

Laboratorio di Enogastronomia – LabChef attrezzature per la cucina completo

Soluzione “ABX-LABCHEF96”

Importo soluzione: **€ 96.236,00**

Codice MePA per acquisto intera soluzione: **ABX-LABCHEF96**



CATALOGO DI SEZIONE ALLEGATO ALLA PRESENTE SOLUZIONE

<https://abintrax-didact.com/tutti-i-cataloghi/?prodotti=cucina&paged=1>

Obiettivi del Laboratorio

- Acquisire competenze tecnico-operative nell'uso di attrezzature professionali da cucina, inclusi forni combinati, cuocipasta, brasier, lavastoviglie industriali, abbattitori e sistemi di refrigerazione.
- Apprendere i principi di igiene, sicurezza e manutenzione in un ambiente di lavoro professionale conforme alle normative HACCP e CE.
- Sviluppare capacità di gestione e organizzazione del flusso di lavoro nella cucina professionale, simulando situazioni operative reali tipiche del settore ristorativo, alberghiero o della ristorazione collettiva.
- Comprendere le tecniche di cottura moderne, tra cui infrarossi, vapore diretto e indiretto, rigenerazione, abbattimento e conservazione a freddo.
- Promuovere la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente, grazie all'utilizzo di attrezzature ad alta efficienza energetica, con ridotto consumo di acqua, energia e detersivi.

Finalità Didattiche

- Offrire un percorso formativo professionalizzante, volto a preparare gli studenti per l'inserimento immediato nel mondo del lavoro in qualità di cuochi, chef, tecnici di cucina, operatori della ristorazione e addetti al lavaggio industriale.
- Sviluppare familiarità con la tecnologia applicata alla ristorazione, attraverso l'utilizzo di interfacce digitali touch, sistemi di automazione (es. lavaggio automatico, controllo a distanza, Wi-Fi) e software integrati.
- Favorire il lavoro di squadra, la comunicazione e la suddivisione dei compiti, riproducendo il modello organizzativo di una brigata di cucina.
- Integrare teoria e pratica in un contesto autentico, con esperienze didattiche basate su esercitazioni pratiche, simulazioni di servizio, analisi dei tempi di lavoro, sicurezza e qualità alimentare.
- Sostenere percorsi PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro), coinvolgendo gli studenti in attività laboratoriali ad alta intensità formativa e tecnologica.

Conclusione

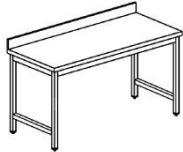
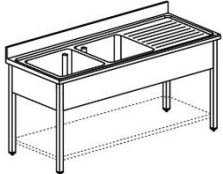
Il laboratorio cucina così configurato rappresenta una soluzione didattica completa e di alto profilo tecnico, capace di offrire agli studenti un contesto reale e operativo nel quale sviluppare competenze professionali di immediata spendibilità. Grazie alla qualità e varietà delle attrezzature — che spaziano dalla cottura alla refrigerazione, dal lavaggio alla ventilazione — il laboratorio consente una formazione a 360° nel settore Ho.Re.Ca., contribuendo alla costruzione di profili altamente specializzati e pronti per affrontare le sfide della ristorazione moderna. La dotazione tecnica rispetta standard elevati di igiene, sicurezza, ergonomia e sostenibilità, ponendosi come un riferimento per l'innovazione nella didattica gastronomica.

