



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



Bari, (fa fede la data di protocollo)

**Agli ATTI**

**OGGETTO: CAPITOLATO TECNICO**

- Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020.Asse II – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) –.

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.B3 - “Azioni per l’allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l’attrattività e l’accessibilità anche nelle aree rurali ed interne”. Nota di Adesione prot.n. 78988 del 29 maggio 2023 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 27 marzo 2023, n. 55.”.

10.8.B3 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

**Codice identificativo di progetto 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-1**

**Titolo: Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo**

**CUP: D94D23002020006**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
IN QUALITA' DI PROGETTISTA DISPONE IL PRESENTE  
CAPITOLATO TECNICO**

**ATTREZZATURE DI CUCINA**

**CUCINA SUPERIORE 1**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Produttore ( grande) di ghiaccio - MACCHINE PER IL GHIACCIO</b> Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l’aspersione d’acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda -raffreddamento ad aria - piedini regolabili 0-20 mm.	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



<p><b>Frullatore professionale - FRULLATORE</b> Macchina per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L. - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro- coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio. Accessori disponibili: Insonorizzatore in policarbonato trasparente che riduce il rumore dell'80%, BINOX - Bicchiere in acciaio inox</p>	1
<p><b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2</p>	1
<p><b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.</p>	1
<p><b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.</p>	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



<b>Formo microonde - FORNO MICROONDE</b> Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW - diametro 270 mm.	1
<b>Mobiletto scaldapiatti - ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE</b> Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox AISI 304 - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.	1
<b>FORNO UNOX Modello BAKERTOP MIND. MAPS ONE COUNTERTOP 6 TEGLIE 600 X 400</b>	1
rastrelliera stand ultra alto	1
Addolcitore PURE-RO	1
CROMO.GREED griglia piana cromata	6
Foro.black teglie in alluminio microforate	3
Foro.silico teglie in alluminio microforate	3
Foro.baguette.black teglie in alluminio microforate	4
KIT 1 INSTALLAZIONE	1
<b>BILANCE - MINNEAPOLIS - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1</b> Bilancia Digitale Portatile da Cucina con batteria ricaricabile 0 - 30 Kg, Frazione 1 gr - Bilancia digitale, portatile, da cucina. - Piano appoggia merce in acciaio inox - Ampio display digitale retroilluminato. - Alimentazione a batteria ricaricabile. - Funzionalità contapezzi - Massima pesata 30 Kg divisione 1 g - Trasformatore caricabatteria incluso. Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.	1
<b>ABBINATO TRITACARNE GRATTOGGIA 12AT</b> Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox – gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP – comandi in bassa tensione – bocca ingresso carne ø 52 mm – riduttore con ingranaggi a bagno d’olio – in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm – rullo in acciaio inox – griglia inferiore di protezione – microinterruttore leva pressore grattugia.	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



<b>ABBATTITORI AS1104</b> TEMPERATURA DI LAVORO: +90°C / +3°C +90°C / -18°C DIMENSIONI INTERNE: 700 x 587 x 275(h) mm CAPACITÀ: 113 ACCESSORI IN DOTAZIONE: 3 supporti teglie	1
---	---

**NUOVA CUCINA INFERIORE PICCOLA 2**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1
<b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.	1
<b>IMPASTATRICE KITCHENAID - PLANETARIA KITCHENAID</b> Impastatrice planetaria Kitchenaid. Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 lt - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta -1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).	1
<b>Tavoli da cucina/lavoro in acciaio inox FORCAR NEUTRO - INOX</b> Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore - senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili. Completo di gruppo prese	4



