



## MALGA FAI

### *elenco attrezzature in dotazione*

#### **SALA DI MUNGITURA A SPINA 4 BOX IN LINEA**

- 01 BOX 4 IN LINEA PREDISPOSTA PER ALIMENTAZIONE CON STRUTTURA ZINCATA COMPLETO DI 2 SCALETTE CON CORRIMANO, BORDO PROFILATO DI CONTENIMENTO FECI, CON CORRIMANO IN MATERIALE PLASTICO E FERMAGOMMA PER CORRIMANO
- 04 MANGIATOIA INOX INTEGRATE NELLA STRUTTURA ZINCATA DELLA SALA
- 01 GRUPPO DEL VUOTO 1200L M380/63 CON SERBATOIO IN MATERIALE PLASTICO MINIMO DA 30LT E VALVOLA SERVOASSISTITA
- 01 DOPPIO LIVELLO DI VUOTO PER AUMENTARE AUTOMATICAMENTE IL VUOTO NELLA FASE DI LAVAGGIO, CREANDO MAGGIORE FORZA DI ASPIRAZIONE E TURBOLENZA DELL'ACQUA DI LAVAGGIO
- 01 TUBAZIONE IN PVC DAL SERBATOIO DEL VUOTO AL TERMINALE ED ALLA COLONNA PRINCIPALE, CON VALVOLA IN PVC PER SEPARARE IL TERMINALE ED ESCLUDERE LA LINEA DEL LATTE DA QUELLA DELL'ARIA
- 04 PULSATORE ELETTRONICO CON ATTACCHI PORTAPULSANTE PER TUBO 1"1/2, E GRUPPI MUNGITORI, CON COLLETTORI INOX MINIMO DA 300CC BUSSOLE INOX TETTARELLE E SPIE VISIVE DEL LATTE CON SOSTEGNO PER GRUPPO MUNG A RIPOSO
- 01 KIT ARIA PULITA PER FILTRAZIONE ARIA PULSATORI PER SALA
- 01 TERMINALE MFK 50/10 IN VETRO DA 50L, VASO SANITARIO 10L IN VETRO E POMPA 0,55 KW3.O SUPERIORE
- 01 FILTRO DI FILTRAZIONE LATTE INOX IN LINEA D.30 CON TUBAZIONE DI MANDATA LATTE IN ACCIAIO INOX CON BOCCHETTONI A MANDRINARE IN 3 PEZZI FINO ALLA LOCALE AFFIORAMENTO
- 01 TUBAZIONE DEL LATTE INOX D 50 CON BOCCHETTONI IN 3 PEZZI E CURVE A MANDRINARE
- 01 VASCHETTA DA 100LT POLIET A MURO
- 01 PROGRAMMATORE DI LAVAGGIO
- 06 LAVAGGI A SCOMPARSA COMPRESO TUBAZIONI DI LAVAGGIO
- 01 VALVOLA AUTOMATICA DI SPURGO. SISTEMA DI DRENAGGIO AUTOMATICO DELLE ACQUE DI LAVAGGIO NELL'IMPIANTODI MUNGITURA NELLE SINGOLE FASI DI LAVAGGIO
- 01 INTERRUOTORE FINALE PER EVITARE ERRORI IN FASE MUNGITURA/LAVAGGIO
- 01 SECCHIO GRADUATO CON COPERCHIO DI CONTROLLO MUNGITURA

#### **MACCHINARI PER LA TRASFORMAZIONE E LAVORAZIONE DEL LATTE**

- N. 1 ELETTROPOMPA INOX PORTATA 2.500 LT/H MONTATA SU CARRELLO INOX COMPLETA DI TUBI FLESSIBILI ED AGGANCIO AL BORDO DEL COAGULATORE PER TRAVASO LATTE E SIERO



