

Fincantieri S.p.A.

C. 6137

SPECIFICA TECNICA AS BUILT

Sezione G – CATERING ED AREE DI SERVIZIO

Rev 0 - Marzo 2009

Indice

G.01 - LAVANDERIE	3
G.01.01 - LAVANDERIA NAVE.....	3
G.01.02 - PARETI, SOFFITTI, PORTE E PORTELLI	3
G.01.03 - MASTRE, CANALETTE E BASAMENTI.....	3
G.01.04 - PAVIMENTAZIONI	3
G.02 - CUCINA E RIPOSTERIE	4
G.02.01 - GENERALE	4
G.02.02 - INSTALLAZIONE STANDARD DELLE AREE CATERING	4
G.02.03 - PARETI, PARTIZIONI SOFFITTI PORTE E PORTELLI.....	4
G.02.04 - MASTRE, CANALETTE E BASAMENTI.....	5
G.02.05 - PAVIMENTAZIONI	5
G.02.06 - DETTAGLI D'INSTALLAZIONE	6
G.02.07 - DETTAGLIO DISCHETTO	7
G.02.09 - LISTA DEGLI EQUIPAGGIAMENTI CATERING	7
G.02.10 - DATA BOOKS	7
G.02.11 - LISTA EQUIPAGGIAMENTI CATERING FORNITI	8
G.03 - CELLE REFRIGERATE E LOCALI PROVVISI SECCHE	8

G.01 - LAVANDERIE**G.01.1 - LAVANDERIA NAVE**

Per la lista dettagliata relativa alla fornitura/equipaggiamento della lavanderia vedere allegato 1a,

Per la definizione del layout lavanderia vedere allegato 1b

La fornitura comprenderà la progettazione del locale che sarà eseguita e coordinata da un fornitore specialista; saranno fornite pareti, partizioni locale, soffitti, porte, portelli d'ispezione e finiture, pavimenti, sistemazione macchinari e manufatti, basamenti, scarichi necessari per la corretta sistemazione ed il corretto funzionamento della lavanderia nave.

Lavatrice ————— 4 per 10 kg tipo industriale

Essiccatoio ————— 4 per 12 kg tipo industriale

Tavolo da stiro ————— 1

Tavolo con lavello ————— 1

Scaffale con 4 ripiani ————— 1

Stipetto detersivi ————— 1

Armadietti metallici ————— 6

Mangano ————— 1

2 Lavatrice tipo commerciale 5 kg

2 essiccatoi tipo commerciale per 5kg a colonna sopra lavatrici

1 ripiano pensile

AREE DI COMPETENZA:

Deck 8	Area Lavanderia Principale
--------	----------------------------

G.01.02 - PARETI, SOFFITTI, PORTE E PORTELLI

Lavanderia principale:

— Pareti e soffitti saranno in ferro nudo (isolazione se presente) pitturato.

G-G.01.03 - MASTRE, CANALETTE E BASAMENTI

Una mastra di contenimento in Acciaio Inox Aisi 304 (con supporti a paratia) sarà saldata in continuo lungo tutto il perimetro della lavanderia, per mantenere il locale stagno ed avrà uno spessore di 2 mm ed un'altezza non minore di 160 mm.

In lavanderia sono richiesti dei basamenti per macchinari con un elevato peso ed avranno le seguenti caratteristiche:

- Basamenti saranno del tipo scatolato saldati in continuo sul copertino

Formattato: Non Evidenziato

Formattato: Non Evidenziato

Formattato: Non Evidenziato

Formattato: Non Evidenziato

Formattato: Non Evidenziato

Formattato: Normale, Giustificato,
SpazioPrima: 6 pt

Formattati: Elenchi puntati e numerati

Formattati: Elenchi puntati e numerati

- La dimensione del basamento non deve essere minore della dimensione in pianta della macchina che supporta.

Canalette con coperchio in Acciaio Inox saranno fissate a copertino tramite supporti saldati in continuo in Inox (distanti al massimo 500 mm. l'uno dall'altro) ed avranno un'inclinazione adatta allo scolo dei liquidi. Ogni gap fra copertino e canaletta verrà sigillato con materiale elastico resistente all'acqua.

