

Allegato "H"

NUM. ORD	DESCRIZIONE	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO I.V.A. ESCL.
1	CASSERUOLA ALTA 1 MANICO INOX CM.16	1	€ 24,18
2	CASSERUOLA ALTA 1 MANICO INOX CM.18	1	€ 28,27
3	CASSERUOLA ALTA INOX 1 MANICO CM. 20	1	€ 35,63
4	CASSERUOLA ALTA INOX 2 MANICI CM. 20	1	€ 32,78
5	COPERCHIO PIANO INOX 20	1	€ 10,47
6	CASSERUOLA ALTA INOX 2 MANICI CM. 24	1	€ 45,07
7	COPERCHIO PIANO INOX 24	1	€ 13,12
8	CASSERUOLA ALTA INOX 2 MANICI CM. 28	1	€ 62,89
9	COPERCHIO PIANO INOX 28	1	€ 17,79
10	CASSERUOLA ALTA INOX 2 MANICI CM. 32	1	€ 85,95
11	COPERCHIO PIANO INOX 32	1	€ 22,19
12	CASSERUOLA ALTA INOX 2 MANICI CM. 36	1	€ 111,71
13	COPERCHIO PIANO INOX 36	1	€ 26,16
14	CASSERUOLA BASSA 2 MANICI PLATINUM 24	1	€ 36,74
15	CASSERUOLA ALTA PLATINUM CM. 28	1	€ 60,10
16	CASSERUOLA BASSA 2 MANICI PLATINUM 32	1	€ 73,30
17	PADELLA ANTIADERENTE PLATINUM BA.20	1	€ 20,22
18	PADELLA ANTIADERENTE PLATINUM BA.24	1	€ 25,62
19	PADELLA ANTIADERENTE PLATINUM BA.28	1	€ 32,17
20	PADELLA ANTIADERENTE PLATINUM BA.32	1	€ 37,95
21	PENTOLA 2 manici INOX cm.20	1	€ 42,36
22	COPERCHIO PIANO INOX 20	1	€ 10,47
23	PENTOLA 2 manici INOX cm.24	1	€ 58,31
24	COPERCHIO PIANO INOX 24	1	€ 13,12
25	MESTOLINO UNIPEZZO INOX diam. c.ca cm. 8 spessore mm.2	1	€ 8,67
26	MESTOLO UNIPEZZO INOX diam. C.ca cm. 9 spessore mm. 3	1	€ 9,45
27	MESTOLO UNIPEZZO INOX diam. C.ca cm. 10 spessore mm. 4	1	€ 12,55
28	INSALATIERA CONICA BORD. 24	1	€ 13,87
29	INSALATIERA CONICA BORD. 28	1	€ 17,60
30	BACINELLA T.DA LT 1 BNC	1	€ 4,06
31	BACINELLA T.DA LT 2,5 BNC	1	€ 5,64
32	BACINELLA T.DA LT 4,5 BNC	1	€ 6,38
33	BACINELLA T.DA LT 6 BNC	1	€ 8,47
34	TORTIERA CONICA-26 H.3 ALL.	1	€ 7,39
35	TORTIERA CONICA-28 H.3 ALL.	1	€ 6,74
36	TORTIERA CON.H.3 PLAT cm.30	1	€ 17,30
37	TORTIERA CON. H3 PLAT CM32	1	€ 19,92
38	CIAMBELLA C/BUCCO-26	1	€ 8,35
39	CIAMBELLA C/BUCCO-30	1	€ 11,59
40	SCOLAPASTA RISTO'-28	1	€ 2,89
41	SCOLAPASTA RISTO'-32	1	€ 3,40
42	SCOLAPASTA RISTO'-36	1	€ 4,28
43	COLT.PROSCIUTTO IX M/POL.-28	1	€ 12,24
44	COLT.PANE IX M/POL. -26	1	€ 12,75
45	LEVATAPPI CAM.4-USI NICH.	1	€ 3,06

