

Comune di Massa Lubrense
Città Metropolitana di Napoli

pag. 1

COMPUTO METRICO

OGGETTO: ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI NEL CENTRO COTTURA COMUNALE PRESSO LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "PULCARELLI"

COMMITTENTE: Comune di Massa Lubrense

Massa Lubrense, 04/12/2025

IL TECNICO

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso	
	R I P O R T O					
	LAVORI A MISURA					
1 F034	Cuocipasta a gas due vasche, su vano armadio chiuso, cm. 80x90x90h. Piano cottura in acciaio inox Aisi 304 con spessore 20/10 stampato con invaso antirabocamento, vasche, stampate realizzate in acciaio Aisi 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettori posto sul pannello comandi. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota a termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas tramite valvola di sicurezza con termocoppia, accensione automatica mediante dispositivo elettrico. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia posta sul pannello comandi. Dotato di termostato di sicurezza e ripristino manuale. Capacità delle vasche 42+42 Lt. Dimensioni delle vasche cm 30,5x51x28,5h. Scarico acqua mediante agevole maniglia posta sulla base. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Completo di kit cestelli per cuocipasta composto da 4 cestì da 1/6 e uno 1/3.	SOMMANO cadauno				1,00
2 F02	Elemento neutro per cucina cm. 40x90 a giorno;	SOMMANO cadauno				1,00
3 F03	Cucina a gas a 6 fuochi cm. 120x90, vano inferiore a giorno;	SOMMANO cadauno				1,00
4 F04	Tavolo inox neutro cm. 70x90, vano a giorno;	SOMMANO cadauno				1,00
5 F05	Pattumiera carrellata	SOMMANO cadauno				2,00
6 F06	Tavolo inox neutro cm. 120x70 vano inferiore a giorno;	SOMMANO cadauno				1,00
7 F07	Carrelli inox portateglie per forno con 20 teglie GN1/1;	SOMMANO cadauno				3,00
8 F09	Armadio refrigerato 700 litri a temperatura positiva Aspes, motore integrato, comandi digitali;	SOMMANO cadauno				1,00
9 F12	Tavolo inox neutro da cm. 180x70 completamente a giorno con piano base ripiano intermedio, piano con alzatina laterale;	SOMMANO cadauno				1,00
	A R I P O R T A R E					

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso	
	R I P O R T O					
10 F13	Elemento neutro per cucina cm. 40x73 a giorno; SOMMANO cadauno					2,00
11 F14	Cuocipasta elettrico ad 1 vasca da 28 litri, cm. 40x73, carico automatico dell'acqua, comprensivo di kit cestelli; SOMMANO cadauno					1,00
12 F15	Cucina elettrica in vetroceramica a 2 elementi cm. 40x73, vano inferiore a giorno; SOMMANO cadauno					1,00
13 035150g	Aspiratore centrifugo da canale, conforme alla direttiva ErP 125/2009/CE a al Regolamento EU 327/2011, con struttura in acciaio zincato preverniciato, con girante in acciaio zincato ad alto rendimento a pale curve in avanti, equilibrato staticamente e dinamicamente, grado di protezione IP 55, velocità 1400 giri/min., alimentazione 400 V-3-50Hz, dato in opera a regola d'arte con esclusione delle opere murarie, della linea alimentazione elettrica e del collegamento equipotenziale, delle seguenti potenzialità:portata aria massima 18.00 mc/h, potenza 11,0 KW estrazione aria zona cottura immissione aria SOMMANO cadauno					1,00 1,00
14 F16	Tavolo inox neutro da cm. 150x70 completamente a giorno con piano base e ripiano intermedio; SOMMANO cadauno					2,00 1,00
15 F17	Pensile inox cm. 160x40x66h, con ante scorrevoli inox SOMMANO cadauno					3,00 3,00
16 F18	Tavolo inox per supporto forno, telaio su gambe collegate aperto avanti; SOMMANO cadauno					1,00 1,00
17 F19	Forno elettrico, 5 teglie GN 2/3, interfaccia Ethernet e USB + Wifi, escluse teglie e/o griglie da ordinare separatamente, incluso kit prima installazione; SOMMANO cadauno					1,00 1,00
18 F20	Cassettiera inox a 3 cassetti, piano inox con alzatina; SOMMANO cadauno					1,00 1,00
19 F21	Tavolo refrigerato a temperatura positiva con 2 porte Aspes, tra disposizione per motore remoto fornito entro 15 metri, piano inox con alzatina, quadro comandi digitale; SOMMANO cadauno					1,00 1,00
20	lavello inox 90x70, con vasca scaldata 19x29 con miscelatore a leva clinica, vano inferiore con					
	A R I P O R T A R E					