G 01.04 PAVIMENTAZIONI

Nella Lavanderia principale il pavimento sarà del tipo a piastrelle in gres porcellanato antiscivolo dello spessore di 35 mm. inclusa la piastrella stessa (spessore minimo della piastrella 9 mm.).

G.02 - CUCINA E RIPOSTERIE

Tutte le apparecchiature e il mobilio saranno realizzate in acciaio inox AISI 304 e secondo lo standard marino.

ELENCO APPARECCHIATURE CUCINA

Vedi capitolo G.02.11

Area di lavaggio stoviglie

~~1 tavolo di prelavaggio ad una vasca con un foro per contenitore porta rifiuti e otto rastrelliere per cestelli 500x500~~

~~1 doccia prelavaggio~~

~~1 mensola inclinata per cestelli~~

~~1 lavastoviglie capacità 540 piatti/ora~~

~~1 lavastoviglie capacità 1080 piatti/ora a cesto trascinato~~

~~1 tavolo di uscita~~

~~2 carrelli per piatti~~

~~4 cestelli in acciaio da mettere a paratia per i piatti~~

~~1 lavamani~~

Area di lavaggio pentole

~~1 tavolo con vasca~~

~~1 doccia prelavaggio~~

~~1 lavapentole per cestelli 550x690mm~~

~~2 carrelli per cestelli~~

~~scaffalature in acciaio per riporre pentole (3 pezzi)~~

~~1 lavamani~~

Area di servizio

~~1 tavolo con vano tecnico a una porta per macchina da caffè con un cassetto battifondi e una mensola removibile con barre antirollio~~

Formattato: Normale, Giustificato,
SpazioPrima: 6 pt, Dopo: 0 pt

~~1 armadio neutro a due porte con quattro mensole removibili~~

~~1 armadio frigorifero ad 1 porta (raffreddamento ad aria) con guide per GN 1/1~~

~~1 freezer~~

~~1 macchina da caffè ad un gruppo semiautomatico~~

~~1 macina caffè manuale~~

~~1 lavamani~~

~~1 vasca con rubinetto~~

~~Preparazione verdura~~

~~1 tavolo per preparazione verdure con due vasche~~

~~1 doccia prelavaggio~~

~~1 tavolo da lavoro con un cassetto neutro e una mensola removibile con barre antirollio~~

~~1 tavolo con una vasca e rubinetto~~

~~2 mensole a parete~~

~~pelapatate~~

~~1 lavaverdure a cesto da ca. 80kg/h fisso~~

~~1 lavamani~~

~~Preparazione carne~~

~~1 tavolo da lavoro con sottostanti 2 cassette neutri 2 mensole con barre antirollio e un top in nylon~~

~~1 tavolo con vasca~~

~~1 sterilizzatore di coltelli~~

~~1 tritacarne~~

~~1 tavolo da lavoro con un cassetto neutro e una mensola removibile con barre antirollio~~

~~1 ceppo da macellaio~~

~~1 segaossa con tavolo di supporto~~

~~2 raccoglitori gocce in inox~~

~~1 lavamani~~

~~Preparazione pesce~~

~~1 tavolo da lavoro per la preparazione del pesce con due vasche~~

~~1 doccia prelavaggio~~

~~1 tavolo da lavoro con una vasca, cassetto e rubinetto~~

~~1 tavolo con una vasca~~

~~1 mensola a parete~~

1 lavamani

1 armadio frigo 1 porta e guide per gn 1/1 (raffredd. ad aria)

Cucina fredda

1 tavolo da lavoro con sottostanti 2 vani neutri a due porte e 1 frigorifero a due ante

2 piani di lavoro ribaltabili

1 tavolo da lavoro con vasca, cassetto e rubinetto

1 armadio frigorifero ad aria ad una porta e guide per GN 1/1

1 affettatrice con lama diam. 300mm

1 tostiera a nastro con produzione di 410 pz/h.

