

Istituto Alberghiero "BUONTALENTI"

FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE E ARREDI CUCINE



Via dei Bruni, 6
50131 Firenze

PROPRIETÀ:
CITTÀ METROPOLITANA
DI FIRENZE
LEGALE RAPPRESENTANTE:
RESPONSABILE DELLA DIREZIONE
Ing. Gianni Paolo Cianchi

responsabile del procedimento
Ing. Gianni Paolo Cianchi

direttore dell'esecuzione del contratto
Geom. Daniele Brunori

CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE
Direzione Edilizia



data: MARZO 2021
REVISIONE:

RELAZIONE GENERALE E SPECIALISTICA

elaborato n°
Doc. 1

**FORNITURA E INSTALLAZIONE DI ATTREZZATURE E ARREDI DELLE CUCINE
PRESSO L'ISTITUTO ALBERGHIERO BUONTALENTI
VIA DE' BRUNI 6, FIRENZE**

**relazione tecnico descrittiva
con specifiche tecniche**

L'Appalto ha per oggetto la fornitura e l'installazione delle attrezzature delle nuove cucine dell'Istituto Alberghiero B. Buontalenti, sito in via de' Brunni 6, Firenze, come individuate in dettaglio nel sottoindicato "Elenco e specifiche tecniche" e rappresentate negli elaborati grafici. Più precisamente trattasi delle cucine indicate negli elaborati grafici con il n. 2 e 3 e relativa zona lavaggio, del deposito e del locale lavaggio della cucina 1, l'arredo della cucina dimostrativa e la posa in opera di attrezzature esistenti.

Ogni singolo articolo sarà di nuova fabbricazione (tranne quelle esistenti), con imballaggio originale, e se del caso, dovrà essere conforme alla normativa vigente, marchiato CE, coperto da garanzia su tutti i componenti, completo di istruzioni e manuale d'uso.

Elenco degli articoli, con codice identificativo e quantità

id	articolo	quantità
Lavelli, macchine per lavaggio		
1a	lavello 1 vasca con ante 80x70x90h	6
1b	lavello 2 vasche con ante 140x70x90h	2
2	lavamani a parete 50x50	2
3a	lavello tutta vasca con ante 80x70x90h	2
3b	tavolo-lavello prelavaggio 180x70x90h	1
4a	lavapentole	2
4b	lavastoviglie	1
Tavoli, armadi, scaffali		
5a	tavolo-armadio 140x70x90h	8
5b	tavolo-armadio 120x70x90h	2
5c	tavolo-armadio 110x70x90h	3
5d	tavolo-armadio 80x70x90h	0
5e	tavolo-armadio, piano marmo, 120x70x90h	2
5f	tavolo 3+3 cassette 120x70x90h	4
5g	tavolo 3+3 cassette 110x70x90h	0
5h	tavolo-armadio angolare	0
5i	tavolo con sottopiano 140x70x90	1
5t	telaio di base con zoccolo di chiusura	25
6	tavolo-armadio caldo passante 120x70x90h	2
7a	tavolo con 6 cassette 200x70x90	0
7b	tavolo con 6 cassette, piano marmo 200x70x90	0
7c	tavolo con 5 cassette 220x120x90	2
7d	piano a L 320x110x90	1
7e	mensola 80x30	4
7f	mensola 120x30	4
8a	armadio 210x70x170h	1
8b	armadio 140x70x200h	4
8c	scaffale a giorno 120x50x170h	4

8d	scaffale a giorno 90x30x170h	2
----	------------------------------	---

Cottura (prof. 110, modulo da 40/45 bifronte)

9a	cucina quattro fuochi, gas	6
9b	bagnomaria, gas	2
9c	cuocipasta, gas	2
9d	frytop, gas	1
9e	griglia, gas	1
9f	friggitrice 1 vasca, gas	2
9g	elemento di testata	4
9n	elemento neutro	2
9t	telaio di base con zoccolo di chiusura	2

id	articolo	quantità
-----------	-----------------	-----------------

Forni e frigoriferi

10a	forno combinato a gas	2
10b	base con ante	0
10c	camera di lievitazione	1
10d	abbattitore di temperatura	1
10e	frigorifero a 2 porte	2
10f	congelatore a 1 porta	2