- N. 1 COAGULATORE MONOBLOCCO CON FONDO BOMBATO CON GESTIONE AUTOMATICA DEI PROCESSI A FUOCO INDIRETTO PER LAVORAZIONE LATTE DA TRASFORMARE IN FORMAGGI E RICOTTA E SCARICO DIRETTAMENTE SUGLI STAMPI, CAPACITÀ TOTALE LT. 350/300 UTILE
- VASCA DEL COAGULATORE IN ACCIAIO INOX
- RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 CONDOTTO DI SCARICO CAGLIATA IN TUBO FLESSIBILE ALIMENTARE
- N. 1 ELETTROAGITATORE MOBILE SPOSTABILE PER TAGLIO CAGLIATA MECCANIZZATO CON INVERSIONE DI MARCIA
- N. 1 LIRA A FILI SOTTILI INOX CON ATTACCO RAPIDO PER IL TAGLIO DEL LA CAGLIATA
- N. 1 ELICA TRIPALA IN ACCIAIO INOX CON ATTACCO RAPIDO PER L'AGITAZIONE DEL LATTE

COMPLETO DI:

- GENERATORE DI CALORE IN ACCIAIO
- BRUCIATORE A GAS GPL PER ALTITUDINE A MT 1700
- ATTACCO CAMINO SCARICO FUMI
- PIEDI REGOLABILI
- N. 1 PEDANA IN ACCIAIO INOX, GRADINI E PIANO DI CALPESTIO IN ACCIAI O INOX MANDORLATO
- N. 1 REGISTRATORE DI TEMPERATURA PRODOTTO CON STAMPA SU CARTA DATI
- N. 1 VASCA DI FORMATURA E DI STUFATURA REALIZZATA IN ACCIAIO INOX CON N. 4 RUOTE PIVOTTANTI

DOTATA DI :

- CESTO CON PIANO FORATO DRENAGGIO CAGLIATA
- VASCA DEPOSITO SIERO GRASSO
- VALVOLA DI SCARICO IN ACCIAIO INOX
- N. 1 COPERCHIO SMONTABILI PER STUFATURA TERMOMETRO
- SCAMBIATORE TUBOLARE IN ACCIAIO INOX
- N. 1 TERMOREGOLATORE A QUADRO DI COMANDO COMPLETO DI ELETTROVALVOLA E SONDA TEMPERATURA
- N. 1 DISTRIBUTORE DI CAGLIATA IN ACCIAIO INOX PER FORMAGGI DA KG. 1 -1,2 C.CA
- N. 1 PIANO PORTARICOTTA DA AGGANCIARE AL BORDO DEL COAGULATORE IN ACCIAIO INOX

### **ATTREZZATURA PER CASEIFICIO e STALLA, SCAFFALI, RECINZIONI E CANCELLI**

n. 1 BACINELLA DI AFFIORAMENTO

Realizzata in acciaio inox 18/8 AISI 304 con intercapedine ad acqua e serpentino, gambe di sostegno in acciaio inox - Capacità litri 250 circa

N. 1 VASCA DI SALAMOIA

Realizzata in acciaio inox 15 DECIMI AISI 316 - Montata su piedi e ruote diam. 200 - Completa di valvola di scarico in acciaio inox - Dimensioni: 1.400 X 700 X700 mm. circa

N. 1 TAVOLO SPERSOIO O DA LAVORO

Realizzato in acciaio inox AISI 304, forma rettangolare, gambe tubolari in acciaio inox montate su n.4 ruote - Dimensioni: mm 1500 x 700 sponda mm 30 ca. - completo di scarico

N. 1 ZANGOLA PER BURRO ELETTRICA

Con botte in acciaio inossidabile AISI 304, per lavorazione fino a 25 litri di crema - con pulsante ON/OFF - Rubinetto di scarico per latticello - Azionamento mediante motore elettrico

N. 1 SPANNAROLA INOX

N. 1 SPINO IN BANDA STAGNATA

N. 1 SERIE DI 35 STAMPI MISTI PER FORMAGGIO + 30 fuscelle per ricotta a scelta a seconda del peso

N. 1 LAVELLO INOX ARMADIATO

Con porte scorrevoli, vasca da 500X500X300 alzatina e gocciolatoio 1200X700X85 H

N.1 PENSILE

Con porte scorrevoli cm.120X400X64h



# Comune di Fai della Paganella

PROVINCIA DI TRENTO

Via Villa, 29 C.A.P. 38010 Codice Fiscale e P. I.V.A. N. 00431040229

Tel. 0461/583122 - Fax 0461/583407

PEC: [comune@pec.comune.faidellapaganella.tn.it](mailto:comune@pec.comune.faidellapaganella.tn.it)

## N.1 BANCO FRIGORIFERO

Ventilato con cristalli curvi e motore frigo incorporato, illuminazione in vetrina, n° 01 portabilanci a, cassetta sottobanco refrigerata, lunghezza totale completo di spalle mm1875

## N.01 TAVOLO DA LAVORO

con piano rinforzato e alzatine cm 1500x70x85 come retrobanco

## N.01 BILANCIA ELETTRONICA

di precisione con display led su due fronti e stampante per rilascio scontrino (non fiscale) delle pesate portata max 30 kg e divisione 2/5 gr.