1 motoriduttore con i seguenti accessori:

————— 1 grattugia fissa per pane e formaggio

————— 1 tritacarne diam. 22

————— 1 macchina per purea diam. 22

————— 1 accessorio per purea di patate

————— 1 tagliaverdure diam. 22

————— 5 lame per tagliaverdure

Cucina calda

1 cucina elettrica con:

————— 6 piastre di cottura

————— 1 corrimano

————— 1 forno sotto piastra

1 cucina elettrica con:

————— 4 piastre di cottura

————— 1 corrimano

————— 1 forno sotto piastra

1 friggitrice elettrica con due vasche da 18 lt. e tre cestelli

1 piastra di cottura rigata ed 1 liscia

1 cuocipasta elettrico a due vasche

1 pentola brasiera capacità 50lt

1 pentola da 100lt.

1 salamandra elettrica con doppio grill di cottura

2 forni a convezione vapore sovrapposti per 6 teglie cad GN1/1

2 forni a convezione vapore sovrapposti per 6 teglie cad GN1/1

2 addolcitori d'acqua capacità 16lt.

~~3 cappe con filtri~~

~~1 banco caldo con:~~

~~—— 1 vano riscaldato elettricamente~~

~~—— 1 bagnomaria elettrico per 3 GN 1/1~~

~~—— 1 piano di lavoro/appoggio~~

~~—— paraspiti~~

~~1 apriscatole da banco in inox~~

~~2 piani di appoggio ribaltabili~~

~~1 abbattitore~~

~~Panetteria / Pasticceria~~

~~1 forno per pane a 2 camere di cottura più cella di lievitazione~~

~~1 spezzatrice manuale~~

~~1 sfogliatrice a due cilindri~~

~~1 tavolo da lavoro con piano in polietilene nylon, due tramogge per il pane e due contenitori removibili, sotto il piano un frigorifero a due porte.~~

~~1 cappa~~

~~1 mensola a muro~~

~~1 impastatrice (cap. 30l) con accessori~~

~~1 lavamani~~

~~1 tavolo con vasca e rubinetto~~

~~Apparecchiature per banco self service~~

~~Sezione calda~~

~~3 bagnomaria~~

~~2 distributore piatti riscaldato~~

~~3 sottobanco riscaldato~~

~~4 sottobanco neutro~~

~~3 riscaldatori ad infrarossi~~

~~5 sneeze guard con ripiano~~

~~Sezione fredda~~

~~2 sezione refrigerata~~

~~2 sottobanco refrigerato~~

~~1 distributore piatti neutro~~

~~2 vetrine refrigerate (dim.960 x 700 x h700) con porta a battente sul alto servizio, portelli con cerniera a molla lato clienti, illuminazione su 2 supporti laterali. Temperatura di esercizio +4° +7°C completa di gruppo refrigerante del tipo ermetico 220V / 2 / 60Hz.~~

~~Sezione retro banco~~

Formattato: Normale, Giustificato,
SpazioPrima: 6 pt, Dopo: 0 pt,
Nessun elenco puntato o numerato,
Tabulazioni: Non a 2,83 cm

1 macchina da caffè

1 forno a microonde

1 tostiera a libro a doppia piastra

Apparecchiature per banco bar salone principale

n. 1 vetrina refrigerata dim. 1200 x 950 x h. 1050 mm

n. 2 frigoriferi a 2 porte

n. 1 lavello

n. 1 macchina da caffè a 4 erogatori

n. 1 zona neutra con ripiani a giorno;

Apparecchiature per banco bar Vip Lounge

n. 1 vetrina refrigerata dim. 1200 x 950 x h. 1050 mm

n. 1 frigorifero sottobanco a 2 porte;

n. 1 zona neutra con ripiani a giorno

N. 1 lavello

N. 1 macchina da caffè a 4 erogatori

Apparecchiature per banco bar zona Lido

1 vetrina refrigerata

1 frigorifero sottobanco a due porte

1 lavello

ripiani neutri a giorno

1 macchina da caffè a 2 erogatori

1 friggitrice

1 piastra hamburger

1 tostiera a libro (2 kW)

Adiacente al bar ci sarà un piccolo deposito con pavimentazione in piastrelle viniliche e scaffalature.

