



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale – Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – Sotto-azione RSO4.2.A3.B – Avviso Protocollo 88927 del 03/06/2025, “Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio”.

Codice Progetto: RSO4.2-A3.B-FESRPN-PU-2025-19

CUP: D54D2500495000



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

I.I.S.S. “FERRARIS • DE MARCO • VALZANI”
Polo Tecnico Professionale “MESSAPIA”



Ordine n. **67/2026**

I.I.S.S. - "FERRARIS-DE MARCO-VALZANI"-BR
Prot. 0018243 del 18/09/2026
VI-10 (Uscita)

Data: 18/09/2026

Capitolo **P02.11** Progetto FESR

di Spesa: RSO4.2.A3.B-FESRPN-PU-2025-19
“NEXT GENERATION WINE LABS”

Spett.le **MAGELLANO S.R.L.**
VIALE PORTA PIA, 16
72100 BRINDISI (BR)
Telefono: 0831 587832
Partita Iva: 01214420745
Email: info@magellanosrl.it

Programma annuale esercizio finanziario 2026 (Delibera Consiglio di Istituto n. 95/2026 del 30/01/2026)
Capitolo di spesa **P02/2026 Progetto FESR RSO4.2-A3.B-FESRPN-PU-2025-19 NEXT GENERATION WINE LABS**

- Vista la DECISIONE A CONTRARRE del D.S. prot. 18240 (VI-10 Uscita) del 18/04/2026
- Vista l'offerta presentata dalla società MAGELLANO S.r.l. inclusa nel documento di offerta economica della RdO MePA n. 6135951
- Vista la copertura finanziaria

Vi preghiamo di fornirci quanto segue:

Riferimento:

Documento di Stipula RdO a "Confronto di Preventivi" MePA n. 6135951 effettuata sulla piattaforma di e-procurement "acquistinretepa" di CONSIP S.p.A.

CUP: **D54D25004950007**

CIG: **BB18B89CBD**

Codice Univoco: **UFYER0**

Codice	Descrizione articolo	Unità di misura	Quantità	Sconto %	Valore	Iva %	Prezzo lordo €	Totale €
4513	Laboratori dell'indirizzo Viticoltura ed Enologia sede VALZANI - FORNITURE OUTDOOR WINE LAB - EDUGREEN WINE LAB - SCIENZE INTEGRATE & WINE LAB - NEW DIGITAL GRAPHIC LAB	a corpo	1	0.00	137354.24	22.00	167572.17	167572.18
4514	Laboratori dell'indirizzo Viticoltura ed Enologia sede VALZANI - LAVORI OUTDOOR WINE LAB - EDUGREEN WINE LAB - SCIENZE INTEGRATE & WINE LAB - NEW DIGITAL GRAPHIC LAB	a corpo	1	0.00	8953.63	10.00	9848.99	9848.99

Imponibile:	€ 137354.23	+	I.V.A	22 %	30217.93	=	€ 167572.17
Imponibile:	€ 8953.63	+	I.V.A	10 %	895.36	=	€ 9848.99
							€ 177421.16

APPLICAZIONE DELLO SPLIT PAYMENT

Nella sezione causale il fornitore deve apporre la dicitura:

L IVA esposta in questa fattura deve essere versata all'Erario dal destinatario ai sensi art. 17ter del D.P.R. n.633/72 "SCISSIONE DEI PAGAMENTI").

nella sezione "RIEPILOGO" il Fornitore deve indicare la dicitura
"Esigibilità IVA: S".

Condizioni della fornitura:

IVA 10% esclusa nel prezzo per le piccole lavorazioni edili

IVA 22% esclusa nel prezzo per le forniture

In allegato al presente documento, l'Offerta della Società MAGELLANO S.r.l. con il dettaglio delle forniture e dei lavori

La data di consegna dei lavori è stata fissata al 18/012/2026

L art. 116, comma 1 del D.lgs. 36/2023, determina che i contratti sono soggetti a collaudo per i lavori e a verifica di conformità per i servizi e per le forniture per certificare il rispetto delle caratteristiche tecniche, economiche e qualitative dei lavori e delle prestazioni, nonché degli obiettivi e dei tempi, in conformità delle previsioni e pattuizioni contrattuali.

L art. 125, comma 7 del D.lgs. 36/2023, indica che, all'esito positivo del collaudo (per lavori) o della verifica di conformità (per servizi e forniture) e comunque non oltre sette giorni dall'emissione dei relativi certificati, il RUP rilascia il certificato di pagamento. Il pagamento sarà effettuato entro 30 gg dall'esito positivo della verifica. Il certificato di pagamento non implica accettazione dell'opera.

Il pagamento sarà effettuato tramite Bonifico Bancario a seguito di regolare fattura elettronica intestata a I.I.S.S. "FERRARIS DE MARCO VALZANI" Via ADAMELLO, 18 - C.F. 91071150741.

