piatti e un cesto tazze in dotazione.

AT951 è la soluzione ideale contro lo sporco difficile. Caratterizzata da una pompa dalla potenza raddoppiata e con resistenze elettriche incrementate del 50% rispetto al modello B51, risulta efficace anche su piatti particolarmente sporchi.

Di serie il filtro superficiale addizionale in acciaio inox. La pulizia può essere fatta frequentemente durante la giornata, mantenendo così l'acqua più pulita.

Larghezza: 660 mm

Profondità: 796 mm

Altezza: 1445 mm

Volume: 0.67 m³

Dimensioni cesto: 500x500 mm

Altezza utile: 395

Cicli di lavoro: 3

Potenza elettrica: 10.10 kW

Alim.elettrica: 230 V / 3 – 400 V / 3+N/ 50-60 Hz

Piatti/Ora: 1080-432-inf

€. 3.380,00



n. 1 depuratore manuale lt. 12

€ 120,00

N. 1 PRODUTTORE DEL GHIACCIO MOD. BH 7540AS

sistema di condensamento: Aria

Massima produzione giornaliera: 73 kg

Max bin capacity: 39 kg

Dimensioni imballo: 630 x 680 x 1020 mm

Dimensioni con gambe: 535 x 600 x 910

BH 7540



BH 7540 AS
BH 7540 WS

€ 1.600,00

N. 1 LAVATRICE FRONTALE 14 KG SUPERCENTRIFUGANTE MARCA UNIMAC MOD UY135

Pannello superiore, frontale e laterali in inox

cesto inox a micro bombature brevettate

collegamento dei detersivi Liquidi

comando touch screen liberamente programmabile

€ 8.800,00

N. 1 FRIGORIFERO MOD. A701M + kit cosmo per controllo allarmi HCCP

Armadio refrigerato Master 700, 1 porta. Unità refrigerante plug-in, classe energetica A, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290.

Dotazione: 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave, illuminazione led.

Range di temperatura -2°+8°C; refrigerazione ventilata.

Evaporatore trattato anticorrosione, sbrinamento a gas caldo.

Spessore dell'isolamento 75 mm -

HFO con elevate prestazioni isolanti e basso impatto ambientale (**senza CFC, HCFC, HFC**).

Maniglia in acciaio inox AISI 304 e guarnizione magnetica della porta a triplacamera, facilmente sostituibile.

Apertura porta reversibile, autochiudente con fermo a 105°.

Struttura monoscocca, interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna,

fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato.

Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.

Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System -
per un service facile e veloce.

Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto Cosmo e
connessione ModBus/RTU Rs485.

MISURE 740×815×2085 mm

€ 2.250,00



LINEA COTTURA MARCA MARENO

N. 2 CUCINAA GAS 6 FUOCHI MARCA MARENO MOD. PC712GG

Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione.

Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua.

Bruciatori con potenza massima di 9 kW fissati ermeticamente al piano.

Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua.

Regolazione della potenza da 1,6 a 9 kW tramite valvola con termocoppia di sicurezza.

Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W).

Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano di cottura dotato di robuste griglie in ghisa smaltate RAAF resistenti agli acidi agli alcali e alla fiamma, le griglie inoltre sono adatte per pentole sia di piccole che di grandi dimensioni.

MISURE 120X75X900

€ 2.625,00X2 = € 5.250,00



N. 1 CUOCIPASTA A GAS AD UNA VASCA CP74G VASCA DA LT. 28

Cuocipasta a gas monoblocco su vano a giorno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento ed involucro perimetrale della vasca con ampia zona di espansione schiume.

Piano predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione.

Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia.

Carico acqua tramite rubinetto a sfera con regolazione fine della portata.

Erogatore acqua posizionato in zona protetta da urti accidentali.

Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua.

Scarico acqua mediante rubinetto posizionato all'interno del vano inferiore accessibile.

Pressostato di sicurezza che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.

MISURE 40X75X90

€ 2.460,00



N. 1 CUOCIPASTA A GAS DUE VASCHE DA LT. 28+28 MOD. CP78G

Cuocipasta a gas monoblocco su vano a giorno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento ed involucro perimetrale della vasca con ampia zona di espansione schiume.

Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia.

Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua.

Scarico acqua mediante rubinetto posizionato all'interno del vano inferiore accessibile.

Pressostato di sicurezza che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca.

Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

MISURE 80X75X90

€ 4.160,00



N. 6 CESTI GN 1/3

€ 110,00X6 = €. 660,00

N. 8 ELEMENTO NEUTRO IN ACCIAIO INOX CON FIANCHI E RIPIANO DI FONDO
PIEDINI REGOLABILI IN ALTEZZA
MOD. EN74G
MISURE 40X75X90

€ 820,00X8 = €. 6.560,00

N. 2 ELEMENTO NEUTRO IN ACCIAIO INOX CON FIANCHI E RIPIANO DI FONDO
MARENO MISURE 60X75X90
MOD. EN76G

€ . 940,00X2 = €. 1.880,00



N. 2 FRIGGITRICE A GAS AD UNA VASCA DA LT. 10 MOD. FR74G10A

monoblocco su vano amadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggato. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Modelli top dotati di scarico frontale azionabile da apposita leva prese

MISURE 40X75X90

€ 2.250,00X2 = €. 4.500,00



N. 2 FRY TOP A GAS CONM PIASTRA FT78GMCG 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno
Realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco.

Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione.