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**

<p><b>BILANCE - MINNEAPOLIS - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1</b> Bilancia Digitale Portatile da Cucina con batteria ricaricabile 0 - 30 Kg, Frazione 1 gr</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilancia digitale, portatile, da cucina.</li> <li>- Piano appoggia merce in acciaio inox</li> <li>- Ampio display digitale retroilluminato.</li> <li>- Alimentazione a batteria ricaricabile.</li> <li>- Funzionalità contapezzi</li> <li>- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g</li> <li>- Trasformatore caricabatteria incluso.</li> </ul> <p>Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.</p>	1
<p><b>ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12AT</b> Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox – gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP – comandi in bassa tensione – bocca ingresso carne ø 52 mm – riduttore con ingranaggi a bagno d’olio – in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm – rullo in acciaio inox – griglia inferiore di protezione – microinterruttore leva pressione grattugia.</p>	1

**CUCINA INFERIORE GRANDE 3**

Indicazione prodotto	Q.tà
<p><b>Mobiletto scaldapiatti - ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE</b> Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox AISI 304 - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.</p>	1
<p><b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2</p>	1



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**



<p><b>BILANCE - MINNEAPOLIS - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1</b> Bilancia Digitale Portatile da Cucina con batteria ricaricabile 0 - 30 Kg, Frazione 1 gr</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bilancia digitale, portatile, da cucina.</li><li>- Piano appoggia merce in acciaio inox</li><li>- Ampio display digitale retroilluminato.</li><li>- Alimentazione a batteria ricaricabile.</li><li>- Funzionalità contapezzi</li><li>- Massima pesata 30 Kg divisione 1 g</li><li>- Trasformatore caricabatteria incluso.</li></ul> <p>Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.</p>	1
<p><b>ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA 12AT</b> Abbinato tritacarne grattugia. Struttura in alluminio lucidato con tramoggia in acciaio inox – gruppo di macinazione inox AISI 304 completamente removibile che permette di poterlo collocare in frigorifero senza che debba essere pulito dai residui di carne macinata dopo ogni utilizzo in conformità con le norme di igiene HACCP – comandi in bassa tensione – bocca ingresso carne ø 52 mm – riduttore con ingranaggi a bagno d'olio – in dotazione sistema enterprise con piastra inox (fori ø 6 mm) e coltello inox autoaffilante. La parte della grattugia è caratterizzata da: bocca in alluminio lucidato 140x75 mm – rullo in acciaio inox – griglia inferiore di protezione – microinterruttore leva pressione grattugia.</p>	1

**CUCINA MACCHIA 4**

<b>Indicazione prodotto</b>	<b>Q.tà</b>
<p><b>Forno microonde - FORNO MICROONDE</b> Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW - diametro 270 mm.</p>	1
<p><b>Mobiletto scaldapiatti - ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE</b> Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox AISI 304 - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.</p>	1
<p><b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore</p>	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	
<b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflé, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.	1
<b>FORNO UNOX Modello BAKERTOP MIND. MAPS ONE COUNTERTOP 6 TEGLIE 600 X 400</b>	1
rastrelliera stand ultra alto	1
Addolcitore PURE-RO	1
CROMO.GREED griglia piana cromata	6
Foro.black teglie in alluminio microforate	3
Foro.silico teglie in alluminio microforate	3
Foro.baguette.black teglie in alluminio microforate	4
KIT 1 INSTALLAZIONE	1
<b>FORNO UNOX Modello CHEFTOP MIND. MAPS PLUS COUNTERTOP 5 TEGLIE GN1/1</b>	1
rastrelliera stand alto	1
Addolcitore PURE-RO	1
STEEL.GREED griglia piana cromata	6
Foro.black teglie in alluminio microforate	3
Foro.silico teglie in alluminio microforate	3
KIT 1 INSTALLAZIONE	1
<b>IMPASTATRICE KITCHENAID - PLANETARIA KITCHENAID</b> Impastatrice planetaria Kitchenaid. Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 lt - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta -1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).	1



