PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - AUTONOME PROVINZ BOZEN
COMUNE DI RENON - GEMEINDE RITTEN

Stiftung Bozner Schlösser - Fondazione Castelli di Bolzano

SCHLOSS RUNKELSTEIN - CASTEL RONCOLO
Projekt für die neue Küche - Progetto per la nuova cucina

CAPITOLATO DESCRITTIVO OPERE

SCALA	CONTENUTO	TAV. NR / BLATT NR.
REV.	CAPITOLATO DESCRITTIVO DEI LAVORI	
REV.	CONTENUTO	DATA 7.08.2021

STUDIO BRUNO STEFANI TIGLIANI ARCHITETTO
VIA PIAVE STRASSE 29 - 39100 BOLZANO BOZEN - info@tigliani.com - 0471.971712

Il progetto prevede il riammodernamento della cucina esistente al Castel Roncolo attraverso la ristrutturazione pressoché completa dei due locali dedicati, oltre ad intervenire anche nell'attuale ingresso e nello spazio esterno sul retro, dove è presente una cella frigo.
Le tavole di progetto sono organizzate per evidenziare le tipologie di lavorazione previste, divise tra opere edili e idrauliche, modifiche all'impianto elettrico e l'installazione di nuovo arredo per cucina industriale. Tutte le opere andranno eseguite secondo la normativa igienica prevista per le cucine industriali per ristorazione.

OPERE EDILI

Attraverso le tavole 02 e 03 sono riportate le tavole di demolizione e di nuova realizzazione. I lavori prevedono, dopo aver rimosso l'arredo della cucina attuale, comprensivo di cappa ma cercando di mantenere il sistema di smaltimento fumi verso l'esterno, la rimozione dell'attuale pavimentazione in piastrelle e dei relativi rivestimenti, sempre in piastrelle, sulle pareti dei due locali dedicati alla cucina. Una volta asportata la pavimentazione, si dovrà prevedere la sistemazione, nello strato di massetto, di canali di scarico e adduzione acqua, oltre alla realizzazione di due pozzetti con griglia per lo smaltimento di acqua a terra. Si prevede la rimozione dell'attuale cella frigorifera nello spazio esterno sul retro e della relativa tettoia in legno.
Come già accennato, per la parte di ricostruzione, il progetto prevede lo spostamento di alcuni scarichi e impianti di adduzione acqua, soprattutto nella parte di isola centrale della cucina o lo spostamento di qualche centimetro per quelli a muro. Una volta realizzate le tracce nel massetto a vista, si prevede l'installazione di una nuova pavimentazione in piastrelle 30x30 cm, con finitura antisdrucciolo a scelta della D.L., e la posa di nuovi rivestimenti verticali sempre in piastrelle 30x30 in tinta chiara a scelta D.L., fino ad un'altezza minima di 200 cm. Tra pavimento e rivestimenti verticali si prevede la posa di un battiscopa curvo (guscia) negli stessi materiali e tinte della pavimentazione o in alternativa in acciaio inox. Al fine di posare gli elementi di arredo industriale della cucina, dove segnalato nelle tavole di progetto (tav. nr. 3), si prevede la realizzazione di uno zoccolo di appoggio con alzata rivestita in piastrelle, al fine di provvedere all'appoggio secondo la normativa. Lo zoccolo dovrà presentare una guscia sempre in piastrelle o comunque nelle stesse modalità di quella prevista lungo le pareti.
Nel cortile sul retro del castello, ove attualmente è presente l'ascensore e una cella frigorifera, si prevede il rifacimento della tettoia in legno, in modo da coprire le due celle frigo mentre nella parte di passaggio verso l'ingresso, si intende liberare l'attuale spazio, dividendolo in due con un tendaggio pesante e realizzare una zona ripostiglio con materiale per le pulizie, attraverso l'installazione di alcuni scaffali aperti.

ARREDO CUCINA

Per meglio comprendere l'arredo richiesto, la relativa planimetria riporta le posizioni che qui vengono descritte, in base all'ambiente. Dove non disegnato (ovvero dove non sono presenti ante) o descritto, l'arredo si intende con la parte sotto il bancale con vano a giorno a due ripiani. Tutte le armadiature, elettrodomestici, ante e ripiani saranno in accio inox.