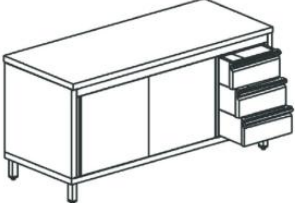
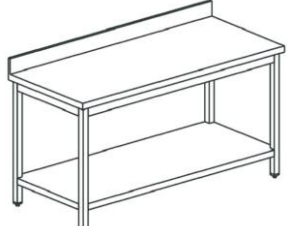
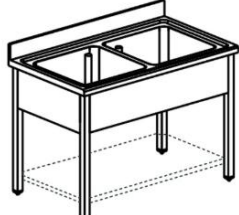
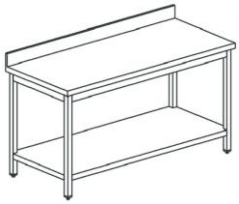
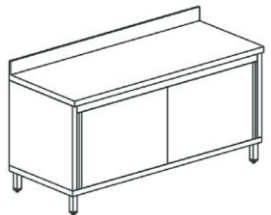
Questa soluzione include sistemi tecnologici utili a favorire l'inclusione e le pari opportunità per l'uso di metodologie didattiche innovative. Pensata per promuovere un apprendimento attivo e collaborativo.

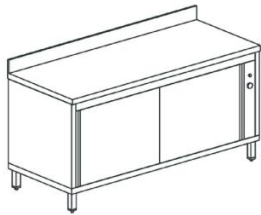
Dettaglio tecnico

articolo	Indicazione prodotto	Q.tà
	Cappa a parete con motore, illuminazione e regolatore di velocità, 1400x900 mm Dimensioni: L1400 D900 H450 Kg: 49.00 Alimentazione: Elettricità	1
	Lavastoviglie a capot elettronica con dosatore detergente e pompa di scarico, cesto da 50x50 cm Costruito in acciaio inossidabile. Capotta compensata con sistema di impugnatura e molla. Doppio sistema di lavaggio e risciacquo girevole, superiore e inferiore, in acciaio inossidabile. Altezza utile: 440 mm. Supporta vassoi GN-1/1. Ciclo di lavaggio continuo fino a 10'. Vasca rotonda per facilitare la pulizia e lo scarico. Resistenze blindate di acciaio inossidabile nella vasca di lavaggio e nella caldaia di risciacquo. L'alimentazione multitemperatura consente l'utilizzo della macchina in impianti monofase e trifase. Vassoi filtro di acciaio inossidabile. AISI-304 nella vasca di lavaggio. Controllo termostatico delle temperature (lavaggio a 60°C e risciacquo a 90°C). Sistema di isolamento termico che garantisce una temperatura di risciacquo di 85°C. Micro magnetico di sicurezza per l'apertura della capotta. Termostato di sicurezza. Macchina con comando e controllo elettronico. Riscaldamento alternato o simultaneo di vasca e caldaia. Risciacquo con sistema thermostat. Pompa di risciacquo da garantisce un risultato igienico perfetto con un ciclo di risciacquo completo a 85°C. Sistema Air Break. In dotazione: Pompa di scarico pompa risciacqua e dosatore di detersivo peristaltico.	1
	Addolcitore acqua manuale, capacità 16 litri, attacco 3/4"	1

	Detergente per lavastoviglie con cloro, liquido, 12,5 kg	1
	Brillantante, 10 kg	1
	Inserto per 15 piatti, 308x100 mm	1
	Cesto per posate con 8 scomparti	1

	Cesto 500x500 mm per 16 tazze/ bicchieri 40x40 mm	1
	Cappa centrale cubica con illuminazione a incasso Esecuzione in acciaio inox. Cappa con parti interne ripiegate antitaglio. Canalina filtri per la raccolta grassi e canalina perimetrale per la raccolta della condensa. Filtri a labirinto in acciaio inox. Illuminazione con protezione Dim. mm (WxDxH): 1600 x 1800 x 450	1
	Motoventilatore 1400 rpm Motoventilatore centrifugo doppia aspirazione con motore direttamente accoppiato alla girante, del tipo a rotore esterno. Funzionamento 230/1/50. Completo di scatola derivazione, protezione contro sovra-assorbimento, flangia di attacco e reti di protezione. Dim. mm (WxDxH): 318 x 288 x 322	1
	Tavolo da lavoro senza ripiano con alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piano di lavoro insonorizzato in acciaio inox AISI 304 con pannello bilaminato. Gambe 4x4 cm in acciaio inox AISI 304 con piedi regolabili in ABS. Telaio inferiore in acciaio inox imbullonato. Alzatina spessore 1,5 cm e altezza 10 cm. Dim. mm (WxDxH): 1600 x 600 x 850	1
	Lavello 2 vasche gocciolatoio a destra su gambe con ripiano di fondo Dim. mm (WxDxH): 1800 x 700 x 850 Peso netto: 45 kg	1