Sulla fattura indicare:

- IBAN e Conto Corrente dedicato (D.lgs. 187 del 12/11/2010).
- Partita IVA .
- Indirizzo sede operativa e sede legale.
- Matricola INPS - INAIL con relative sedi.
- Numero CIG come sopra.
- Numero CUP come sopra (se corrisponde)

BRINDISI, 18/09/2026

 RITA
ORTENZIA DE
VITO
18.09.2026
11:49:15
GMT+00:00

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Rita Ortenzia DE VITO

Documento firmato digitalmente ai sensi del
D.lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, sostituisce, inoltre,
il documento cartaceo e la firma autografa.



**Allegato n. 1 all'Ordine 67/2026
prot. 18243 del 18/09/2026**

Spett.le
I.I.S.S. Ferraris De Marco Valzani
72100 Brindisi - Italy

Oggetto: Offerta Realizzazione dei Laboratori dell'indirizzo Viticoltura ed Enologia della sede VALZANI: "LABORATORIO OUTDOOR WINE LAB", "LABORATORIO EDUGREEN WINE LAB", "LABORATORIO SCIENZE INTEGRATE & WINE LAB" e "NEW DIGITAL GRAPHIC LAB", progetto RSO4.2-A3.B-FESRPN-PU-2025-19 "NEXT GENERATION WINE LABS".

Procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera e) del D.lgs. 36/2023.

OFFERTA TECNICA

Spettabile istituto,

A fronte del sopralluogo effettuato con una ditta edile specializzata nel settore, si evince che il progetto da Voi richiesto ha bisogno di qualche modifica e soprattutto qualche miglioria per quanto riguarda in primis i lavori di ristrutturazione della "Casa del custode"; il lavoro prevede, oltre quello richiesto all'interno, un ammodernamento esterno essendo la struttura fatiscente e con zone ammalorate. Non avendo indicazioni dettagliate e precise, crediamo sia necessario se non indispensabile, procedere con queste opere di miglioria per consegnare il lavoro nel migliore dei modi e rendere la struttura sicura e duratura negli anni. Di seguito oltre opere richieste:

Opere Richieste

- 1) Ispezione generale della controsoffittatura esistente, (mq 90) con smontaggio delle parti ammalorate e successivo smaltimento presso discarica autorizzata;
- 2) Fornitura e montaggio di nuova controsoffittatura in sostituzione di quella ammalorata, del tipo previsto nella richiesta offerta;
- 3) Tinteggiatura totale della controsoffittatura con idropittura traspirante di colore bianca;
- 4) Tinteggiatura delle pareti destinate alle aree di prima lavorazione (mq 60) con idoneo materiale lavabile, resistente all'umidità e facilmente sanificabile;
- 5) Revisione della pavimentazione solare esistente sulla copertura (mq 108 circa) con verifica dello stato dei giunti, rifacimento di quelli ammalorati, e sostituzione delle lastre danneggiate o lesionate.



Opere Migliorative

1. Tinteggiatura generale delle pareti interne non oggetto di pitturazione con materiale lavabile, eseguita con idropittura traspirante previa preparazione delle superfici e stesura di fissativo idoneo;
2. Trattamento generale delle pareti esterne con rivestimento plastico per esterni del tipo silossanico liscio, in opera con pennello o rullo, previa revisione della superficie con eventuale ripristino di porzioni di intonaco ammalorato;
3. Fornitura e montaggio di n° 2 porte interne in legno, dimensioni standard, in opera per divisione ambienti igienico/sanitari e laboratori.
4. Ripristino e controllo sistemi idrici, pulizia generale e sanificazione degli ambienti

Per quanto riguarda invece la fornitura delle attrezzature da laboratorio, la vostra richiesta indica prodotti di fascia generica senza specifiche tecniche, dunque prodotti che possono spaziare da prezzi e caratteristiche di fascia bassa fino a prodotti di fascia alta ma non adatti sempre al vostro tipo di esigenza; La nostra ditta vi fornirà tutti prodotti idonei ai vostri laboratori al fine di poter dare attrezzature consone al tipo di utilizzo, garantendo qualità e durata nel tempo.

In base a quanto richiesto nel progetto, riportiamo il materiale e alleghiamo alla fine le schede tecniche delle attrezzature senza specifiche tecniche indicate per i laboratori:

Laboratorio “Scienze Integrate & Wine Lab”