Superficie di cottura con piastra inclinata, cromata o cromata satinata, liscia, rigata o mista.

Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt

MISURE 80X75X90

€ 3.070,00X2 = € 6.140,00



**N. 1 FORNO CONVEZIONE E VAPORE DIRETTO MOD ICET071
MARCA ALPHATEK LAINOX**

MODALITA' DI COTTURA

- Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 260°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 260°C.
- Clima- Sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato

CAP. 7 TEGLIE GN 1/1 (ESCLUSE)

POTENZA 12,5 KW

MSIURE

777 x 729 x 942

€ 4.065,00



N. 3 FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO LT. 6 MOD. FE8

Struttura in acciaio inox

- Termostato di lavoro (50-180 °C) e di sicurezza
- Microinterruttore
- Zona fredda
- Resistenze removibili

MISURE 340X430X310

W 3250

€ 185,00X3 = € 555,00



N. 3 CUTTER MOD. CL3N

Macchina per tritare, impastare, sminuzzare e mescolare. Carcassa e vasca in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - pulsantiera a pressione - microinterruttori di sicurezza sul coperchio e sulla base d' appoggio vasca - freno motore - capacità vasca 3 litri - dotato di un coltello a 2 lame taglienti.

CAP.LT 3

KW. 0,75 MONO O TRIFASE

€ 650,00X3 = € 1.950,00

N. 1 CUTTER MOD. CL8N

CAP. LT. 8

KW. 0,75

€. 830,00



**N. 4 CORPO MOTORE MIXER 300 W A VELOCITA' VARIABILE COMPLETO DI
MESCOLATORE INOX L 50 CM**

W300 VELOCITA' VARIABILE

€ 330,00X4 = € 1.320,00



N. 3 PLANETAIRA MARCA DITO SAMA MOD. DMIX DA LT. 5,5

mescolatrice planetaria bianca da 5 lt. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità elettronico. Presa accessori tipo K. Completa di frusta inox, spatola inox, uncino semi spiralato inox. Schermo di protezione privo di BPA. Elettronica.

Schermo di protezione estraibile che attiva il sollevamento e l'abbassamento della vasca. Planetaria piccola e compatta pensata per: montare, mescolare e fornire buoni risultati di impasto.

In dotazione.

- vasca da 5,5 litri, frusta, spatola e uncino semi spiralato INOX

La forma e dimensione degli utensili si adattano perfettamente alla vasca così da ottenere miscele uniformi, anche con quantità minime di prodotto. Variatore elettronico di velocità. da 40 a 240 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto. Rotazione a velocità variabile degli utensili da 84 a 500 giri/min.

Capacità massima 0.75 kg (farina, con 60% di idratazione). Il dispositivo di rilevamento della vasca permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza. **Potenza: 500 watt.** Potente motore universale ad alta coppia di spunto e con protezione da sovraccarichi.

Schermo di protezione trasparente costruito con un copoliestere Eastman Tritan™ privo di BPA; resistente agli urti, dura nel tempo e rimane trasparente dopo ripetuti lavaggi in lavastoviglie. Eastman & Tritan sono marchi di Eastman Chemical Company.

Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina).

€ 700,00,00X3 = € 2100,00,00



N. 1 AFFILACOLTELLI MARCA HORECATECH ELETTRICO

Potenza 180W. Tensione 230V. Frequenza 50Hz.

Mole in materiale "soft" per garantire la massima aderenza delle lame

In dotazione: 1 set di cinghie abrasive "medie" montato + 1 set extra di cinghie abrasive "fini"

€ 200,00



**N. 1 TAVOLO INOX APERTO SU GAMBE CON RIPIANO DI FONDO
A SUPPORTO DEL FORNO
MISURE 80X70X85 COD TDL87VT**

€ 200,00

TOTALE FORNITURA € 58.980,00+IVA

CONDIZIONI DI VENDITA:

IVA 22% D' ASSOGETTARE

PAGAMENTO: BO 30 GG DALLA DATA FATTURA

TRASPORTO, POSE IN OPERA E COLLAUDO COMPRESI DA PERSONALE QUALIFICATO

COMPLETO IMPIANTI DI COLLEGAMENTO IDRAULICI PER DUE CUCINE ALLACCIO GAS CON TUBI FLEX E REALIZZAZIONE CENTRALINA PER AMPLIAMENTO.

COMPLETO IMPIANTI ELETTRICI PER COLLEGAMENTO MACCHINARI (LAVAPIATTI-FORNO E ATTREZZATURE VARIE)

SMONTATGGIO E RITIRO VOSTRE ATTREZZATURE ESISTENTI PER SMALTIMENTO COMPRESO NELLA FORNITURA

TEMPI DI CONSEGNA 4 SETTIMANE LAVORATIVE DALLA VOSTRA CONFERMA D'ORDINE CIRCA (tenete in considerazione che nel periodo di agosto le fabbriche sono chiuse per ferie)

SONO ESCLUSE OPERE NON SPECIFICATE NEL CAPITOLATO

24 MESI DI GARANZIA SU PEZZI DIFETTOSI DI FABBRICA

VALIDITA' OFFERTA 60 GG

In attesa di ricevere vostro riscontro porgiamo cordiali saluti.

TOMASSONI SRL

TOMASSONI S.r.l.
Via degli Aberti, 212 - 01122 Piacenza
P.I./C.F. 01019140418
Tel. 0721.24553 - 402162
Fax 0721.25309