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**

<p><b>COTTURA SOUS VIDE - COTTURA SOTTOVUOTO</b> Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox - scheda controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C - raggiunge i 70°C in circa 25 minuti. Accessori: Sonda al cuore.</p>	1
<p><b>BILANCE - MINNEAPOLIS - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1</b> Bilancia Digitale Portatile da Cucina con batteria ricaricabile 0 - 30 Kg, Frazione 1 gr - Bilancia digitale, portatile, da cucina. - Piano appoggia merce in acciaio inox - Ampio display digitale retroilluminato. - Alimentazione a batteria ricaricabile. - Funzionalità contapezzi - Massima pesata 30 Kg divisione 1 g - Trasformatore caricabatteria incluso. Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.</p>	1
<p><b>ABBATTITORI AS1104</b> TEMPERATURA DI LAVORO: +90°C / +3°C +90°C / -18°C DIMENSIONI INTERNE: 700 x 587 x 275(h) mm CAPACITÀ: 113 ACCESSORI IN DOTAZIONE: 3 supporti teglie</p>	1

**PASTICCERIA**

<b>Indicazione prodotto</b>	<b>Q.tà</b>
<p><b>Estrattore professionale per frutta e verdure da bar</b> Macchina per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al suo sistema di estrazione a bassa velocità, solo 37 rpm. Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti – espulsione automatica della polpa - contenitore scarti e succhi in plastica - microinterruttore di sicurezza sul coperchio - 3 filtri in dotazione in acciaio inox (uno per gelato). Esclusivo imbuto a bocca larga Ø 80 mm che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle.</p>	1
<p><b>Frullatore professionale - FRULLATORE</b> Macchina per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L. - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro- coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") -</p>	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio. Accessori disponibili: Insonorizzatore in policarbonato trasparente che riduce il rumore dell'80%, BINOX - Bicchiere in acciaio inox	
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1
<b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.	1
<b>Mixer ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE</b> Macchina completa di mescolatore più frusta con variatore di velocità per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



per realizzare minestrone, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc. Frusta realizzata in acciaio inox AISI 304, utile per ottenere panna montata, creme, omelette, soufflè, ecc. Il modello MX40 è dotato di: mescolatore di serie da 40 cm di lunghezza per un livello max di immersione fino a 29 cm; di una frusta di 35 cm con un livello max di immersione fino a 20 cm, e di n blocco motore con variatore di velocità. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.	
<b>Forno microonde - FORNO MICROONDE</b> Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW - diametro 270 mm.	1
<b>FORNO UNOX Modello CHEFTOP MIND. MAPS PLUS COUNTERTOP 5 TEGIE GN1/1</b>	1
rastrelliera stand alto	1
Addolcitore PURE-RO	1
STEEL.GREED griglia piana cromata	6
Foro.black teglie in alluminio microforate	3
Foro.silico teglie in alluminio microforate	3
KIT 1 INSTALLAZIONE	1
<b>IMPASTATRICE KITCHENAID - PLANETARIA KITCHENAID</b> Impastatrice planetaria Kitchenaid. Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 lt - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta -1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).	1
<b>IMPASTATRICE SPIRALE 12SN</b> Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.	1
<b>IMPASTATRICE SPIRALE 18SN</b> Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.	1