FORNITURA E POSA IN OPERA IMPIANTO DI LAVORAZIONE DELLE UVE

L'impianto è composto da sistema di pesatura e selezione comprendente bilancia con portata fino a 300 kg, n. 2 vasche per la cernita preliminare del prodotto, n. 1 tavolo di cernita manuale in acciaio inox con piano di lavoro idoneo alla selezione degli acini, portarotolo da parete con rotolo in carta e dotazione di acqua distillata per le operazioni di pulizia; pigiadiraspatrice in acciaio verniciato, dotata di ampia vasca di carico per il rovesciamento delle cassette, con capacità produttiva fino a 1.500 kg/ora, completa di griglia estraibile in acciaio inox per agevolare la pulizia e albero di diraspatura motorizzato, corredata di vasca di raccolta del mosto posta alla base e pompa per uso alimentare con tubo certificato per alimenti di adeguata sezione per il trasferimento del mosto al sistema di pressatura; sistema di pressatura costituito da torchio manuale con capacità di 48 litri, idoneo a massimizzare l'estrazione del mosto, completo di vasca di decantazione e pompa per uso alimentare per il trasferimento del mosto a n. 2 vasche di fermentazione in acciaio inox della capacità di circa 50 litri ciascuna. L'intero impianto sarà corredato da impianto elettrico dedicato per il corretto funzionamento delle attrezzature e da sistema di climatizzazione mediante n. 1 condizionatore d'aria monosplit completo di unità esterna. Nell'area saranno inoltre forniti n. 1 armadio portascopo in metallo con serratura, completo di accessori per la pulizia (n. 2 scope, n. 2 tira-acqua per pavimenti, n. 10 stracci, n. 1 tanica di detergente per pavimenti, n. 2 palette alza-immondizia, n. 1 confezione di guanti in lattice) e n. 1



armadio porta attrezzi in metallo con serratura, completo di utensileria manuale (n. 1 kit di giraviti, n. 1 serie di chiavi a cricchetto, n. 2 chiavi giratubi, n. 2 martelli e n. 2 pinze), comprensivi di trasporto, installazione e messa in esercizio.

FORNITURA E POSA IN OPERA DI UN IMPIANTO DI FERMENTAZIONE ALCOLICA

n. 1 scaffalatura con struttura portante e ripiani in acciaio inox, idonea allo stoccaggio ordinato e in sicurezza di n. 10 serbatoi di affinamento in acciaio inox della capacità di 15 litri ciascuno; n. 1 tavolo in acciaio inox certificato per il contatto alimentare, destinato alle operazioni di controllo, monitoraggio e prelievo campioni mediante mostimetro e altra strumentazione enologica; n. 1 armadio metallico con serratura per lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti chimici, completo di kit base di reagenti e prodotti necessari alle analisi e alle operazioni di gestione del processo fermentativo. L'impianto sarà corredato di impianto elettrico dedicato per l'alimentazione delle attrezzature e di sistema di climatizzazione ambientale mediante n. 1 condizionatore d'aria monosplit completo di unità esterna, comprensivo di fornitura, installazione, collegamenti e in esercizio a regola d'arte.

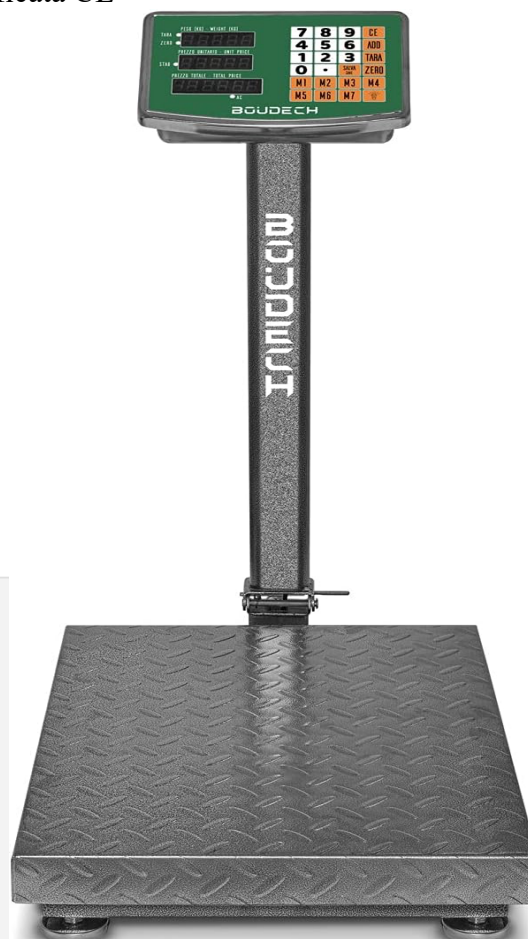
FORNITURA E POSA IN OPERA AREA STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO E AREA DEGUSTAZIONE

n. 1 tavolo di lavoro in acciaio inox certificato per il contatto alimentare, idoneo alle operazioni di supporto alle attività di confezionamento e controllo, n. 1 scaffalatura in acciaio verniciato per lo stoccaggio ordinato di n. 90 bottiglie di vino, adeguatamente dimensionata per garantire stabilità e sicurezza, nonché area dedicata alla degustazione comprensiva di tavolo e attrezzature specifiche per l'analisi sensoriale. L'intera dotazione sarà corredata di impianto elettrico dedicato per l'alimentazione delle attrezzature e di sistema di climatizzazione ambientale mediante n. 1 condizionatore d'aria monosplit completo di unità esterna, comprensivi di installazione, collegamenti e messa in esercizio a regola d'arte



Schede tecniche

BOUDECH® AGRAM 300 - Bilancia Industriale Digitale a Piattaforma Elettronica da 100g a 300 kg con display LCD e funzione memoria prezzi - Certificata CE