Apparecchiature per banco bar zona Negozi

1 vetrina refrigerata

1 frigorifero sottobanco a due porte

1 lavello

ripiani neutri a giorno

1 macchina da caffè a 2 erogatori

1 tostiera a libro (2 kW)

Adiacente al bar ci sarà un piccolo deposito con pavimentazione in piastrelle viniliche e scaffalature.

Apparecchiature per riposterie Salone principale, Vip Lounge, Lido e Negozi

1 lavastoviglie

1 tavolo con vasca

1 ripiano a parete

1 scaldabrioche (1 kW)

1 contenitore in plastica rifiuti

1 lavamani

1 fabbricatore di ghiaccio

1 armadio per vini.

Apparecchiature per banco distribuzione Self Service Equipaggio,

banco di distribuzione, 7kW / 440V + (4 x 1.5kW / 220V) + 0.6kW/220V, con:

1 bagno maria per 3 teglie GN

1 vasca refrigerata

1 vano neutro due porte

1 banco frigo due porte (con compressore raffr. ad aria)

1 vano neutro per distributori di piatti

1 rubinetto per bagno maria

1 scorriavassoio tubolare

1 tunnel ad infrarossi

2 parasuti in vetro

distributore di pane

distributore di posate

distributore di piatti riscaldato (mod. da incasso)

distributore di vassoi

Riposteria Ufficiali

1 macchina da caffè

1 frigorifero 100l

1 tavolo con vasca e cassetto battifondi

1 armadio pensile.

Apparecchiature per Riposteria equipaggio

1 lavastoviglie

1 frigorifero

1 tavolo con vasca

1 ripiano a parete porta cestelli

- ~~1 scaldabrioche (1 kW)~~
- ~~1 macchina per caffè~~
- ~~1 contenitore in plastica per rifiuti~~
- ~~1 lavamani~~
- ~~1 armadio per vini~~
- ~~1 tavolo uscita per lavastoviglie~~
- ~~1 tavolo con ripiano e cassetto battifondi profondità 800 mm.~~

G 02.01 GENERALE

La fornitura comprenderà la progettazione del locale che sarà eseguita e coordinata da un fornitore specialista; Saranno forniti:

Pareti, partizioni locale, soffitti, porte, portelli d'ispezione e finiture, pavimenti, sistemazione macchinari e manufatti, basamenti, scarichi necessari per la corretta sistemazione ed il corretto funzionamento della cucina, dei bar e edelle riposterie.

Tutti i lavori decorativi sono esclusi da questa sezione

Le Aree Catering (Cucine, Banchi Distribuzione e Self Service, Bar e Riposteria) sono posizionate come da Piano Generale.

G 02.02 INSTALLAZIONE STANDARD DELLE AREE CATERING

Le altezze standard per le varie aree sono le seguenti:

<u>Cucina Principale</u>	<u>Minimo 2100 mm</u>
<u>Riposterie</u>	<u>Minimo 2100 mm</u>

G 02.03 PARETI, PARTIZIONI SOFFITTI PORTE E PORTELLI

Pareti e soffitti consisteranno di pannelli di Acciaio Inox AISI 304 per tutti gli spazi interni e di Accio Inox AISI 316 L per tutte le aree esterne, con uno spessore di 0.8mm, e generalmente senza alcun fissaggio visibile e montati su antivibrante.

Portelli d'ispezione in Acciaio Inox, incernierati o ad incastro, dovranno essere installati per permettere l'ispezione di ogni accesso tecnico che lo necessita.

Le porte delle riposterie e/o cucina saranno dello stesso tipologia di quelle delle cabine (calsse B) a meno di specifiche richieste dei vari regolamenti.

Il braghettone della porta sarà in Acciaio Inox.