## ATTREZZATURA PER STAGIONATURA

### N. 1 SCAFFALE DI STAGIONATURA

Delle forme eseguito con struttura in acciaio inox AISI 304 in tubolare 40x40 spessore 2mm lunghezza 3 mt altezza 2 mt a 8 ripiani (compreso gli stessi che saranno eseguiti in assi di legno di Abete piallato)

### N. 3 PIANTONE PER SCAFFALE DI STAGIONATURA

Delle forme eseguito con struttura in acciaio inox AISI 304 in tubolare 40x40 spessore 2 mm a 8 ripiani (compreso gli stessi che saranno eseguiti in assi di legno di Abete piallato)

## RECINZIONI CANCELLI E MANGIATOIE

04 autocattura per vacche mod. antisoffoco in tubo Ø 2" x 1"1/4 con pattini antiusura e tubo collo regolabile eseguite a misura su luce cm 250

01 Mangiatoia su autocattura in lamiera acciaio inox 15/10 dim. 250x60 cm complete di attacchi e piedini regolabili

21,80 metri Recinzione perimetrale box, sala attesa e concimaia eseguita con cancelli e porte fisse a 4 orizzontali Ø 48 H 110 misure varie

05 Colonne intermedie i supporto cancelli a parte fissa realizzata in profilato quadro 80x80x4 con cerniera saldata e cardini di regolazione

5,50 m Recinzioni su box suini con telaio in tubo Ø 1"1/4 e ritti verticali in tondino Ø 12mm int. cm 70 H100

01 Cancellone ingresso box suini con telaio Ø 1"1/4 e ritti verticali in tondino Ø 12mm int. cm 7

01 Ventola oscillante da cm 200 con telaio in tubo Ø 1"1/4 e ritti in tondini Ø 12mm int. cm 7

01 Trogolo in acciaio inox da cm 200xH22

## SALA

n. 6 Tavoli da cm 200x70 in legno completi di n. 2 panche, entrambi pieghevoli, struttura in ferro nero, seduta e piano tavolo in legno

## CAMERA

n. 1 Armadio in nobilitato da cm 180x57.1h229.6 a 4 ante a battente attrezzato internamente con tubi appendiabiti e cassettera a due cassetti, struttura e ante finitura acero

n. 1 Letto matrimoniale mod. "Normale" da cm 171x213 in nobilitato colore acero giroletto natlante completo di rete a doghe

n. 2 Comodini mod. Stick con ripiano fisso intermedio da cm 53,7x45,8 h41

n. 1 Materasso da cm 160x200 mod Aurora

n. 1 Letto a castello mod. Slot da cm 90x202h166 con n. 2 reti a doghe colore Acero

n. 2 Materassi da cm 80x190 mod aurora



PEFC  
TM  
PEFC/18-21-02/146



## **CUCINA**

### **01 ARMADIO PENSILE**

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304, porte scorrevoli, ripiano intermedio regolabile e ripiano inferiore fisso rinforzati - dimensioni cm 120x40x60h

### **01 CAPPA A PARETE**

Costruita in acciaio inox AISI 304, assemblaggio tramite elettropuntatura, pieghe antitaglio sugli spigoli a contatto, filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, pannelli di tamponamento amovibili, illuminazione tramite plafoniera, scarico grassi con rubinetto da ½", ventilatore incorporato a motore rotante 220V/1/50Hz, regolatore di velocità; curva da 90 gradi e tubazione m/l 1 20x20 - dimensioni cm 140x90x45h