- Capacità massima di peso - 300 kg
- Pesata minima - 100 g
- Display LCD retro illuminato
- Funzionamento a rete o con batterie ricaricabili
- Batteria ricaricabile in dotazione
- Indicatore del livello di carica della batteria
- Spia di sovraccarico
- Facilmente trasportabile

Funzioni speciali

Capacità di peso elevata, Display retroilluminato

Tipo di display

LCD

Capacità massima di peso

300 Chilogrammi

Fattore di forma

Piattaforma



Precisione del display	±0.1 kg
Tipo di bilancia	Bilancia da banco
Tipo di misurazione	kg



VASCA PER LA CERNITA ALIMENTARE DEI PRODOTTI (GIGANPLAST)

Contenitore rettangolare sovrapponibile impilabile, Capacità: 90 L,

DIMENSIONI:

70X45 CM

Altezza totale: 40 Cm



DATI TECNICI

Inseribile:	No
Pieghevole:	No
Larghezza (mm):	1800
Peso netto (kg):	26.983
EAN:	8711369812488
Altezza (mm):	850
Linea:	Budget Line
Materiali:	Acciaio inox
Marca:	HENDI
Profondità (mm):	600
Imballo:	1



Frigorifero per vini, 2 zone, 91 bottiglie

Il frigorifero Arctic Wine, 2 zone, 91 bottiglie è dotato di due zone di raffreddamento con temperatura regolabile. Adatto per conservare fino a 91 bottiglie. Progettato con una finitura verniciata a polvere nera, una porta in vetro temperato senza cornice, ripiani in legno di faggio estraibile e illuminazione a LED, offre un'installazione sia integrata che indipendente. Il display digitale, i comandi touch, lo sbrinatorio automatico e il blocco porta aggiungono funzionalità.





- ✓ Ripiani in legno di faggio resistenti alle fluttuazioni del livello di umidità.
- ✓ Funzione di sbrinamento automatico.
- ✓ Display digitale e termostato elettronico.
- ✓ 2 zone di raffreddamento con la possibilità di impostare temperature diverse in ciascuna di esse.



Fusto Europa Inox 15 L

Il fusto Europa in acciaio inox 15 litri in vendita sullo store online di Polsinelli è il prodotto ideale per conservare o trasportare con facilità qualsiasi liquido alimentare di vostra produzione artigianale, dalla birra fino a prodotti più delicati come il vino o l'olio. Il materiale utilizzato per la realizzazione del fusto Europa 15 L, l'acciaio inox 18/10 - AISI 304, garantisce la massima igiene e preserva al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto al suo interno. La tecnica a saldatura testa a testa della parte inferiore del fusto Europa con il fondo facilita la pulizia.

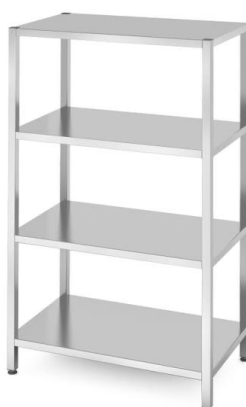
Caratteristiche:

Capacità: 15 L - Peso: 2,2 kg - Altezza: 310 mm - Diametro fondo: 280 mm
Diametro bocca: 130 mm - Attacco per rubinetto da 1/2"



Tools for Chefs

**Rack di stoccaggio con 4 ripiani pieni - imbullonati, HENDI, Kitchen Line,
1000x600x(H)1800mm**



**Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430 - Gambe realizzate con profili da
30x30 mm -Carico a scaffale consentito approssimativo: 70 kg/m2 -Piedini
regolabili tra: +25/-5 mm.**

DATI TECNICI

Inseribile:	No
Larghezza (mm):	1000
Peso netto (kg):	26.415
EAN:	8711369812556
Altezza (mm):	1800
Materiali:	Acciaio inox
Linea:	Kitchen Line
Marca:	HENDI
Profondità (mm):	600
Pieghevole:	No
Imballo:	1



Fusto Europa 50 L in Acciaio Inox

Pensato per l'utilizzo nell'industria alimentare, il fusto Europa da 50 litri è caratterizzato dalla realizzazione in robusto acciaio inox 18/10 - AISI 304, capace di garantire la massima resistenza nel tempo. Il fondo è saldato con la tecnica di saldatura testa a testa, e semplifica le operazioni di pulizia ed igienizzazione, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche dei liquidi alimentari contenuti. Il fusto inox 50 L Europa ha una capacità di 50 litri, un peso di 5,4 kg e altezza pari a 44 cm. Il contenitore presenta un diametro di 42 cm nel fondo e di 23 cm nella bocca, è corredato di coperchio con chiusura ermetica, di due comode maniglie in acciaio inox e di attacco per rubinetto da 1/2". Costruito nel rispetto delle più severe norme di qualità (certificazione NSF), il serbatoio inox Europa 50L è consigliato per la conservazione e lo stoccaggio di vino, birra, olio e altri liquidi alimentari.