Porte e pannelli di rivestimento delle porte negli spazi pubblici saranno in accordo con le richieste dell'architetto e se non specificato rivestite in acciaio Inox.

Protezioni delle pareti in Inox sono richiesti nelle zone di transito dei carrelli dove facilmente potrebbero essere danneggiati ed in ogni caso in accordo con I disegni di sistemazione di massima approvati dalla S.A.

I locali Cambusa secca e Liquori avranno pareti e soffitti a ferro nudo pitturato.

G 02.04 MASTRE, CANALETTE E BASAMENTI

Una mastra di contenimento in Acciaio Inox Aisi 304 (con supporti a paratia) sarà saldata in continuo lungo tutto il perimetro della lavanderia, per mantenere il locale stagno ed avrà uno spessore di 2 mm. Ed un'altezza non minore di 160 mm.

Canalette con coperchio in Acciaio Inox saranno fissate a copertino tramite supporti saldati in continuo in Inox (distanti al massimo 500 mm. l'uno dall'altro) ed avranno un'inclinazione adatta allo scolo dei liquidi. Ogni gap fra copertino e canaletta verrà sigillato con materiale elastico resistente all'acqua.

Saranno installati dei basamenti di 2.5mm di spessore con opportuni rinforzi per macchinari con un elevato peso ed avranno le seguenti caratteristiche:

Basamenti saranno del tipo scatolato saldati in continuo sul copertino/mastra/canaletta

La dimensione del basamento non deve essere minore della dimensione in pianta della macchina che supporta.

Quando 2 o più macchinari sono accostati, il basamento dovrà essere unico e non deve essere minore della dimensione in pianta delle macchine che supporta

Il Costruttore installerà sotto equipaggiamenti leggeri dischetti in Inox dello spessore di 4 mm.

G 02.05 PAVIMENTAZIONI

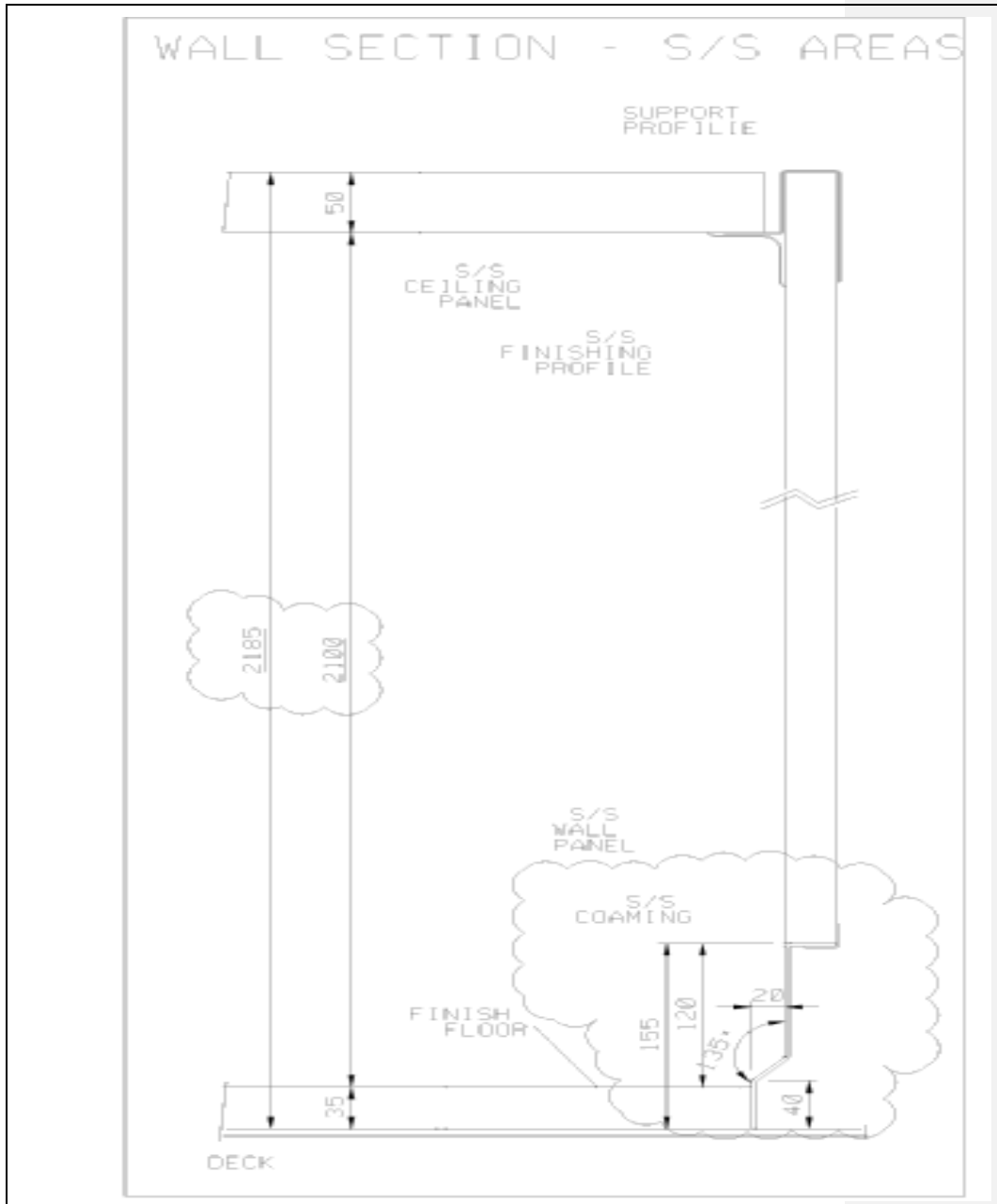
La pavimentazione sarà del tipo a piastrelle in gres porcellanato antiscivolo dello spessore di 35 mm inclusa la piastrella stessa (spessore minimo della piastrella 9 mm).