Senza numerazione Cappa aspirante con motore esterno e illuminazione: Nr.1 Cappa aspirante in acciaio ad isola con filtri a labirinto e illuminazione, canale di raccolta perimetrale e valvola di scarico, motore remoto, dimensioni 2450x1400x500 mm;

1.01 Mensola in metallo 180x25: Nr.1 Mensola in acciaio inox con fissaggio a parete, dimensioni 1800x250x40 mm

1.02 Scaldavivande installato su bancone e mensola superiore porta-piatti. Parte inferiore con 4 ante chiuse e 2 ripiani: Nr.1 Tavolo Caldo, montato su zoccolo in muratura, piano di lavoro in acciaio da 5 cm, alzatina a contatto muri, bordi e spigoli arrotondati, nr. 1 tunnel riscaldato con lampade in ceramica e appoggio neutro superiore, base con vano passante con ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da ante scorrevoli, vano neutro con ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da anta a battente, dimensioni 2580x800x900 mm, potenza 1,50+2,00 kW;

2.01 mobile con piano di lavoro, cassetti refrigerati e ripiani come da disegno: Nr.1 Tavolo, montato su zoccolo in muratura, piano di lavoro in acciaio da 5 cm, alzatina a contatto muri, bordi e spigoli arrotondati, base composta da: vano a neutro con ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da anta a battente, nr.1 vano frigo predisposto a due vani chiusi da 2 cassettiere da 1/2 refrigerato (pos. 2.01 e 2.02) capacità “gn 171”, nr. 1 cassettiera neutra a 3 cassetti su guide telescopiche in acciaio inox (pos. 2.03), nr.1 vano neutro a giorno, dimensioni totali 3150x700x900;

2.04 Mensola superiore con ante chiuse: Pensile dotato di ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da ante scorrevoli, dimensioni 1400x400x700

2.05 Mensola superiore con ante chiuse: Pensile dotato di ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da ante scorrevoli, dimensioni 1400x400x700

2.06 Forno appoggiato su bancone con cappa collegata a quella generale e canale verso l'esterno (attraverso canale attuale sulla finestra) e abbattitore: Nr.1 Abbattitore rapido gastronomia, dotato di capacità 5 teglie GN 1/1, dimensioni 750x700x850, potenza 1,00 kW, Nr. 1 Forno elettrico 7 teglie GN1/1 tipo Convotherm con porta a scomparsa, dimensioni 875x792x786, potenza 11,00 kW;

3.00 Nr.1 Monoblocco di cottura ad isola tipo Mareno Star 110 passante, montato su zoccolo in muratura, dimensioni 2250x1100x900 mm e formato nel seguente modo:

3.01 Piastra di cottura composta da: Nr.1 Apparecchiatura multifunzione monoblocco elettrica, realizzata in acciaio inox AISI 304, vasca in acciaio inox di forma rettangolare dimensioni mm. 520x480x100h. con fondo a specchio in acciaio inox, due zone di cottura differenziate, riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca, termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, termostato di sicurezza, tappo di scarico in dotazione, guida porta-bacinella e bacinella estraibile, lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura, piedini regolabili in altezza in acciaio inox, porte non fornite, dimensioni totali 2250x1120x900, potenza 8,10 kW

3.02 Nr.1Fry-top elettrico passante, modello top con piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata, comandi su un fronte, realizzato in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite, dotato di paraspruzzi su tre lati della

piastra e golosa anteriore con foro raccolta grassi collegato al cassetto estraibile di grande capacità, riscaldamento tramite n° 2 resistenze corazzate poste sotto alla piastra da 5 kW Due zone di cottura comandate da termostato regolabile da 64°C a 300°C, termostato di sicurezza a ripristino manuale, lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura, superficie di cottura mm 820x419, piano di cottura a sezione continua è componibile secondo le esigenze con giunzioni testa a testa per garantire igiene e facilità di pulizia, dimensioni 900x550x900, potenza 10,00 kW;

3.04 Nr.1 cuoci-pasta elettrico una vasca realizzato in acciaio inox AISI 304, piano superiore con spessore 20/10, vasca realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia, riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per ottimizzare il rendimento, ribaltabili per favorire la pulizia della vasca, gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura, dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale, capacità della vasca 42 t, dimensioni della vasca mm. 305x510x285h, carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento, dispositivo di troppo pieno, piano di cottura a sezione continua è componibile secondo le esigenze con giunzioni testa a testa per garantire igiene e facilità di pulizia, piedini regolabili in altezza in acciaio inox, dimensioni 450x1100x900, potenza 8,50 kWM;

3.05 Nr.1 Cucina monoblocco elettrica a induzione passante, piano di cottura in vetroceramica spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura, apparecchiatura realizzata in acciaio inox AISI 304, dotata di n° 4 zone di cottura indipendenti da 5 kW di potenza, diam. 280 mm, zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro, selettore di comando che consente di utilizzare 10 livelli di potenza, lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox, porte non fornite, dimensioni 900,1100,900, potenza 20,00 kW;