Caratteristiche: Materiale: acciaio inossidabile 18/10 - AISI 304 - Capacità: 50 litri
Peso: 5,4 kg - Altezza: 440 mm - Diametro fondo: 420 mm - Diametro bocca: 230 mm
Coperchio a vite - Predisposizione rubinetto e guarnizione - Attacco per rubinetto da 1/2"
Apparecchio conforme alle norme di sicurezza CE



Pigiadiraspatrice a rulli con tramoggia dotata di coclea. Disponibile con rulli in alluminio (standard), in nylon oppure in gomma alimentare. Il supporto con molla centrale permette una regolazione del grado di pigiatura, sia garantisce l'integrità dei rulli e degli ingranaggi. È disponibile nelle seguenti versioni: in lamiera smaltata; con tramoggia e coclea in acciaio inox; completamente in acciaio inox. Su richiesta è disponibile in lamiera fiorettata. La rete di diraspatura è realizzata in acciaio inox su tutti i modelli. Per il funzionamento il macchinario deve essere posizionato sopra lo SCIVOLO (incluso) di nostra fabbricazione oppure su di un recipiente di raccolta. Il macchinario viene fornito imballato singolarmente in una scatola di cartone, per evitare danneggiamenti durante il trasporto. Dotazioni: Capacità 1600-1800 kg/h Motore Hp 1 Rete in acciaio inox Rulli autoregolabili lunghezza 220mm Protezioni in lamiera smaltata, o acciaio inox Dimensione tramoggia 850x480



Caratteristiche generali

Modello

Manuale 40

Materiale scocca

Acciaio smaltato

Tipologia

Manuale

Materiale struttura esterna

acciaio smaltato

Corpo macchina in

faggio evaporato

Diametro interno gabbia

40 cm

Dimensione gabbia

400x550 mm

Capacità vinaccia

69 L

Diametro vite

40 mm

Nr. velocità

2

Nr. Velocità 2

sì

Paese di produzione

Italia

Dotazioni/omaggi/accessori

Manuale di istruzioni

sì

Dimensioni

Peso netto

71 Kg

Confezione

Su bancale

Peso completo di imballo

75 Kg



N. 01 VASCA DI RACCOLTA LIQUIDO AUTOMATICA CON POMPA INCORPORATA MODELLO ENOS INOX MONOFASE

Elettropompa centrifuga CERTIFICATA PER USO ALIMENTARE, realizzata con girante e corpo in fusione di acciaio inox AISI 304. Risulta particolarmente indicata per l'impiego con liquidi di tipo alimentare (vino, latte, olio, succhi di frutta,...) e liquidi caldi (birra). Dotata di tenuta meccanica in EPDM e invertitore di rotazione, permette il travaso di liquidi privi di parti in sospensione. La particolare tecnologia utilizzata permette una aspirazione anche in presenza di liquidi discontinui. Di serie tutti i modelli vengono forniti con apposita maniglia di sollevamento e raccordi portagomma inox. Le motorizzazioni disponibili sono : monofase 220V 50/60hz; trifase 380V 50hz; monofase 110V 60hz. Tutti i motori utilizzati sono CE fabbricati 100% in Italia. Le versioni disponibili sono le seguenti

Attacchi dn 25 mm

Dimensioni

tramoggia 600x700

Altezza da terra

390mm Capacità

130 lt

Peso kg 36

Griglia filtrante in acciaio inox (fori 5x20) completamente estraibile

MT 10 TUBO ENOLOGICO ROSSO ALIMENTARE DN 25

MT 10 TUBO ENOLOGICO ROSSO ALIMENTARE DN 40

MT 10 TUBO ENOLOGICO ROSSO ALIMENTARE DN 50

N. 04 RACCORDO P.GOMMA DI RIDUZIONE 40 GAROLLA P.GOMMA 25

N. 04 RACCORDO P.GOMMA DN 40 GAROLLA

N. 04 RACCORDO P.GOMMA DN 50 GAROLLA

N. 04 COLLARI A BULLONE DN 25

N. 04 COLLARI A BULLONE DN 40 N. 04 COLLARI A BULLONE DN 50



- **A. Ambiente A (Laboratorio di Chimica)**

- *Multimetro portatile per pH, conducibilità TDS, salinità, ossigeno disciolto (OD) e potenziale di ossidoriduzione (ORP), senza elettrodi, HQ2100*



- *Elettrodo pH gel, standard, cavo di 1mt per acque reflue, Intervallo di lettura: 2-14 pH.*



- **LLG-uniREFRACTO 5 pro**

uniREFRACTO 5 pro è un rifrattometro portatile digitale a 3 scale, compatto, per misurare ad es. Brix e indice di rifrazione dei liquidi. Due scale sono preimpostate su 0 - 95% Brix e 1,33 - 1,54 RI, la terza scala può essere selezionata liberamente tra più di 45 scale diverse, tra cui Brix, indice di rifrazione, AdBlue®, °Baume, °Butyro, % glicole etilenico, % Cloruro di calcio e gravità specifica. Tutte e tre le scale possono essere selezionate e modificate liberamente. L'operazione è semplice e veloce, la calibrazione può essere eseguita facilmente con acqua distillata. L'alloggiamento impermeabile (IP 65) consente la pulizia sotto acqua corrente.