Cappe

11a	cappa centrale a compensazione 520x180	2
11b	cappa centrale a compensazione 420x180	0
12a	cappa a parete 220x110	2
12b	cappa a parete 120x110	0
12c	cappa aspirazione lavaggio 110x110	3

Attrezzature cucina

13a	impastatrice con basamento	0
13b	mantecatore con basamento	0
13c	sfogliatrice con basamento	0
13d	carrello porta teglie	0
13e	raccolta differenziata su carrello	4
13f	impastatrice da banco	2

Cucina dimostrativa (*)

14a	piano con sottopiano 540xvarx90h	1
14b	mensola 120x24	1
14c	tavolo con cassetti 300x70x90h	1
14d	4 fuochi Zanussi profondità 90	1
14e	tavolo (con piano in marmo da revisionare)	1

Lavorazioni

15a	installazione forno + camera di lievitazione	0
15b	installazione frigorifero a due porte	0
16a	installazione forno a gas + camera di lievitazione	1
16b	installazione forno a gas + abbattitore	1

(*) n.b.: *le attrezzature nuove o da revisionare che trovano collocazione nella cucina dimostrativa verranno fornite al termine dei lavori di ristrutturazione della cucina stessa.*

Specifiche tecniche delle attrezzature e degli arredi

Lavelli, macchine per lavaggio

1a lavello 1 vasca

lavello armadiato con ante a battente, struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, vasca stampata e saldata al piano, trattamento antirombo, piano con alzatina posteriore, miscelatore monocomando, sifone semplice, accessori per l'installazione

dimensioni LxPxH (cm) 80x70x90

peso (kg) 40

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. 5t)

1b lavello 2 vasche

lavello armadiato con ante a scorrevoli, struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, due vasche stampate e saldate al piano, trattamento antirombo, piano con alzatina posteriore, miscelatore monocomando, sifone doppio, accessori per l'installazione

dimensioni LxPxH (cm) 140x70x90

peso (kg) 70

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. 5t)

2 lavamani a parete

lavamani, piano vasca con alzatina e mobile in acciaio inox AISI 304 satinato, comando a ginocchio, erogatore a canna montato nel piano, accessori per l'installazione a parete all'altezza stabilita

dimensioni LxPxH (cm) 50x50x25

peso (kg) 12

3a lavello tutta vasca

lavello tutta vasca, struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, vasca stampata dimensioni 85x50x50, trattamento antirombo, armadiato con ante scorrevoli, piano con alzatina posteriore, attacco monoforo per doccia a molla con rubinetto, comando a leva e canna di erogazione, accessori per l'installazione

dimensioni LxPxH (cm) 120x70x90

peso (kg) 65

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. 5t)

3b tavolo prelavaggio

tavolo prelavaggio, struttura in acciaio inox AISI 304, piano con foro per sbarazzo rifiuti e alzatina posteriore, vasca stampata dimensioni 40x50x30, trattamento antirombo, attacco monoforo per doccia a molla con rubinetto, comando a leva e canna di erogazione, accessori per l'installazione, piedini regolabili

dimensioni LxPxH (cm) 180x70x90

peso (kg) 65

4a lavapentole

lavapentole a doppia parete, struttura portante e telaio in acciaio inox AISI 304, porta contro bilanciata e semiporta inferiore ribaltabile, cesto di carico in acciaio scorrevole su guide, quattro cicli di lavaggio, dosatore brillantante, pannello comandi elettronico

dimensioni LxPxH (cm)	85x85x180
peso (kg)	190
alimentazione elettrica (V)	400
potenza (kW)	12,5

4b lavastoviglie a cappotta

lavastoviglie a doppia parete, struttura e vasca in acciaio inox AISI 304, cappotta a parete doppia con maniglione frontale, doppio circuito di lavaggio/risciacquo, capacità 72-12 cesti/ora su cinque cicli di lavaggio, pannello di comando elettronico

dimensioni LxPxH (cm)	75x75x150
peso (kg)	115
alimentazione elettrica (V)	400
potenza (kW)	9,5