3.06 Doccetta di lavaggio: Nr. 1 Colonnina distribuzione acqua su piano di cottura ad induzione

4.00 Pozzetto di scarico mm 300 x 300 x 125 h completo di griglia e scarico sifonato interamente in acciaio inox AISI 304 con

4.01 Mobile a misura con spigolo triangolare: Nr.1 Tavolo, montato su zoccolo in muratura, piano di lavoro in acciaio da 5 cm, alzatina a contatto muri, bordi e spigoli arrotondati lavello con invaso 600x500x300 e foro per miscelatore leva clinica, base con nr.1 elemento angolare a giorno, nr.1 vano frigo predisposto a due vani chiusi da due portine a battente capacità GN 1/1, vano a giorno con ripiano intermedio, vano neutro con ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da anta a battente, vano sotto lavello chiuso da anta a battente, dimensioni 3880/3030x700x900 mm, lavabo larghezza 60 cm con miscelatore con sensore di attivazione, Nr.1 Gruppo mono foro a leva clinica KWC;

4.02 Friggitrice esterna (non incassata)

4.03 Frigorifero sotto bancone: Nr.1 Frigorifero sottobanco tipo Liebherr, dimensioni 600x615x830, potenza 1,00 kW

4.04 Frigorifero sotto bancone: Nr.1 Frigorifero sottobanco tipo Liebherr, dimensioni 600x615x830, potenza 1,00 kW

5.00 Pozzetto di scarico mm 300 x 300 x 125 h completo di griglia e scarico sifonato interamente in acciaio inox AISI 304: Nr.1 Caditoia a pavimento per raccolta acqua, dimensioni 1500x100x60 mm, Nr.1 Caditoia a pavimento per raccolta acqua, dimensioni 1000x100x60 mm, Nr.2 Pattumiera carrellate in acciaio inox, azionate tramite comando a pedale;

5.01 porta basculante in metallo

5.02 Bancone per piatti sporchi con ripiano inferiore per scarti e immondizia, comprensivo di: Nr.1 Tavolo d'entrata lavaggio a "L" montato su muretto/zoccolo in muratura e gambe, piano di lavoro in acciaio da 5cm. con alzatina raggiata a contatto muro, bordi e spigoli arrotondati, sede scorrimento cestelli, nr.1 vasca cm.600x500x300, base con nr.1 vano a giorno a giorno e ripiano inferiore per appoggio cesti, vano sotto lavello chiuso da anta a battente e vano a sbalzo per posizionamento pattumiere, dimensioni 2230x980x730x900

5.03 Lavabo larghezza 60 cm con doccetta di lavaggio monocomando a canna alta KWC;

5.04 Lavastoviglie industriale, Nr.1 Lavastoviglie a capote tipo Coged modello tipo Top Tech 38-23 D, dimensioni 633x755x2080, potenza 10,20 kW;

5.05 Bancone con ante e due ripiani, comprensivo di: Nr.1 Tavolo d'uscita lavaggio ad L modello Tipo Lusso montato su gambe, piano di lavoro in acciaio da 5cm. con alzatina raggiata a contatto muro, bordi e spigoli arrotondati e sede di scorrimento cestelli, base con nr.1 piano di fondo a giorno per appoggio cestelli, vano neutro con ripiano intermedio regolabile in altezza passate chiuso da ante a battente, dimensioni 920x1400x73/70,

6.01 Frigorifero esistente: sostituzione guarnizioni e revisione

7.01 Freezer sotto bancone: Nr.1 Frigorifero sottobanco tipo Liebherr, dimensioni 600x615x830, potenza 1,00 kW; Bancone composto da: Nr.1 Tavolo, montato su zoccolo in muratura, piano di lavoro in nero assoluto con spigoli arrotondati, alzatine in nero assoluto posteriore e laterali, base con nr.1 vano a giorno angolare, vano a giorno per inserimento frigorifero a libero posizionamento, vano a giorno per inserimento congelatore a libero posizionamento con spalla laterale, dimensioni 1940x830x800x900 mm;

7.02 Mensola superiore con ante chiuse: Nr.1 Pensile dotato di ripiano intermedio regolabile in altezza e chiuso da ante scorrevoli, dimensioni 1300x400 mm;

7.03 Frigorifero sotto bancone: Nr.1 Frigorifero sottobanco tipo Liebherr, dimensioni 600x615x830, potenza 1,00 kW

8.01 Cella frigorifera, Nr.1 Cella refrigerata giornaliera tipo serie ELLE con spessore 7 cm e temperatura positiva, completa di evaporatore e scaffalatura interna, motore remoto e pavimento, dimensioni 2170x1370x2170 mm