- Facile passaggio tra le tre scale
- Display LCD a 4 cifre
- Correzione automatica della temperatura
- Piastra per campioni in acciaio inossidabile La fornitura include: Rifrattometro, copertina protettiva in acciaio inossidabile La fornitura include: Rifrattometro, copertina protettiva



- *Bilancia analitica Kern ACJ 200-4M Portata 220 g. Precisione 0,1 mg. Piatto di pesata in acciaio inox diam. 91 mm. Calibrazione interna.*



- *Agitatore Vortex ZX3 | Tipo: ZX3 Agitatore vortex con piastra vibrante.*



- *Agitatore magnetico LLG RCT standard 2.0, Set | Tipo: LLG-RCT standard 2.0, Set*

La nuova generazione del nostro agitatore magnetico LLG-RCT Standard, il più venduto di IKA/LLG-Labware. Nuovo design, nuove caratteristiche! Qualità affidabile e fidata! - Velocità e temperatura controllate digitalmente - Display a LED ben visibile - Visualizzazione digitale del limite di sicurezza impostato per la temperatura - Indicatore del piano caldo, avviso di superficie calda per evitare scottature - Circuito di sicurezza regolabile della temperatura della piastra riscaldante - Visualizzazione digitale del codice di errore - Connessione per sonda di temperatura esterna PT1000 - La precisione del controllo con termometro a contatto ETS-D5 è di $\pm 0,5$ °C - Piastra riscaldante in alluminio per un trasferimento ottimale del calore - Maggiore sicurezza grazie alla tecnologia di controllo del calore migliorata - Interfaccia USB - Motore potente - Accoppiamento magnetico migliorato - Fornito con coperchio di protezione dell'alloggiamento - Testato secondo DIN EN IEC 61010-1 La fornitura include: Agitatore magnetico, termometro a contatto ETS-D5, sonda di temperatura PT1000, custodia di protezione, accessori per il supporto



- *Torbidimetro TB 211 IR EN ISO 7027*

Campo di lavoro 0,01 – 1100 TE/F o FNU/NTU Metodo di misura conforme EN ISO 7027 Porta USB per collegamento a computer e scarico dati Principio della dispersione a 90° della luce, sorgente luminosa all'infrarosso Display digitale LCD



(0,01 – _1100 TE/F o FNU/NTU). Porta USB per collegamento a computer e scarico dati. Funzionamento a batteria, durata stimata: 600 misurazioni. Forniti di serie 2 provette (h: 55 mm, Ø 24 mm); set di standard secondari (<0,1 / 200 / 800 NTU); batterie, manuale, valigia da trasporto.



- TITRALAB AT1000 1 Burette

Configurazione per la determinazione del PH- Acidità totale nei vini Mosti e suoi derivati