	Tavolo armadiato neutro con cassettiera a destra con porte scorrevoli senza alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piano di lavoro insonorizzato in acciaio inox AISI 304 con pannello bilaminato. Piedini rotondi regolabili in acciaio inox AISI 304. Ripiano in acciaio inox rinforzato. Antine tamburate in acciaio inox AISI 304. Cassetti su guide scorrevoli.	1
	Tavolo da lavoro con ripiano e alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piano di lavoro insonorizzato in acciaio inox AISI 304 con pannello bilaminato. Gambe 4x4 cm in acciaio inox AISI 304 con piedi regolabili in ABS. Ripiano in acciaio inox rinforzato. Alzatina spessore 1,5 cm e altezza 10 cm. Dim. mm (WxDxH): 1600 x 500 x 850	2
	Lavello, 2 vasche su gambe con ripiano di fondo Dim. mm (WxDxH): 1400 x 600 x 850	1
	Tavolo da lavoro con ripiano e alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piano di lavoro insonorizzato in acciaio inox AISI 304 con pannello bilaminato. Gambe 4x4 cm in acciaio inox AISI 304 con piedi regolabili in ABS. Ripiano in acciaio inox rinforzato. Alzatina spessore 1,5 cm e altezza 10 cm. Dim. mm (WxDxH): 2000 x 700 x 850	1
	Tavolo armadiato neutro con porte scorrevoli e alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piano di lavoro insonorizzato in acciaio inox AISI 304 con pannello bilaminato. Piedini rotondi regolabili in acciaio inox AISI 304. Ripiano in acciaio inox rinforzato. Antine tamburate in acciaio inox AISI 304. Alzatina spessore 1,5 cm e altezza 10 cm. Dim. mm (WxDxH): 2000 x 700 x 850	1

	Tavolo armadiato caldo con porte scorrevoli e alzatina Realizzato in acciaio inox AISI 304 e acciaio inox AISI 430 e costruito in conformità alle norme di prodotto relative all'igienicità, alla pulizia ed alla sicurezza. Piedini rotondi regolabili in acciaio inox AISI 304. Ripiano in acciaio inox rinforzato. Dim. mm (WxDxH): 1800 x 700 x 850	1
	Elemento neutro con cassetto su vano aperto Guide cassette: Ad estrazione totale Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm Angoli interni: Retti a 90°. Raggiatura H2 optional Peso netto (kg): 36 Dimensioni (mm): 400x700x850	2
	Piano cottura ad infrarossi 4 zone di cottura su vano con porte Manopole: Realizzate in una robusta miscela di polimero termoresistente di colore nero dotate di labirinto antri trafileamento liquidi Maniglie: Finitura alluminio spazzolato Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm Angoli interni: Retti a 90°. Raggiatura H2 optional Peso netto (kg): 43 Potenza elettrica 1 (kW): 2,5 Potenza elettrica 2 (kW): 2,5 Potenza elettrica 3 (kW): 2,5 Potenza elettrica 4 (kW): 2,5 Dimensioni (mm): 800x700x850	1
	Cuocipasta elettrico 2 vasche 26+26 litri Carico acqua: Con rubinetto Manopole: Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm Angoli interni: Retti a 90°. Raggiatura H2 optional Peso netto (kg): 66 Litri vasca 1: 26 Litri vasca 2: 26 Dimensioni (mm): 800x730x870	1
	Kit cesti cuocipasta 2 cesti 1/3 vasca verticali	4

	Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox 60 litri, ribaltamento motorizzato Carico acqua: Con elettrovalvola Manopole: Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm Materiale piastra: Inox Peso netto (kg): 130 Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm): fondo vasca 680x397 Litri vasca: 160 Dimensione vasca 1 (mm): 680x397x170 Tipologia ribaltamento: Motorizzata Dimensioni (mm): 800x730x870	1
	Elemento neutro con lavello su vano con porta Maniglie: Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm Dotazione: 1 troppopieno; 1 falsofondo; 1 traversino Dimensione vasca 1 (mm): 600x500x250 Dimensioni (mm): 800x730x870	2
	Piano cottura ad infrarossi 4 zone di cottura su vano con porte Camino: Amovibile realizzato in ghisa Manopole: Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 Maniglie: Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm Peso netto (kg)67 Potenza elettrica 1 (kW)3,4 Potenza elettrica 2 (kW)3,4 Potenza elettrica 3 (kW)3,4 Potenza elettrica 4 (kW)3,4 Dimensioni (mm): 800x900x870	1

	Fry top elettrico piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata satinata su vano con porte Cassetto raccogli liquidi: Estraibile e lavabile in lavastoviglie Piastra: Cromata satinata Alzatine paraspruzzi: Poste su due lati (optional) Camino: Griglia di scarico gas combusti amovibile realizzata in ghisa Manopole: Realizzate in alluminio con protezione all'acqua IPX5 Maniglie: Robusto alluminio spazzolato, design ergonomico Piano: Realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm Frequenza (Hz): 50-60 Dimensione zona di cottura 1 (LxP mm): 735x530 Dimensioni (mm): 800x730x870	1
	FORNO COMBINATO DA BANCO Touch screen 7" Porta: Bandiera Range temperatura: 30°C - 300°C Range timer: 1'-24h Vapore: Diretto + Indiretto Boiler: Di serie Gestione vapore: Double Steam Balance Camino: Automatico Lavaggio: Di serie - Circuito chiuso Detergente: Monodose liquida Ricettario: Di serie Sonda: Di serie - Sonda multipunto Connessione Wifi: Di serie Dimensioni (mm): 900 x 850 x 1120 Dimensioni camera (mm): 410 x 680 x 750 Potenza elettrica (kW): 19,2 Numero teglie: 10 Dimensione teglie (mm): GN 1/1	1
	Kit detergente monodose 50 pezzi	1
	Kit decalcificante monodose 12 pezzi	1
	Teglia marmorizzata	1
	Teglia per uova	1
	Griglia forata	1
	Teglia baguette	1
	Teglia fritto	1
	Teglia forata	1
	Teglia teflonata	1
	Teglia polli	1
	Teglia acciaio inox	1
	Teglia microforata antiaderente	1
	Teglia microforata pasticceria	1
	Griglia	1

	Abbattitore 6 teglie Funzioni: Abbattimento, surgelazione, decongelamento, lievitazione, mantenimento, essiccazione, cioccolato, ciclo manuale Dotazione: 6 coppie guida GN1/1, EN60x40 Controllo: Display touch screen 4,3" con presa USB Sonda: A spillone, 1 punto di rilevamento, a sgancio rapido facilmente sostituibile Capacità lorda: 160 lt Range temperatura: -40°+65°C Unità refrigerante: Plug-in Gas refrigerante: R290 (GWP=3) Carica Refrigerante: 150g Dimensioni: 780×800×913 mm	1
	Armadio refrigerato Dotazione: 3 coppie guida per griglie GN2/1, 3 griglie plastificate GN2/1, serratura con chiave Controllo: Elettronico, display a filo pannello Capacità lorda: 601 lt Range temperatura: -18°-22°C Unità refrigerante: Plug-in Classe efficienza energetica: C Gas refrigerante: R290 (GWP=3) Carica Refrigerante: 85g Sbrinamento: A gas caldo Valvola: Solenoide fornita di serie Dimensioni: 740×815×2085 mm	1

Ulteriori dettagli di prodotto, foto e i prezzi singoli sono richiedibili ai ns. uffici.

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 96.236,00	€ 117.407,92