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**



<p><b>MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA</b> Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana -pompa a bagno d'olio DVP. Utilizzare solo con buste sottovuoto lisce.</p>	1
<p><b>Tavoli da cucina/lavoro in acciaio inox FORCAR NEUTRO - INOX</b> Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore - senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili. Completo di gruppo prese</p>	4
<p><b>BILANCE - MINNEAPOLIS - BILANCIA MINNEAPOLIS 30/1</b> Bilancia Digitale Portatile da Cucina con batteria ricaricabile 0 - 30 Kg, Frazione 1 gr - Bilancia digitale, portatile, da cucina. - Piano appoggia merce in acciaio inox - Ampio display digitale retroilluminato. - Alimentazione a batteria ricaricabile. - Funzionalità contapezzi - Massima pesata 30 Kg divisione 1 g - Trasformatore caricabatteria incluso. Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio.</p>	1
<p><b>ABBATTITORI AS1104</b> TEMPERATURA DI LAVORO: +90°C / +3°C +90°C / -18°C DIMENSIONI INTERNE: 700 x 587 x 275(h) mm CAPACITÀ: 113 ACCESSORI IN DOTAZIONE: 3 supporti teglie</p>	1
<p><b>Armadio congelatore - CLASSE Energetica B - ABX-FP70BT</b> Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Made in Italy. Gli armadi refrigerati sono dotati di struttura in acciaio Inox AISI 304 - guide interne stampate tipo "Hygiene" - gruppo frigorifero di tipo "monoblock" - controllo elettronico della temperatura di tipo "Touch" - pannello frontale basculante per una semplice manutenzione - isolamento 80 mm. - entrambi i modelli sono tropicalizzati, quindi adatti a lavorare con condizioni ambientali di +43°C - 60% HR. Classe energetica B con range di temperatura -15°C - 24°C. In dotazione 3 griglie GN2/1, capacità fino a 700 Litri.</p>	1

**CUCINA PRODUZIONE**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Armadio congelatore - CLASSE Energetica B - ABX-FP70BT</b> Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Made in Italy. Gli armadi refrigerati sono dotati di struttura in acciaio Inox AISI 304 - guide interne stampate tipo "Hygiene" - gruppo frigorifero di tipo "monoblock" - controllo elettronico della temperatura di tipo "Touch" - pannello frontale basculante per una semplice manutenzione - isolamento 80 mm. - entrambi i modelli sono tropicalizzati, quindi adatti a lavorare con condizioni ambientali di +43°C - 60% HR. Classe energetica B con range di temperatura -15°C - 24°C. In dotazione 3 griglie GN2/1, capacità fino a 700 Litri.	1
<b>FORNO UNOX Modello BAKERTOP MIND. MAPS ONE COUNTERTOP 6 TEGLIE 600 X 400</b>	1
rastrelliera stand ultra alto	1
Addolcitore PURE-RO	1
CROMO.GREED griglia piana cromata	6
Foro.black teglie in alluminio microforate	3
Foro.silico teglie in alluminio microforate	3
Foro.baguette.black teglie in alluminio microforate	4
KIT 1 INSTALLAZIONE	1
<b>IMPASTATRICE KITCHENAID - PLANETARIA KITCHENAID</b> Impastatrice planetaria Kitchenaid. Struttura rivestita con vernice antigraffio bianca - 1 vasca inox da 4,83 lt - numero 3 utensili in dotazione, uncino, spatola e frusta -1 presa di forza per accessori - variatore elettronico da 60 a 265 rpm (da 0 a 10).	1
<b>IMPASTATRICE SPIRALE 12SN</b> Impastatrice a spirale con testa fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumè di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304.	1
<b>Tavoli da cucina/lavoro in acciaio inox FORCAR NEUTRO - INOX</b> Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore - senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili. Completo di gruppo prese	4

**MAGAZZINO**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



Indicazione prodotto	Q.tà
<b>AFFETTATRICE - AFFETTATRICE GRAVITA'</b> Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama - blocco piatto-vela.	1
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1
<b>Armadio congelatore - CLASSE Energetica B - ABX-FP70BT</b> Armadi refrigerati GN2/1 - ventilati - Made in Italy. Gli armadi refrigerati sono dotati di struttura in acciaio Inox AISI 304 - guide interne stampate tipo "Hygiene" - gruppo frigorifero di tipo "monoblock" - controllo elettronico della temperatura di tipo "Touch" - pannello frontale basculante per una semplice manutenzione - isolamento 80 mm. - entrambi i modelli sono tropicalizzati, quindi adatti a lavorare con condizioni ambientali di +43°C - 60% HR. Classe energetica B con range di temperatura -15°C - 24°C. In dotazione 3 griglie GN2/1, capacità fino a 700 Litri.	2
<b>MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA</b> Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e impedendone la proliferazione batterica a basse temperature. Carcassa e vasca interna in acciaio inox AISI 304 - vasca con angoli arrotondati - coperchio in plexiglass - apertura automatica del coperchio a fine ciclo - pannello comandi mono programma con possibilità di regolazione del vuoto e della saldatura - barra saldante a membrana -pompa a bagno d'olio DVP. Utilizzare solo con buste sottovuoto lisce.	1
<b>Tavoli da cucina/lavoro in acciaio inox FORCAR NEUTRO - INOX</b> Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore - senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili. Completo di gruppo prese	3