La titolazione automatica non è mai stata così semplice TITRALAB AT1000 di HACH LANGE semplifica le operazioni di titolazione complesse. Sin dal primo momento, il sistema AT1000 elimina la necessità di ricorrere alle procedure manuali e all'interpretazione degli operatori, come solitamente avviene con la titolazione manuale. Il sistema automatico assicura risultati più affidabili senza analisi complesse. Il sistema AT1000 utilizza kit specifici per le applicazioni in modo che tutti gli operatori possano configurare ed eseguire test in modo semplice e rapido. Risultati affidabili con la titolazione Non è più necessario ricorrere a procedure manuali e all'interpretazione degli operatori grazie alla titolazione automatica che consente di ottenere rapidamente risultati accurati e precisi. I metodi di titolazione preprogrammati eliminano la necessità di eseguire calcoli manuali, rendendo più facile ottenere risultati affidabili senza ricorrere a complesse programmazioni. Semplicità di configurazione per titolare Applicazioni specifiche eliminano la necessità di operazioni complesse per la configurazione e l'analisi attraverso titolazioni. Grazie agli esclusivi kit per applicazioni di HACH LANGE, tutti gli utenti possono configurare ed eseguire le analisi più rapidamente. Specifiche tecniche Accessori: Periferiche supportate: stampante, software per PC, bilancia, scambiatore di campioni, tastiera, mouse, lettore di codice a barre, pompa di campionamento, agitatore a motore Aggiunta automatica reagente/i : Pompa peristaltica integrata per l'aggiunta di reagente Archiviazione dati: Data, ora, ID operatori, ID campioni Burette: risoluzione del motore: 20000 passi con tecnologia micromotore elettronico (128 ?passi/passi) Burette: volumi disponibili: 2,5/5/10/25 mL, ISO8655-3 Burette for Titrant: 1 Categoria installazione: Categoria II Certificazioni: Sicurezza IEC/EN 61010-1; EMC IEC/EN 61326-1 Condizioni di stoccaggio: -5 - 40 °C Condizioni operative: 15 - 35 °C / 20 - 80 % UR, senza condensa Dimensioni (H x L x P): 220 mm x 400 mm x 360 mm Elettrodo: INTELLICAL ("Plug & Play" digitale), analogico, fotocolorimetrico. 2 ingressi disponibili Esportazione dati: Su chiave USB, formato CSV, compatibile con Excel Garanzia: 2 anni Interfaccia operativa: Tastiera in silicone Lingue: Inglese, tedesco, francese, italiano, spagnolo Livello di inquinamento: 2 Materiale: PP Latene, silicone, vetro temperato, POM, acciaio inossidabile Memoria dati: Ultimi 100 campioni, analisi di CQ e bianchi, ultime 10 tarature Modalità di titolazione: Campione, bianco, campione con bianco, campione CQ, campione CQ con bianco Parametro: mV/pH, conducibilità, temperatura Peso: 4 kg Pompe: 0 Portata pompa: 100 mL/min Procedura integrate: Spurgo delle bolle d'aria nei tubi, inizializzazione del reagente, sostituzione burette e pompe Programmazione manutenzione: Sì, definito dall'utente Protezione della password: Sì, livello di protezione definito dall'utente Requisiti Alimentazione (Voltaggio): 100/240 V AC Requisiti Alimentazione (Hz): 50/60 Hz Risoluzione: mV/pH: ±0,1 mV / ±0,001 pH Supporto campione: Agitazione magnetica integrata, bicchieri graduati fino a 250 mL Taratura: Elettrodo e Titolante (fino a 5 tamponi in modalità automatica, predefinita e definita dall'utente) Taratura Intervalli / avvisi / promemoria: Sì, periodo definito dall'utente Tipo display: 5,7" grafica a colori; VGA Tipologia di titolazione: Potentiometric (zero & imposed current), amperometric, colorimetric Uscita: Porte elettrodi (x2), USB (x2), seriale (x1), Ethernet (x1) Visualizzazione curve di taratura: Curve di titolazione diretta e derivata, curva di taratura degli elettrodi Volume becker accettato: Bicchiere graduato per sistemi specifici: polipropilene, 50 mL e 150 mL con clips Bicchieri graduati generici: fino a 250 mL, in vetro, forma bassa



- *KIT per la determinazione di Ph-Acidità Totale su alimenti e vini*

Il kit contiene: - 1 x Siringa in vetro da 10 ml - 1 x Ring per siringa da 10 ml - 1 x Tubo essiccante con cotone - 1 x Adattatore conico NS 14/23, per l'installazione di sensori sul supporto - 1 x Ancoretta magnetica Teflon 20 x 6 (conf. 5 pz) - 1 x Tappo flacone GL45 - 1 x Set beaker da 50 ml (conf. 5 pz) - 1 x Elettrodo pH in vetro Red Rod e anello in PTFE cavo da 1 metro - 1 x CL05.1411.1000 SODIO IDRATO N/10 1lt - 1 x CL03.0213.0500 SOLUZIONE TAMPONE PH 4 500 ml - 1 x CL03.0213.0500 SOLUZIONE TAMPONE PH 7 500 ml - Applicativi pre-programmati su chiavetta USB



- *COMBISTORAGE 3 Armadio di sicurezza certificato completamente ignifugo TYPE 90. 3 porte; 3 scomparti: acidi, basi, infiammabili; 2+2+3 ripiani e 1 vasca. Dimensioni: 200x600x1950mm.*

I modelli della serie COMBISTORAGE ti permettono di conservare in piena sicurezza prodotti di diversa natura e con diversi rischi. La zona di sicurezza per prodotti infiammabili è completamente ignifuga TYPE 90, certificata. Le zone per sostanze chimiche sono altamente resistenti anche ai vapori chimici e aggressivi, grazie ai materiali di alta qualità con pannelli melaminici. Tutti i modelli di questa serie soddisfano i più alti standard europei e sono certificati secondo le norme:

EN14470-1 (nuova versione 2023): certificato di resistenza al fuoco di 90 minuti

EN61010

EN16121

Completamente realizzato in lamiera di acciaio elettrolitico dello spessore di 1 - 1,5 mm, piegata a freddo - Grigio RAL7035

Finitura esterna realizzata in resina epossidica resistente agli acidi e passaggio attraverso un tunnel termico a 200 °C Armadio predisposto per la ventilazione Armadio dotato di messa a terra Piedini regolabili di livellamento ISO 3864: Segnaletica con pittogrammi In dotazione per COMBISTORAGE 3 CHEMISAFE:

Zona acidi: 2 ripiani in acciaio plastificato

Zona basi: 2 ripiani in acciaio inox



Zona infiammabili: 3 ripiani and 1 vasca di ritenzione con griglia in acciaio verniciato
Carico max dei ripiani di 60 Kg distribuiti uniformemente.