8.02 Cella frigorifera, Nr.1 Cella refrigerata giornaliera tipo serie ELLE con spessore 10 cm e temperatura negativa, completa di evaporatore e scaffalatura interna, motore remoto e pavimento, dimensioni 1430x2230x2230 mm

8.03 Motori per frigoriferi: Nr.4 Motori condensanti remoti per alimentazione tavoli refrigerato e celle, Nr.1 Motore per aspirazione fumi cappa in bus esterno coibentato

9.01 Scaffale in metallo con 4 ripiani: Scaffalatura modulare con montanti e traversi in acciaio plastifica e ripiani modulari in ABS, dimensioni 1430x2230x2230 mm

9.02 Scaffale in metallo con 4 ripiani: Scaffalatura modulare con montanti e traversi in acciaio plastifica e ripiani modulari in ABS, dimensioni 1430x2230x2230 mm

9.03 Scaffale in metallo con 4 ripiani: Scaffalatura modulare con montanti e traversi in acciaio plastifica e ripiani modulari in ABS, dimensioni 1430x2230x2230 mm

9.04 Scaffale in metallo con 4 ripiani: Scaffalatura modulare con montanti e traversi in acciaio plastifica e ripiani modulari in ABS, dimensioni 1430x2230x2230 mm

IMPIANTO ELETTRICO

Esterno e non sotto traccia

L'impianto elettrico, dove eventualmente non definito, dovrà comunque consentire 9l'alimentazione degli elettrodomestici e impianti di cucina, soprattutto frigoriferi ed elemento a isola centrale. Le prese poste sopra il bancone (segnalate con H=110 cm) dovranno rispondere alla normativa vigente (CEI31-30 per cucine e ristorazione) con quadri di distribuzione dedicati. Le prese indicate ad altezza 40 cm saranno le predisposizioni per elettrodomestici in prossimità dei banconi, o allacciamento mezzi per pulizie industriali.

Nel ripostiglio si prevedono alcune prese di corrente ad alimentazione di eventuali frigoriferi esterni.

Si prevede la riformulazione dell'illuminazione a soffitto in tutti i locali: cucina, lavanderia/pasticceria, ingresso/ripostiglio, retro-esterno. Nelle zone di preparazione, di cottura e di lavaggio, l'illuminazione dovrà agevolare le diverse lavorazioni.

Il posizionamento dell'illuminazione di emergenza, comunque segnalato in tavola, potrà essere ridiscusso in fase di cantiere.

All'esterno, sul retro, si dovrà prevedere l'alimentazione delle celle frigorifere e dei motori frigoriferi, mentre nel cortile principale si dovrà predisporre una linea 32 kW per il banchetto esistente, con passaggio in prossimità del pozzo, ove ad oggi esiste un passaggio cavi.

Il quadro elettrico generale, posto nel locale lavanderia/pasticceria, dovrà essere verificato e in caso aggiornato alla normativa vigente.

NOTE

In occasione dei lavori si dovrà verificare l'impianto antincendio (di rilevazione ed estinguimento) e provvedere ad un aggiornamento alla normativa vigente.

Viste le dimensioni degli ambienti, la difficoltà di provvedere ad un'appropriata illuminazione naturale ma soprattutto al ricambio di aria interna, si dovrà prevedere l'installazione di un impianto di climatizzazione con ricircolo dell'aria, al fine di garantire un ambiente salubre e in condizioni tali da essere ritenute sufficientemente confortevoli per le persone che vi opereranno. Il sistema, che dovrà essere installato e mantenuto conformemente alle norme emanate dalle autorità sanitarie ed alle regole di buona tecnica, potrà essere realizzato mediante canalizzazioni, collegate alla cappa per l'aspirazione, e dovrà consentire la compensazione adeguata dell'aria smaltita (consentendo anche la regolazione della velocità di aspirazione). Inoltre, dovrà mantenere la temperatura interna tra i 25 e i 30°C, mantenere un tasso di umidità in equilibrio tra questa temperatura e quella delle pareti (se la temperatura di queste ultime è inferiore a quella dell'aria-ambiente si avrà la formazione di condensa); la velocità di ricambio d'aria non dovrà creare correnti d'aria fredda e dovrà essere sufficiente a rinfrescare l'ambiente, dovrà permettere la filtrazione dell'aria in entrata e in uscita, dovrà consentire la captazione e l'estrazione dei grassi e dei fumi oltre a mantenere un'adeguata silenziosità.