

Laboratorio “ArtiPasta”

Produzione prodotti da forno e pasta alimentare

Soluzione Laboratorio ArtiPasta “ABX-ARTPST139”

Importo: **€ 170.185,12** iva inclusa

Codice MePA intera soluzione **ABX-ARTPST139**



Descrizione

La produzione di prodotti da forno e pasta alimentare è un'attività fondamentale del settore agroalimentare, che unisce tradizione artigianale e innovazione tecnologica. Coinvolge diverse fasi, dalla lavorazione degli impasti alla cottura o essiccazione, fino al confezionamento finale.

Per i prodotti da forno, si parte da impasti semplici o lievitati che vengono modellati e cotti con tecniche precise per ottenere pane, focacce, dolci, grissini o biscotti. La pasta alimentare, invece, viene impastata, trafilata o laminata, e può essere venduta fresca o essiccata a seconda della destinazione.

La produzione moderna si avvale di macchinari professionali come impastatrici, forni, laminatoi, grissinatrice, presse e essiccatoio che garantiscono efficienza, igiene e qualità costante. L'integrazione di tecnologie digitali consente il controllo e la tracciabilità dei processi, rendendo l'impianto conforme ai requisiti dell'Industria 4.0.

In ambito formativo, questi processi offrono agli studenti un'esperienza completa e concreta, favorendo l'apprendimento tecnico e operativo in un contesto professionale reale. Il laboratorio produttivo diventa così un luogo di crescita, sperimentazione e formazione di alto livello.

Finalità didattiche

Il laboratorio è progettato per offrire un ambiente formativo completo, dove teoria e pratica si fondono per formare figure professionali pronte a operare nel settore alimentare e agroindustriale. Gli studenti acquisiscono competenze tecniche concrete imparando a utilizzare macchinari professionali per la produzione di pasta e prodotti da forno, lavorando su impasto, laminazione, formatura, essiccazione e cottura.

Grazie all'utilizzo di attrezzature predisposte per l'Industria 4.0, i partecipanti sviluppano familiarità con l'automazione, le tecnologie digitali e la gestione dei parametri produttivi come umidità, temperatura e ventilazione. Viene inoltre approfondito il tema della qualità e della sicurezza alimentare, attraverso l'educazione all'igiene, alle normative europee e alle buone pratiche di lavorazione.

L'integrazione di strumenti digitali, come il monitor interattivo e i software multimediali, consente lo svolgimento di lezioni digitali, videolezioni, analisi di dati e monitoraggio in tempo reale dei processi. L'allestimento del laboratorio riproduce fedelmente un contesto produttivo reale, permettendo un apprendimento immersivo e funzionale all'inserimento lavorativo o allo svolgimento di stage.

Questa impostazione rende il laboratorio un ambiente formativo ideale per corsi di qualifica professionale, aggiornamenti per adulti, percorsi scolastici e dimostrazioni tecniche

L'ambiente laboratoriale che verrà realizzato si distinguerà per la sua flessibilità, versatilità e mobilità, offrendo spazi multifunzionali costantemente connessi a informazioni e persone. Consentirà l'accesso a tecnologie avanzate, risorse educative aperte e servizi cloud, favorendo un apprendimento attivo, collaborativo e creativo, supportato da metodologie didattiche innovative e diversificate. Inoltre, rafforzerà il ruolo della scuola nella promozione della pari opportunità e nel contrasto agli stereotipi, contribuendo alla costruzione di un contesto educativo inclusivo e attento alle differenze.

Dettaglio economico della soluzione

Indicazione prodotto	Q.tà	Prezzo Tot. Iva esclusa
IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO LIEVITATI E NON E PASTA ALIMENTARE		
n. 1 Impastatrice a spirale n. 1 Laminatoio Automatico n. 1 Grissinatrice Automatica n. 1 Forno elettrico a doppia camera di cottura e cella di lievitazione con cappa neutra n. 1 Tavolo da lavoro inox 80x60x85cm n. 1 Lavello inox aperto -1 vasca -sgocciolatoio 100x60x95cm n. 1 Pressa per pasta n. 1 Essiccatoio elettrico	1	€ 131.725,00
AREA DOCENTE PRESENTAZIONE		
n. 1 Libreria Multimediale per Monitor interattivo n. 1 Soluzione Deluxe Digital Board EduReady Monitor interattivo n. 1 Scrivania per docente bifacciale n. 1 Seduta con struttura e rete bianca braccioli rivestimento ecopelle	1	€ 7.771,00

Dettaglio tecnico della soluzione

Indicazione prodotto	Q.tà
IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO LIEVITATI E NON E PASTA ALIMENTARE	
Impastatrice a spirale Potenza: watt 1100 / Hp 1,5 Alimentazione: 1ph/3ph Giri vasca/spirale rpm: 10/85 Dim. vasca: mm ø400x260 Capacità vasca: lt 32 Capacità impasto: kg 25 A: mm 270 - B: mm 590 - C: mm 440 - D: mm 740 - E: mm 700 - F: mm 1050 - G: mm 780 - H: mm 1130 Peso netto: kg 118,5 Dimensioni imballo: mm 530x830x1020 Peso lordo: kg 133,5	1
Laminatoio Automatico Realizzata con moderni criteri di razionalità e funzionalità. Costruita in duralluminio ed in acciaio; i cilindri di laminazione sono rettificati, cromati a spessore e regolabili. Le misure d'ingombro sono minime per consentire la facile collocazione della macchina in qualsiasi tipo di laboratorio ed è montata su ruote per facilitarne lo spostamento. Dati tecnici Altezza mm 1130 Lunghezza cilindri mm 520 Lunghezza mm 1100 Larghezza mm 800 Peso kg 250 Motore Hp 3	1