Tavoli, armadi, scaffali

5a tavolo-armadio 140

tavolo da lavoro su mobile con ante scorrevoli, in acciaio AISI 304 satinato spessore 12/10, piano superiore con alzatina, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, ripiano di fondo e ripiano intermedio idonei ad un carico di 150 kg/m²

dimensioni LxPxH (cm)	140x70x90
peso (kg)	75

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. **5t**)

5b tavolo-armadio 120

tavolo da lavoro su mobile con ante scorrevoli, in acciaio AISI 304 satinato spessore 12/10, piano superiore con alzatina, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, ripiano di fondo e ripiano intermedio idonei ad un carico di 150 kg/m²

dimensioni LxPxH (cm)	120x70x90
peso (kg)	65

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. **5t**)

5c tavolo-armadio 110

tavolo da lavoro su mobile con ante scorrevoli, in acciaio AISI 304 satinato spessore 12/10, piano superiore con alzatina, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, ripiano di fondo e ripiano intermedio idonei ad un carico di 150 kg/m²

dimensioni LxPxH (cm)	110x70x90
peso (kg)	60

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. **5t**)

5e tavolo-armadio, piano marmo

tavolo da lavoro su mobile con ante scorrevoli, struttura in acciaio AISI 304 satinato (cfr. **5b**), piano e alzatina in marmo, ripiano di fondo e ripiano intermedio.

dimensioni LxPxH (cm) 120x70x90

peso (kg) 80

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. **5t**)

5f tavolo 3+3 cassetti 120

tavolo da lavoro su mobile, in acciaio AISI 304 satinato spessore 12/10, piano superiore con alzatina, struttura e cassetiera di 3+3 cassetti scorrevoli su guide

dimensioni LxPxH (cm) 120x70x90

peso (kg) 60

montato su struttura d'appoggio in acciaio inossidabile e zoccolatura (cfr. **5t**)

5i tavolo con sottopiano

tavolo in acciaio AISI 304 satinato spessore 12/10, piano superiore con alzatina, piano inferiore di pari dimensioni a circa cm 20 da pavimento idoneo ad un carico di 150 kg/m², con piedini regolabili

dimensioni LxPxH (cm) 140x70x90

peso (kg) 60

5t struttura di appoggio e zoccolo di chiusura

struttura in acciaio per l'appoggio a livello dei componenti tavolo-armadio e tavolo-cassetti, completato da zoccolatura frontale in acciaio inox AISI 304 di facile montaggio e smontaggio
dimensioni e peso: altezza 10-15, peso e lunghezza variabili

6 tavolo-armadio caldo passante

tavolo-armadio caldo passante, in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10, piano di lavoro superiore raggiato sui due fronti, porte scorrevoli tamburate a doppia parete, ripiano di fondo e intermedio idonei ad un carico di 150 kg/m², su ruote frenate

dimensioni LxPxH (cm) 120x70x90

peso (kg) 65

alimentazione elettrica (V) 230

potenza (kW) 2,0

peso (kg) 85

7c tavolo 220

tavolo in acciaio inox AISI 304, piano spessore 14/10 con struttura di irrigidimento, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, idoneo a mantenere la perfetta planarità anche a contatto di materiali caldi, con 5 cassette in linea su un lato, traverse di collegamento inferiori, piedini regolabili

dimensioni LxPxH (cm)	220x90x90
peso (kg)	115

7d piano a L 320x110x90h

piano in acciaio inox AISI 304 spessore 14/10, composto da due parti, con giunzione a innesto, alzatina contro parete, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, profili di sostegno in acciaio inox da muro a muro

dimensioni LxPxH (cm)	70x110, 50x250
peso (kg)	55

7e mensola 200

mensola in acciaio inox AISI 304 con staffe di fissaggio a parete

dimensioni LxP (cm)	200x30
peso (kg)	10

7f mensola 160

mensola in acciaio inox AISI 304 con staffe di fissaggio a parete

dimensioni LxP (cm)	160x30
peso (kg)	8

8a armadio 170h

armadio in acciaio inox AISI 304 satinato, porte scorrevoli, ripiani di fondo e intermedi idonei ad un carico di 150 kg/m², piedini in acciaio regolabili