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"

ATTREZZATURE SALA

BAR

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Produttore grandi di ghiaccio / MACCHINE PER IL GHIACCIO</b> Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda - raffreddamento ad acqua - piedini regolabili 0-20 mm.	1
<b>Gruppo multiplo , tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore e frullino frappè 650W</b> Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti. GP3SFF: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.	1
<b>Estrattore professionale per frutta e verdure da bar</b> Macchina per ottenere succhi di frutta e verdura mantenendo intatti gli elementi nutritivi naturalmente presenti nel cibo grazie al suo sistema di estrazione a bassa velocità, solo 37 rpm. Struttura in acciaio inox e plastica idonea agli alimenti – espulsione automatica della polpa - contenitore scarti e succhi in plastica - microinterruttore di sicurezza sul coperchio - 3 filtri in dotazione in acciaio inox (uno per gelato). Esclusivo imbuto a bocca larga Ø 80 mm che permette l'introduzione di frutta e verdura intere, senza bisogno di sminuzzarle.	1
<b>Piastra calda di cottura in ghisa per panini /tost - PIASTRA COTTURA GHISA</b> Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre doppie miste (rigata e liscia).	1
<b>Distributore per succhi/bevande duo - ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b> Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiacciaio	1
<b>Distributore per succhi/bevande duo - ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b>	1



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**



Distributore bevande. Contenitore trasparente - tubo centrale per contenimento ghiacciaio	
<b>Padelle flambè inox manico in legno cuprum</b> Padella flambè inox-cuprum, manico legno.	2
<b>Produttore ( grande) di ghiaccio - MACCHINE PER IL GHIACCIO</b> Fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno da 18 gr - struttura completamente in acciaio inox. La formazione dei cubetti avviene attraverso l'aspersione d'acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti di ghiaccio ad alta densità puri e cristallini; il cubetto pieno è il più indicato per il raffreddamento prolungato di qualsiasi bevanda -raffreddamento ad aria - piedini regolabili 0-20 mm.	1
<b>Frullatore professionale - FRULLATORE</b> Macchina per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L. - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro- coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio. Accessori disponibili: Insonorizzatore in policarbonato trasparente che riduce il rumore dell'80%, BINOX - Bicchiere in acciaio inox	1
<b>Forno microonde - FORNO MICROONDE</b> Forno a microonde con comandi digitali e piatto girevole. Lamiera verniciata nera con porta vetro a specchio - 6 livelli di potenza - funzione defrost - timer digitale - segnale di allarme di fine cottura - controllo di sicurezza per bambini - potenza resa 0,9 kW - diametro 270 mm.	1

**OFFICE 1**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Lavastoviglie professionale (Elettronica a Capotta con Pompa Scarico Dosatori Detergente e Brillantante LAVASTOVIGLIE/LAVABICCHIERI)</b> Struttura a doppia parete parziale in acciaio inox AISI 304, vasca stampata con angoli arrotondati, correntini guida cesto stampati - porta a doppia parete - bracci di lavaggio e risciacquo in materiale composito facilmente smontabili - microinterruttore su porta - altezza utile lavaggio 34 cm - possibilità di lavaggio teglie GN1/1 con cesto optional - dosatore di brillantante - riempimento automatico - risciacquo a caldo - funzione Thermostop - valvola antiriflusso di serie	2