NUM. ORD	DESCRIZIONE	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO I.V.A. ESCL.
46	APRISC. BONZER SUPER MORS.	1	€ 124,10
47	CASSETTA BOX C/C-35x25x20	1	€ 12,78
48	CASSETTA BOX C/C-45x35x25	1	€ 19,38
49	TINOZZA TONDA SLIP-40	1	€ 5,58
50	BICCHIERE-250cc. BIANCO COLOR	1	€ 3,57
51	BOLLILATTE LT.1 LADY	1	€ 17,80
52	THERMOS C/POMPA LT. 4 INOX	1	€ 49,30
53	PC64CW BROCCA C/COP. POLIC	1	€ 23,46
54	CESTINO FRUTTA C/MAN SINT.38X25	1	€ 8,87
55	CESTINO PANE T.DO SINT. 28	1	€ 5,61
56	COLTELLO TAV-11 c.i. MARRONE	1	€ 0,37
57	COLINO A RETE CONICO 9CM	1	€ 10,71
58	COLTELLO SPELUCCHINO 10 PREMAMA	1	€ 7,24
59	CONTENITORE ISOTERM. POLIPROP.	1	€ 59,50
60	CONT. ISOTERM. INOX 5 LT.	1	€ 102,00
61	CONT. ISOTERM. INOX 10 LT.	1	€ 153,00
62	DOZZINA CUCCHIAINI CAFFE' TIPO LAURA	1	€ 10,97
63	DOZZINA CUCCHIAI FRUTTA TIPO LAURA	1	€ 13,48
64	CUCCHIAIONE UNIPEZZO	1	€ 11,83
65	FORBICI CUCINA SMONTABILI	1	€ 18,79
66	DOZZINA.FORCHETTE FRUTTA TIPO LAURA	1	€ 13,48
67	FORCHETTONE UNIPEZZO	1	€ 13,15
68	FORMAGGIERA DA TAVOLA COLORATA, SCODELLA VETRO, STRUTTURA IN MATERIALE PLASTICO DURO ABS	1	€ 31,01
69	FORMABISCOTTI/DEC.xTORTE	1	€ 7,91
70	FRUSTA 16GFILI M/BLU CM45	1	€ 19,55
71	MANDOLINA GRATTUGIA CERAM. ASS	1	€ 14,03
72	MATTARELLO MT60 CM60	1	€ 30,60
73	OLIERA DA TAVOLA 4 PEZZI CON AMPOLLE IN VETRO CRISTALLINO, STRUTTURA IN MATERIALE PLASTICO ABS DURO. COLORATA	1	€ 9,08
74	PALETTA FORATA UNIPEZZO	1	€ 11,86
75	PALA TORTA DANIELA	1	€ 5,61
76	PALA PA60 60X10	1	€ 25,50
77	PASSAVERDURA C/3-F.INOX	1	€ 100,61
78	BIDONE RACC.DIFF. CER.	1	€ 103,79
79	PELAPATATE CASTOR	1	€ 2,04
80	PIATTO FONDO Bco COLOR	1	€ 4,34
81	PIATTO PIANO Bco COLOR	1	€ 4,34
82	PIATTO FRUTTA Bco COLOR	1	€ 4,06
83	MOLLA PANE A CONCHIGLIA 23CM	1	€ 7,38
84	PORTAPOSATE DA CASSETTO	1	€ 4,17
85	PORTATOVAGLIOLI FILO	1	€ 8,07
86	SACCHETTO STANDARD PER DECORARE (PASTICCERIA)	1	€ 5,83
87	BACKSHOP COF 100 SACCH 46 CM	1	€ 26,35
88	SCHIUMAROLA UNIPEZZO	1	€ 9,11

NUM. ORD	DESCRIZIONE	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO I.V.A. ESCL.
89	RECIPIENTE PORTA POSATE	1	€ 2,30
90	SOTTOPENTOLA CIL.ARCO	1	€ 17,99
91	DISCO SOTTOTORTA 26	1	€ 6,15
92	DISCO SOTTOTORTA 30	1	€ 8,16
93	DISCO SOTTOTORTA ALL 32	1	€ 11,42
94	SOTTOTORTA PL. CM.31	1	€ 5,10
95	FORMA PLUMCAKE	1	€ 6,74
96	TAGLIERE POL,40X30X2	1	€ 19,75
97	SCODELLA 350cc.Bco COLOR	1	€ 4,06
98	ROSTIERA RETT. ALL. 30X23	1	€ 30,14
99	ROSTIERA RETT. ALL. 40X28	1	€ 53,07
100	ROSTIERA INOX CM. 45X30	1	€ 86,58
101	FORMA TONDA con scanalature da 30 cm.	1	€ 33,41
102	VASSOIO in melamina 420X300X12	1	€ 7,53
103	VASS. RETT. IN INOX	1	€ 52,70

A SCHEDA TECNICA CASSERUOLE 1 MANICO E/O 2 MANICI IN ACCIAIO

Materiali in acciaio inox 18/10 AISI 304 stampati in un solo pezzo senza saldature: bordo rinforzato alla bocca "di rinforzo". N° 1 o 2 manici in acciaio inox 18/10 AISI 304 con flangia di rinforzo con 10 punti di saldatura "atermico" per inconducibilità di calore: triplo fondo termodiffusore (inox-alluminio-inox) "a sandwich" adatte anche per piastre ad induzione.

NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI D.M. 25/01/1992 ART. 4 - 5° COMMA D.L. N° 208 E DIR. CEE 89/109

B SCHEDA TECNICA CASSERUOLA ALLUMINIO

Alluminio antiaderente 3mm. Con rivestimento TEFLON: n° 2 manici in acciaio inox atermici per inconducibilità di calore.

NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI D.M. DELLA SALUTE N° 76 DEL 18/04/2007

C SCHEDA TECNICA INSALATIERE IN ACCIAIO

Completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304

NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI D.M. 25/01/1992 ART. 4 - 5° COMMA D.L. N° 208 E DIR. CEE 89/109

D SCHEDA TECNICA INSALALTIERE IN POLIPROPILENE

In polipropilene ad alta densità.

NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI D.M. DELLA SALUTE N° 76 DEL 18/04/2007

E SCHEDA TECNICA TORTIERE IN ALLUMINIO ANTIADERENTE

Alluminio con rivestimento antiaderente LEGA 3003

NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI D.M. DELLA SALUTE N° 76 DEL 18/04/2007

NUM. ORD	DESCRIZIONE	QUANTI TA'	PREZZO UNITARIO I.V.A. ESCL.
-------------	-------------	---------------	---------------------------------------

- F SCHEDA TECNICA STAMPI PROFESSIONALI
Alluminio antiaderente TEFLON, ideali per cottura al forno
NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI
ALIMENTI D.M. DELLA SALUTE N° 76 DEL 18/04/2007
- G SCHEDA TECNICA SCOLAPASTA
In moplen, polipropilene, n° 2 manici
NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI
ALIMENTI D.M. 25/01/1992 ART. 4 - 5° COMMA D.L. N° 208 E DIR.
CEE 89/109
- H SCHEDA TECNICA COLTELLI DA CUCINA
Manico ad impugnatura ergonomica in TEFLON resistente in lavastoviglie
fino a 100°. Resistenza agli agenti corrosivi da -40° a +150 C° . Lama in
acciaio INOX forgiata a filo.
NORMATIVA HACCP: ARTICOLI IDONEI AL CONTATTO CON GLI
ALIMENTI D.M. 25/01/1992 ART. 4 - 5° COMMA D.L. N° 208 E DIR.
CEE 89/109

Caratteristiche del pentolame e dei coperchi

Costruzione completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore min.
0.8/1mm., triplo fondo termodiffusore (acciaio - alluminio 3/5 mm. - acciaio)
manici atermici, conforme a D.M. 21.3.73 e s.m.i. , Reg. CE 1935/2004 e L.
338/2004. Normativa HACCP.

**Caratteristiche della melamina conformi al Reg. CE 1935/04, Reg CE 2023/06,
Reg.UE 10/2011**

Materiale resistente agli urti e alle temperature da -40° C a + 120° C (rispondente alle norme UNI 6663-6664). Fabbricata a basse temperature al fine di evitare choc termici (formazione di fessure e crepe al contatto di cibi caldi). Conforme al contatto con gli alimenti (cessione formaldeide rispondente a norma UNI 4614); resistente all'abrasione (prova scalfitura rispondente a norma UNI 4300), composta dal 40% di cellulosa e la restante parte da resine melaminiche; idonea a mantenere a lungo la temperatura senza dispersione di calore; idonea al lavaggio in lavastoviglie ed inalterabile al contatto con i detersivi .

Caratteristiche riguardanti le padelle

Padelle aderenti con interno rivestito in nanoceramica bianca garanzia 5 anni, manico atermico, esterno smalto resistente ai graffi e abrasioni, alle alte temperature e agli agenti chimici.

Caratteristiche tecniche della coltelleria

Coltelleria professionale con manico in polipropilene, lame in acciaio inox le cui specifiche ottimali di carbonio, cromo e molibdeno garantiscono durezza, tenuta di filo, resistenza alla corrosione ed elevata capacità di taglio. Manici di forma ergonomica e ben bilanciati realizzati in polipropilene e gomma termoplastica in materiale atossico, antiscivolo, antiassorbente e sterilizzati offrono un'elevata resistenza ad urti, agenti corrosivi ed alte temperature.

Caratteristiche tecniche della posateria

Costruzione completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore 2,5 mm. c.a.

'NUM. ORD	DESCRIZIONE	QUANTI TA'	PREZZO UNITARIO I.V.A. ESCL.
--------------	-------------	---------------	---------------------------------------

Prodotti di prima scelta