dimensioni LxPxH (cm)	210x70x170
peso (kg)	230

8b armadio 200h

armadio in acciaio inox AISI 304 satinato, porte scorrevoli, ripiani di fondo e intermedi idonei ad un carico di 150 kg/m², piedini in acciaio regolabili

dimensioni LxPxH (cm)	140x70x200
peso (kg)	185

8c scaffale a giorno 200h

scaffale con montanti e 4 ripiani in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio regolabili

dimensioni LxPxH (cm)	120x50x200
peso (kg)	95

8d scaffale a giorno 170h

scaffale con montanti e ripiani regolabili in acciaio inox AISI 304 , piedini in acciaio regolabili

dimensioni LxPxH (cm)	90x30x170
peso (kg)	65

Cottura (prof. 110 bifronte, modulo 40/45)**9a cucina quattro fuochi, gas**

cucina a gas top quattro fuochi, struttura in acciaio inox AISI 304, bruciatori a doppia corona da 10 kW e 7 kW e griglie in ghisa, duplice controllo, accensione tramite bruciatore pilota, regolazione con rubinetto di sicurezza munito di termocoppia

dimensioni LxPxH (cm)	80/90x110x90
peso (kg)	110
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	34

compreso vano sottostante chiuso su ambo i fronti da ante a battente, montato su struttura modulare in acciaio inossidabile (cfr. **9t**)

9b bagnomaria, gas

bagnomaria, struttura in acciaio inox AISI 304, vasca stampata a tenuta integrata al piano, termostato di lavoro e termostato di sicurezza

dimensioni LxPxH (cm)	40/45x110x90
peso (kg)	60
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	2,5

compreso vano sottostante chiuso su ambo i fronti da ante a battente, montato su struttura modulare in acciaio inossidabile (cfr. **9t**)

N.B.: variante ammessa: bagnomaria con alimentazione elettrica

9c cuocipasta, gas

cuocipasta, struttura in acciaio inox AISI 304, vasca stampata da 40 litri, pressostato di sicurezza, erogazione e scarico acqua da pavimento, dispositivo di troppo pieno, fornito con 3 cestelli in acciaio inox

dimensioni LxPxH (cm)	40/45x110x90
peso (kg)	75
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	3,5

compreso vano sottostante chiuso su ambo i fronti da ante a battente, montato su struttura modulare in acciaio inossidabile (cfr. **9t**)

N.B.: variante ammessa: cuocipasta con alimentazione elettrica

9d frytop, gas

fry top, struttura in acciaio inox AISI 304, piastra liscia/rigata, riscaldamento con due bruciatori a fiamma stabilizzata completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza

dimensioni LxPxH (cm)	90x55x90 o 80x110x90
peso (kg)	105
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	9,5

compreso vano sottostante chiuso su ambo i fronti da ante a battente, montato su struttura modulare in acciaio inossidabile più zoccolatura (cfr. **9t**)

N.B.: variante ammessa, solo per la cucina 1: frytop con alimentazione elettrica

9e griglia, gas

griglia, struttura in acciaio inox AISI 304, grill in acciaio o pietra lavica, riscaldamento con due bruciatori indipendenti a fiamma stabilizzata completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza, vasca raccogli-grassi estraibile

dimensioni LxPxH (cm)	80x110x90
peso (kg)	90
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	12,0

montato su struttura modulare in acciaio inossidabile più zoccolatura (cfr. **9t**)

9f friggitrice 1 vasca, gas

friggitrice, struttura in acciaio inox AISI 304, vasca integrata da 10 litri, temperatura dell'olio in vasca regolabile con termostato meccanico 100-190 °C, accensione tramite fiamma pilota, bruciatori a fiamma ottimizzata regolati tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia, filtro estraibile, sistema di scarico, cestello acciaio inox

dimensioni LxPxH (cm)	90x55x90 o 60x110x90
peso (kg)	110
attacco gas	1/2''
potenza (kW)	9,0

montato in abbinamento al fry top, su struttura modulare in acciaio inossidabile (cfr. **9t**)