**OFFICE 2 NARDELLI**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Frullatore professionale - FRULLATORE</b> Macchina per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L. - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro- coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaggiaccio. Accessori disponibili: Insonorizzatore in policarbonato trasparente che riduce il rumore dell'80%, BINOX - Bicchiere in acciaio inox	1

**SALA NARDELLI**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Gruppo multiplo , tritaggiaccio, spremiagrumi, frullatore e frullino frappè 650W</b> Macchine per realizzare contemporaneamente più lavorazioni. Struttura in lega leggera di alluminio verniciato - motori indipendenti. GP3SFF: composto da spremiagrumi a leva, frullatore con bicchiere da 1,5 L in lexan e frullatore -frappè con bicchiere in lexan.	1
<b>Padelle flambè inox manico in legno cuprum</b> Padella flambè inox-cuprum, manico legno.	2
<b>Morsa per prosciutto - ARTICOLI PER LA CUCINA E LA PIZZERIA</b> Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.	1
<b>Mobiletto scaldapiatti - ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE</b> Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox AISI 304 - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.	1
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"



**SALA SCARAMUZZI 1**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Piastra calda di cottura in ghisa per panini /tost - PIASTRA COTTURA GHISA</b> Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, verdure, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura in ghisa - piastra superiore auto-bilanciata - piastre doppie miste (rigata e liscia).	1
<b>Padelle flambè inox manico in legno cuprum</b> Padella flambè inox-cuprum, manico legno.	2
<b>Morsa per prosciutto - ARTICOLI PER LA CUCINA E LA PIZZERIA</b> Morsa per prosciutto. Corpo in acciaio inox - supporto e manici in legno pregiato.	1
<b>Mobiletto scaldapiatti - ELEMENTI RISCALDANTI E VETRINE NEUTRE</b> Mobiletto scaldapiatti. Struttura in acciaio inox AISI 304 - termostato regolabile - 1 ripiano intermedio coibentato - ruote multidirezionali ø 95 mm.	1
<b>Mixer ad Immersione MX25 - Blocco Motore Watt 250 + Mescolatore Cm 30</b> Mixer ad Immersione MX25, per uso Professionale o Domestico - Blocco Motore + Mescolatore in Acciaio Inox AISI 304 lunghezza Cm 30 livello massimo di immersione Cm 15. La lama tagliente vi permetterà di tritare qualsiasi tipo di alimento: verdure, carne, frutta, per la realizzazione di salse omogenee Minestrone, salse di verdure, maionese, passata di pomodori, pesto, etc. Mescolatore facilmente smontabile manualmente, lavabile in lavastoviglie. Alimentazione Monofase 230V/1N/50Hz - Potenza Watt 250 (0,3 HP) - Velocità Mescolatore 13.000 rpm - Dimensione totale Cm 13,5 x 10 x 60 h - Peso Mescolatore Kg 0,6 - Peso totale Kg 2,2	1

**SALA SCARAMUZZI 2**

Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Dispenser per cereali inox 2 contenitori - ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b> Distributore per cereali. Contenitori trasparenti, singoli o doppi.	1
<b>Padelle flambè inox manico in legno cuprum</b> Padella flambè inox-cuprum, manico legno.	2

**MAGAZZINO SALA**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
ENOGASTRONOMIA, OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SOCIO SANITARIO  
"ARMANDO PEROTTI"**



Indicazione prodotto	Q.tà
<b>Scaldavivande con coperchio roll top 180° - ATTREZZATURA PER LA COLAZIONE</b> Chafing dish con coperchio roll top 180° e pentole da 4,6 L Struttura in acciaio inox lucido - bruciatori ad alcool.	4

**Il Dirigente Scolastico  
Prof. Leonardo Castellana**

LEONARDO  
CASTELLANA  
05.10.2023  
15:35:45  
GMT+01:00