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso	
	R I P O R T O					
F22	ante scorrevoli; SOMMANO cadauno					1,00
21 F23	Lavello inox 180x70, con 2 vasce con miscelatore a leva clinica, vano inferiore con ante scorrevoli ; SOMMANO cadauno					1,00
22 F25	Tavolo inox neutro da cm. 160x70 con vasca scaldata 50x60 e doccione prelavaggio alto; SOMMANO cadauno					1,00
23 F26	lavaoggetti professionale da cm. 76x82, a carica frontale. Struttura in acciaio inox AISI 304 doppia parete, porta controbilanciata in doppia parete con sistema di bilanciamento a molle regolabili, maniglione ergonomico in acciaio inox, filtri in acciaio inox di facile estrazione. RCD di serie, bracci di lavaggio e risciacquo in acciaio inox con getti antigoccia stampati in negativo. Pipe porta mulinelli in acciaio smontabili per una pratica pulizia. vasca con angoli arrotondati per garantire massima igiene. Ciclo di autolavaggio di serie;					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
24 F27	Tavolo inox neutro da cm. 220x70 vano aperto con piano base ripiano intermedio, piano senza alzatina laterale; SOMMANO cadauno					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
25 F28	Lavamani inox cm. 50x40 con azionatore a pedale; SOMMANO cadauno					2,00
	SOMMANO cadauno					2,00
26 F29	Tavolo inox neutro da cm. 150x70 a giorno con piano base e piano intermedio SOMMANO cadauno					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
27 F30	Tavolo inox neutro da cm. 220x70 vano aperto con piano base e ripiano intermedio piano inox con alzatina SOMMANO cadauno					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
28 F31	Pensile inox cm 180x40x66h con ante scorrevoli inox SOMMANO cadauno					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
29 F32	Scaffale inox cm 120x60x200h con 4 ripiani; SOMMANO cadauno					9,00
	SOMMANO cadauno					9,00
30 F35	Scaffale inox cm 100x50x200h con 4 ripiani A R I P O R T A R E					2,00
	A R I P O R T A R E					2,00

Num.Ord. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI	DIMENSIONI				Quantità
		par.ug.	lung.	larg.	H/peso	
	R I P O R T O					2,00
	SOMMANO cadauno					2,00
31 F_CP01	Armadietto per spogliatoio in bachelite multiscomparto e pendabiti su base tre colonne con 6 scomparti e chiave integrata zona cottura					2,00
	SOMMANO cadauno					2,00
32 F_CP02	Cappa d'aspirazione a parete del tipo cubica per blocco cottura, realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304 satinatura scotch brite, sagomata per punti ad arco di argon e completamente ribordata anche nelle parti interne, completa di: struttura portafiltrini, filtri in acciaio inox del tipo a labirinto, estraibili per una facile pulizia, luci a led, canalina antigoccioilamento per la raccolta dei grassi. Dimensioni mm. 1000x1200x400h zona cottura- forno zona cottura- forno celiaci					1,00 1,00
	SOMMANO cadauno					2,00
33 F_CP03	Idem c.s. Dimensioni mm. 1200x1200x400h zona lavaggio - lavastoviglie					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
34 F_CP04	Idem c.s. Dimensioni mm. 1800x900x400h cottura celiaci					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
35 F_CP0111	Idem c.s. Dimensioni mm. 2500x1100x400h					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
36 F1111	Forno elettrico, 20 teglie GN 2/1, interfaccia ethernet e USB + Wifi, escluse teglie e/o griglie da ordinare separatamente, incluso kit prima installazione Zona cottura normali					1,00
	SOMMANO cadauno					1,00
37 F3411	Scaffale inox cm. 120x40x180h con 4 ripiani locale deposito					5,00
	SOMMANO cadauno					5,00
38 F331	Cella refrigerata TN cm. 159x143x240h, porta accesso 95x200, impianto con unità condensatrice remota fornita entro 15 metri, spessore parete mm.60, evaporatore cubico ventilato a doppia ventola, comprensiva di luce interna, microinterruttore, filtro e quadro e tutti gli accessori per il suo corretto funzionamento.					2,00
	SOMMANO cadauno					2,00
	Massa Lubrense, 04/12/2025					
	Il Tecnico					
	----- ----- -----					
	A R I P O R T A R E					