9g elemento di testata

elemento di finitura laterale dei moduli di cottura, in acciaio inox AISI 304, disegno e dimensioni della linea cottura 110

dimensioni LxPxH (cm)	12x110x90
peso (kg)	25

un elemento per ciascuna isola di cottura predisposto con foro rettangolare per alloggiamento centralina di comando elettrico da 24 moduli, completo di coperchio di chiusura

9n elemento neutro

elemento neutro con vano passante, struttura in acciaio inox AISI 304, ante a battente sui due lati, con predisposizione di presa elettrica

dimensioni LxPxH (cm)	40x110x90
peso (kg)	45

montato su struttura modulare in acciaio inossidabile più zoccolatura (cfr. **9t**)

9t telaio di base con zoccolo di chiusura

- telaio in acciaio inox AISI 304 plurimodulo, predisposto per ricevere i componenti della linea cottura 110 e assicurarne l'appoggio a pavimento, regolabile per il livellamento

- zoccolatura perimetrale in acciaio inox AISI 304, fissata al telaio di sostegno con sistema che permetta facilmente lo smontaggio e il rimontaggio per la pulizia

dimensioni: come da composizione dei moduli dell'isola centrale	
peso complessivo (kg)	120

Forni e frigoriferi

10a forno combinato, gas

forno capacità 10 teglie pasticceria 600x400, struttura in acciaio inox AISI 304, modalità di cottura a convezione da 30 a 300 °C, a vapore da 30° a 130 °C e combinato, controllo della temperatura, controllo dell'umidità, pannello dei comandi programmabile, sonda di temperatura al cuore, preriscaldamento e umidificazione manuale, sistema di lavaggio automatico

dimensioni LxPxH (cm)	90x85x105
peso (kg)	130
alimentazione gas, attacco	1/2''
potenza (kW)	18,0

10c camera di lievitazione

cella di lievitazione, struttura in acciaio inox AISI 304, guide per 3 teglie pasticceria 60x40, comando da termostato

dimensioni LxPxH (cm)	80x80x60
peso (kg)	100
alimentazione elettrica (V)	400
potenza (kW)	7,5

collocazione sotto forno, compreso eventuale supporto di base in acciaio inox

10d abbattitore di temperatura

abbattitore di temperatura, capacità 5 teglie pasticceria 60x40, ciclo di raffreddamento rapido +90/+3 °C e ciclo di surgelazione +90/-18 °C con resa di 18 kg e 12 kg rispettivamente, sonda di temperatura, pannello di comando digitale

dimensioni LxPxH (cm)	80x70x80
peso (kg)	110

alimentazione elettrica (V)	230
potenza (kW)	0,9

collocazione sotto forno, compreso eventuale supporto di base in acciaio inox

10e frigorifero a 2 porte

armadio frigorifero ventilato temperatura positiva 0/+10 °C, struttura interna e esterna in acciaio inox AISI 304, doppia porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica, pannello comandi digitale con termometro e termostato

dimensioni LxPxH (cm)	150x85x205
peso (kg)	190
alimentazione elettrica (V)	230
potenza (kW)	0,7

10f congelatore a 1 porta

armadio frigorifero ventilato temperatura negativa -20/-10 °C, struttura interna e esterna in acciaio inox AISI 304, porta a chiusura automatica con guarnizione magnetica, pannello comandi digitale con termometro e termostato

dimensioni LxPxH (cm)	75x85x205
peso (kg)	65
alimentazione elettrica (V)	230
potenza (kW)	1,0