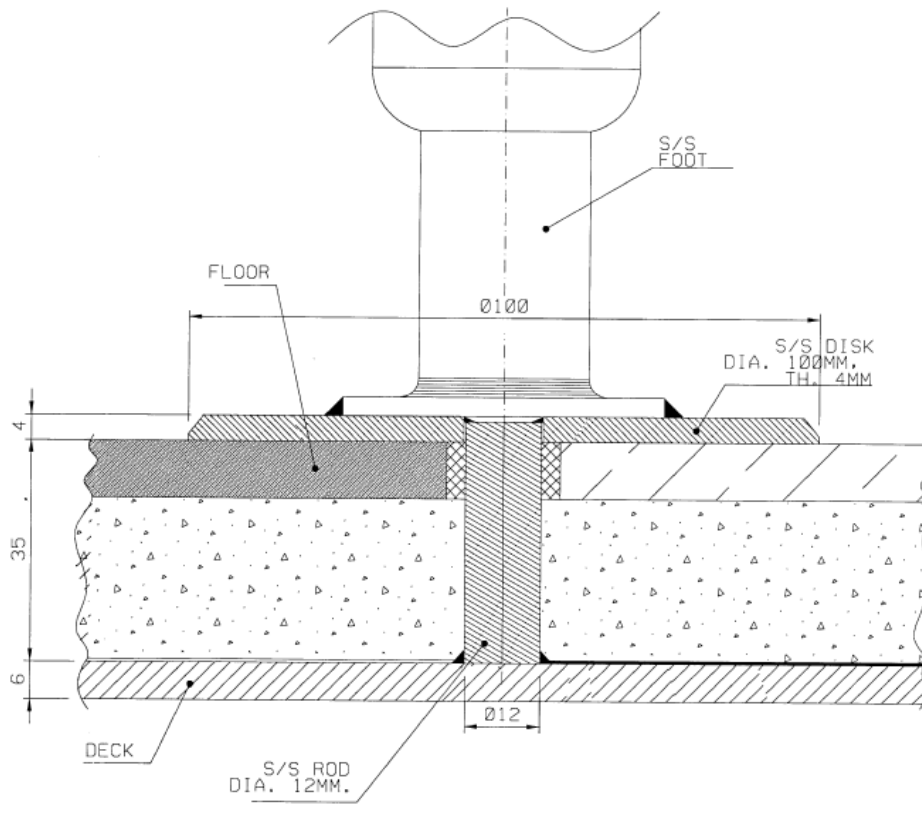
Prima della stesura del sottofondo, il pavimento sarà pulito per facilitare la pressa del sottofondo stesso.