- *PACCHETO VETRERIA E MATERIALE DI CONSUMO (becher, provette, pipette, burette)*
- *PACCHETTO REAGENTI E MATERIALE DI CONSUMO PER ATTIVITA' ANALITICHE*
- **A. Ambiente B (Laboratorio di Scienze Integrate)**
- *Microscopi Biologici Optech Biostar B4 NT*

Progetto ottico con focale tradizionale a 160 mm. Applicazione in campo chiaro - contrasto di fase. Stativo particolarmente dotato di affidabili parti meccaniche. Testata Trioculare inclinata a 30° e ruotabile a 360° Distanza interpupillare regolabile: 55 - 75 mm. Compensazione della differenza diottrica. N° 2 Oculari a grande campo WF 10x / 18. Fenditura di predisposizione all'inserimento dell'analizzatore (secondo polarizzatore) Revolver portaobiettivi a 4 posizioni. Obiettivi in contrasto di fase della serie Plan acromatica. Progetto ottico con focale tradizionale a 160 mm. Obiettivo PA 10x / 0,25 - 160 Ph (contrasto di fase - campo chiaro) Obiettivo PA 20x / 0,40 - 160 / 0,17 Ph (contrasto di fase - campo chiaro) Obiettivo PA 40x / 0,65 - 160 / 0,17 Ph (contrasto di fase - campo chiaro) Tavolino traslatore con piano di appoggio 135 x 125 mm. Escursione sui due assi: 75 x 35 mm. Comando destro a bottoni coassiali Regolazione fuoco a comando macro micrometrico bilaterale. Valore di intertacca di regolazione: 2 micron. Frizione di regolazione della durezza. Fermo meccanico di sicurezza (evita la rottura di vetrini o il danneggiamento della lente frontale degli obiettivi a forte ingrandimento) Condensatore universale a disco revolver secondo Abbe. AN 1,25. Posizioni per contrasto di fase su obiettivi: 10x - 20x - 40x - 100x. Posizione 0 per campo chiaro su tutti gli obiettivi. Diaframma ad iride incorporato. Supporto condensatore regolabile in altezza. Sistema di illuminazione secondo Koheler ad elevata resa luminosa. Sorgente di luce LED 3 watt Regolazione elettronica dell'intensità luminosa

Accessori in dotazione: Flacone di olio per immersione. Copertina di protezione. Manuale di istruzioni. Raccordo Tv a grande campo immagine video F= 0,5x. Passo C Tipo compact Ft . F = 0,5x . Passo : C

ADATTATORE per micr. biologici per oculare diam 23.2 mm.

Telecamera a colori per applicazioni in microscopia ottica OPTECH DL 12000

Sensore C Mos Panasonic: 1/2.3" Pixels: 4000x3000 (12 Mega Pixels) Pixel size: 1,335 micron

Risoluzione digitale: 4000x3000 Pixels. FPS (Frame al secondo): 15 alla massima risoluzione. PC: interfaccia a mezzo cavo USB 2.0. Bilanciamento colori: automatic or manual R.G.B. Regolazione settaggi per: Gamma - Saturation - Contrasto

Programmi operativi di Windows: XP - Vista - W7 - W8 - W10. Programmi operativi Mac: recenti.

Involucro esterno: lega leggera metallica. Dimensioni: 68x68x42,5 mm. Peso: 253 gr. CD in dotazione comprendente: Software Mosaic Windows - Mosaic V Mac. Cavo di connessione al PC tipo USB. Manuale di istruzioni in PDF.



OCULARE WF 16x (15)

BLU METILENE 1%, 250ml

INSTALLAZIONE e COLLAUDO DA REMOTO mezzo ns. personale specializzato, comprendente messa in opera e istruzioni per un corretto uso dello strumento



- *Contacolonie SC6PLUS, manuale*

Conteggio tramite pressione - Pressione regolabile - Illuminazione a LED antiabbagliamento - Con protezione BioCote® antimicrobica - Conferma sonora del conteggio - Scelta di schermo di fondo con luce o scuro - Possibilità conteggio medio - Collegabile a stampante o computer La Fornitura include: Dispositivo con due reticoli di Wolffhuegel e adattatore per disco centratore per facilitare l'uso di piastre da 50 mm a 90 mm. Lenti di ingrandimento o stampante sono da ordinare separatamente.

Contacolonie mod. SC6 PLUS Contacolonie con conteggio tramite pressione, illuminazione a LED antiabbagliamento, protezione BioCote antimicrobica e scelta di schermo di fondo con luce o scuro. Dispositivo interno per il conteggio di colonie su più piastre Petri e per il calcolo medio al termine dei conteggi. I risultati del conteggio così come le statistiche incluso SD si possono inviare direttamente alla stampante o al computer tramite il cavo USB fornito. Fornito con due reticoli di Wolffhuegel e disco centratore adattatore per facilitare l'uso di piastre da 50mm a 90mm. Sono disponibili, come accessori opzionali a scelta, la stampante e diverse lenti di ingrandimento. Specifiche tecniche: - Luminosità: LED bianco. - Display digitale: 3 digit LED - Dimensioni (L x P x H): 310 x 300 x 140mm. Peso: 1.5kg. - Alimentazione: da 120 a 230V, 5/60 Hz, 70W