Cappe

11a cappa centrale a compensazione lunghezza 520

cappa con struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, cubica, altezza 40/50, filtri a labirinto in acciaio inox facilmente estraibili e lavabili, sistema di immissione di area esterna con lame perimetrali sui due lati lunghi, canalina di raccolta/scarico condensa, illuminazione ad incasso classe IP 65 con lampadine led, sistema di ancoraggio a soffitto

dimensioni LxPxH (cm)	520x180x50
peso (kg)	290

12a cappa a parete 220

cappa con struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, cubica, filtri a labirinto in acciaio inox facilmente estraibili e lavabili, staffe di fissaggio a muro

dimensioni LxPxH (cm)	220x110x45
peso (kg)	60

12c cappa aspirazione vapori

cappa con struttura in acciaio inox AISI 304 satinato, cubica, aspirazione a lama d'aria con separazione delle gocce di condensa e raccolta/scarico dei liquidi, staffe di fissaggio a parete

dimensioni LxPxH (cm)	110x110x45
peso (kg)	40

Attrezzature cucina

13e raccolta differenziata su carrello

pattumiera per raccolta differenziata, struttura in metallo su ruote frenate, 3 comparti estraibili con coperchio per sacchi da 70 litri

dimensioni LxPxH (cm)	80x45x80
peso (kg)	15

13f impastatrice da banco

macchina impastatrice da 10 litri, con motore ventilato a 3 velocità, microinterruttori di sicurezza, timer, vasca e protezione grigliata in acciaio inox AISI 304, corredo di frusta, spatola, uncino in acciaio o polimero alimentare

dimensioni LxPxH (cm)	40x50x70
peso (kg)	70
alimentazione elettrica (V)	230
potenza (kW)	0,4

Cucina dimostrativa

14a piano con sottopiano

tavolo di lavoro sagomato, con piano spessore 4 cm, in lamiera di acciaio inox AISI 304 in lamiera 12/10, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, profilo inox di sigillatura contro il rivestimento in piastrelle, bordo anteriore con spigoli arrotondati, struttura portante in acciaio inox AISI 304, 40x40 mm, come da disegno, piano intermedio delle stesse caratteristiche del piano di lavoro; i due piani scomposti in due parti da ricomporre con un giunto a innesto, il fissaggio del tavolo alla parete è a scomparsa all'altezza del piano di lavoro e del piano intermedio.

dimensioni LxPxH (cm)	540x74/50x90
-----------------------	--------------

14b mensola 120

mensola in acciaio inox AISI 304 in lamiera da 10/10, spessore cm 4 cm, compreso il fissaggio a parete a scomparsa

dimensioni LxPxH (cm)	120x24x4
-----------------------	----------

14c tavolo con cassette

tavolo di lavoro con piano spessore 4 cm, in lamiera di acciaio inox da 12/10, sottopiano in materiale fonoassorbente e idrofugo, bordi lunghi con spigoli arrotondati, struttura portante in acciaio inox, 40x40 mm, con 3 cassette e 3 cassettoni in lamiera inox 8/10, su guide, come da disegno e predisposizione per 2 prese UNEL

dimensioni LxPxH (cm) 300x70x90

14d cucina 4 fuochi Zanussi

cucina a gas top 4 fuochi, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, bruciatori a doppia corona da 10 kW e 6 kW e griglie in ghisa, duplice controllo, accensione tramite bruciatore pilota, regolazione con rubinetto di sicurezza munito di termocoppia

dimensioni LxPxH (cm) 80x90x25

peso (kg) 60

attacco gas 1/2"

potenza (kW) 32

14e tavolo piano in marmo

tavolo da esistente da restaurare mediante: realizzazione di nuova struttura in profilo tubolare di acciaio inox AISI 304 mm 40x40, molatura del piano di marmo sulle due facce e su tutto il bordo per eliminare ogni segno di usura e lucidatura finale

dimensioni LxPxH (cm) 195x85x90

Lavorazioni

16a installazione forno a gas + camera di lievitazione

movimentazione nell'ambito dell'Istituto e allacciamento di attrezzatura costituita da forno a gas e cella di lievitazione da montare sovrapposti

16b installazione forno a gas + abbattitore

movimentazione nell'ambito dell'Istituto e installazione di attrezzatura costituita da forno a gas e abbattitore di temperatura da montare sovrapposti