### **01 CUCINA A GAS CON FORNO GIORIK MOD. ECG740F**

Struttura in acciaio inox, piano stampato con spessore 1,2 mm, cruscotto sagomato con comandi inclinati verso l'operatore, bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente al piano, erogazione gas tramite rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota, griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi e dotate di razze lunghe per permettere l'appoggio di pentole di piccole dimensioni, due bruciatori da 3,5 kW e due da 6 kW, forno GN 2/1 a gas dotato di valvola termostatica, regolazione della temperatura da 100°C a 330°C, bruciatore da kW 8 a fiamma stabilizzata completo di pilota, bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica, piedini regolabili in altezza in acciaio inox, potenza termica totale kW 27 - dimensioni cm 80x70x85h

### **01 TAVOLO REFRIGERATO STUDIO 54 MOD. DAIQUIRI A 4 PORTE**

Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304, monoscocca, isolamento di poliuretano espanso ad alta densità, porte autochiudenti con guarnizione magnetica, motore incorporato, refrigerazione ventilata, evaporatore verniciato anticorrosione, temperatura d'esercizio 0° +8°C, sbrinamento automatico tramite resistenza, evaporazione acqua condensa automatica, controllo elettronico della temperatura, 1 griglia GN 1/1 per ogni porta su guide ad "U", piedini inox regolabili in altezza, alimentazione 230V/50Hz - dimensioni cm 218x70x85h

### **01 TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA A DX E ALZATINA**

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304, piano di lavoro imbottito con bilaminato lavabile, alzatina, porte scorrevoli, ripiano intermedio regolabile e ripiano inferiore fisso rinforzati, cassettera a 4 cassetti, piedini regolabili - dimensioni cm 135x70x85h

### **01 LAVELLO A GIORNO CON VANO LAVASTOVIGLIE A SX E ALZATINA**

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304, piano con alzatina, vasca da cm 50x50x30h, gocciolatoio, ripiano inferiore, piano a sbalzo per l'inserimento della lavastoviglie, piletta e troppopieno, piedini regolabili - dimensioni cm 140x70x87h

### **01 GRUPPO MISCELATORE A LEVA CLINICA**

### **01 LAVASTOVIGLIE FABERLUK MOD. AKUTEK 50**

Struttura in acciaio inox AISI 304, circuito risciacquo/lavaggio indipendenti, bracci e ugelli inox, iniettore detersivo inox in vasca, dosatore di brillantante incorporato, doppio filtro aspirazione con raccolta residui solidi, scarico vasca filtrato, risciacquo garantito, pompa di lavaggio autopulente, piedini regolabili, alimentazione 400V 3P+N+T/50Hz, potenza kW 4,9 - dimensioni cm 56,3x60,7x82,5h

### **01 KIT DOSATORE DETERSIVO**



# Comune di Fai della Paganella

PROVINCIA DI TRENTO

Via Villa, 29 C.A.P. 38010 Codice Fiscale e P. I.V.A. N. 00431040229

Tel. 0461/583122 - Fax 0461/583407

PEC: [comune@pec.comune.faidellapaganella.tn.it](mailto:comune@pec.comune.faidellapaganella.tn.it)

## 01 FREEZER A POZZETTO MOD ABX396

Freezer in acciaio verniciato grigio, 145 Watt, -17/-24 gradi - dimensioni 126x70x85h

## 01 AFFETTATRICE SIRMAN MOD. CANOVA 300

Fusione in lega speciale d'alluminio anodizzato anticorrosivo, linea arrotondata priva di spigoli e viti in vista, tipo a gravità, boccole di scorrimento autolubrificanti, parafetta in acciaio inox con incastro a baionetta, affilatoio con vaschetta inferiore di protezione, diametro lama mm 300, pulsantiera a 24 V. - dimensioni cm 49,5x64x49,5h

## 01 TRITACARNE-GRATTUGIA SIRMAN MOD. TCG22E

Costruzione in alluminio pressofuso lucidato, motore ventilato, rullo grattugia in acciaio trattato per uso alimentare, riduttore tritacarne a bagno d'olio, bocca ed elica tritacarne in acciaio inox AISI 304, piastra e coltello inox, microinterruttore di sicurezza su leva grattugia, comandi IP54 con NVR, alimentazione 400V-50Hz, potenza Watt 800 - dimensioni cm 62x30x45,5h



PEFC™

PEFC/18-21-02/146