I locali Cambusa secca e Liquori avranno mastra perimetrale in Inox e pavimentazione in piastrelle.

Formattati: Elenchi puntati e numerati

G 02.06 DETTAGLI D'INSTALLAZIONE



G 02.07 DETTAGLIO DISCHETTO**G 02.09 LISTA DEGLI EQUIPAGGIAMENTI CATERING**

La fornitura sarà in accordo con i disegni di sistemazione del locale approvati dalla S.A.

Tutte le apparecchiature e il mobilio saranno realizzate in Acciaio Inox AISI 304 per le aree interne ed in acciaio Inox AISI 316 L per tutte le aree esterne e secondo lo standard marino.

G 02.10 DATA BOOKS

Il Costruttore fornirà un set completo di dati tecnici ed libretti uso e manutenzione per tutte l'equipaggiamento catering installato a bordo un mese prima della consegna della costruzione e contenente le seguenti informazioni:

- Tutti i libretti di istruzione per l'uso e la manutenzione dell'equipaggiamento installato.
- Tutti i dati di riferimento quali:
 - Marca del equipaggiamento

Formattati: Elenchi puntati e numerati

Formattati: Elenchi puntati e numerati

Posizione a bordo

Descrizione tecnica

Istruzioni per la manutenzione

-Nome ed indirizzo con i recapiti telefonici del fornitore.

G 02.11 LISTA EQUIPAGGIAMENTI CATERING FORNITI

Per la lista dettagliata relativa alla fornitura/equipaggiamento del catering vedere allegato 2a.

Per la definizione dei layout catering vedere allegato 2b

G.03 - CELLE REFRIGERATE E LOCALI PROVVISI SECCHE

Cambusa

Il locale provviste secche sarà dotato di:

- scaffali in acciaio zincato a tre ripiani, con barra antirollio
- armadio in acciaio zincato con due scaffali
- carabottini modulari in plastica

Pareti e pavimenti saranno in ferro nudo pitturato.

Arredo celle

Pareti soffittature e pavimenti saranno rivestite in acciaio Inox.

Pareti e soffittature saranno assemblate utilizzando pannelli prefabbricati in schiuma poliuretana, rivestiti sulle superfici interne alle celle con una lamiera in acciaio inox, spessore 1,0mm per le pareti e 0,8mm per le soffittature, e con una lamiera in acciaio zincato sul lato non in vista, spessore 0,8mm.

Il pavimento sarà realizzato utilizzando pannelli prefabbricati auto-portanti in schiuma poliuretana, finiti con una lamiera di acciaio inox con impronte antiscivolo di spessore 1,2 mm.

L'altezza netta delle celle sarà di 2m.

Le porte incernierate saranno di tipo prefabbricato rivestite in acciaio inox, spessore 1mm, con isolamento interno in schiuma poliuretana.

Le porte delle celle con temperatura inferiore a 0°C saranno dotate di scaldiglie elettriche in corrispondenza delle guarnizioni.

Le porte saranno munite di serrature e maniglie con chiusura a chiave con sblocco dall'interno. All'interno delle celle saranno sistemati pulsanti di allarme uomo cella.

Le celle refrigerate saranno dotate di scaffalature in acciaio inox a 3 ripiani completi di barre antirollio.

In ogni cella verrà installata una lampada germicida.

Formattato: Normale, Giustificato, Rientro: Sinistro: 0 cm, Sporgente 0,63 cm, SpazioPrima: 6 pt, Nessun elenco puntato o numerato, Tabulazioni: Non a 2,84 cm

Formattati: Elenchi puntati e numerati