Grissinatrice Automatica Fornita di serie con calandra regolabile per uniformare lo spessore della pasta all'ingresso in trafila. Il taglio della pasta può essere effettuato a comando elettrico manuale o programmato a mezzo temporizzatore per lavoro continuo. Tutte le superfici a contatto con la pasta sono in acciaio inox o teflon o con vernice certificata per uso alimentare (epossipo- liestere BT bianco). La produzione può raggiungere i 50 Kg/h. Le trafile sono facilmente intercambiabili. La velocità del tappeto di uscita è regolabile per essere adatta ad ogni tipo di prodotto, onde evitare stiramento od accumulo di pasta. Il sistema di montaggio sul carrello è studiato in modo da avere un ingombro minimo in posizione di riposo. dotato di: Trafila con rulli Ø 73 (anzi- chè Ø 40) per facilitare il passaggio di più tipi di pasta. Tappeto di uscita da mm 1900 per poter effettuare più tagli prima di fermare la macchina per lo scarico. Rulliera di caricamento da mm 900. Oltre alla trafila in dotazione (che deve essere stabilita all'ordine), a richiesta sono disponibili vari modelli da Ø 5 a Ø 20. La trafila è dotata di raschia pasta e viene inserita dalla parte posteriore della macchina. Il dispositivo di taglio è dotato di un motore autonomo. Grissini Ø mm 5-20 Prod. Oraria Kg/ora 50 Motore n.2 HP cad. 0,25 Peso Kg 130 Altezza cm 150 Profondità cm 245 Larghezza cm 55	1
Forno elettrico a doppia camera di cottura e cella di lievitazione con cappa neutra n 01 cappa neutra codice kcc n 02 camere interamente in refrattario misure interne l60 x p120 x h 17 n 02 predisposizione industria 4.0 n 01 cella di lievitazione h50 con ruote	1
TAVOLO DA LAVORO INOX 80x60x85cm	2
LAVELLO INOX APERTO -1 VASCA -SGOCCIOLATOIO 100x60x95cm	1
PRESSA PER PASTA Pressa per pasta per la produzione di pasta sfoglia e formati vari (cambiando le trafile). Con doppia vasca. In dotazione: raffreddamento ad acqua sulla testata controllata da termostato digitale, gruppo di taglio per paste corte, asciugatoio e trafila sfoglia. Il rovesciamento della vasca è manuale. Inoltre è possibile applicare (come optional) un bobinatore per l'avvolgimento automatico e contemporaneo di due sfoglie, per alimentare le macchine formatrici (raviolatrici e cappellatrici). Può inoltre essere messa in linea con macchine per lasagne, cannelloni e tagliatelle. Costruzione in acciaio inox, alberi d'impasto estraibili. Macchina conforme alle normative CE. Optional: bobinatore sfoglia e refrigeratore. Guarda il video/See the video - Scheda tecnica/Data sheet - Dimensioni bxp x h mm 850x930x1500 h; Peso kg 280 c. - Prod/h kg 60 c. - Capacità d'impasto kg 20 totali (semola e liquidi) - Diametro trafila mm 139 - Larghezza sfoglia massima mm 280 - Alimentazione Volt 230/400-3F+N+T- Potenza kW 3,2 N. 2 TRAFILA PRESSA Trafila per tutti i formati di pasta estrusa, escluse trafile per penne, sfoglia e busiata.	1
ESSICCATOIO ELETTRICO Il macchinario permette il pre-incarto e l'essiccazione di paste corte, lunghe e ripiene, nonché l'asciugatura di paste pastorizzate prima di un eventuale confezionamento. Costituito da pannelli spessore mm 60, composti da lamiera d'acciaio zinco- plastificata anallergica (FOOD APPROVED),	1

riempiti con poliuretano espanso che, oltre ad una maggiore coibentazione, offre una migliore insonorizzazione e robustezza di tutta la struttura. Quadro di controllo con PLC dotato di igrometro e termostato per la regolazione automatica dei valori di umidità, temperatura e ventilazione. Gestione automatica del ciclo di essiccazione, con intermittenza e inversione di marcia delle ventole, con espulsori automatici dell'umidità e riscaldamento tramite resistenze elettriche. Fornito con 1 carrello con 25 telai cm 60x120 Scheda tecnica/Data sheet - capacità ciclo essiccazione kg 75 - Volt. 230/400 3F+N+T - Kw 5 - dimensioni 1670 x 964 x 2435h; peso kg 315	
AREA DOCENTE PRESENTAZIONE	
Libreria Multimediale per Monitor interattivo dim. 360x50x197h Libreria multimedia con moduli di ricarica per dispositivi e ante scorrevoli bianche per ambienti innovativi di apprendimento. I bordi perimetrali sono in ABS 2 mm in tinta con la superficie. Nello schienale sono presenti nr.2 prese ad incasso diam.80 cm con 1 presa schuko + 1 ricarica USB tipo A. Robusta struttura realizzata con pannelli di particelle di legno sp. 18 mm nobilitati in melaminico bianco, rifiniti perimetralmente con bordo melaminico 0,4 mm. Grazie al comodo sistema di ante scorrevoli potrai custodire con ordine libri e quaderni, Composizione con anta riscrivibile con pennarelli.	1
Soluzione Deluxe Digital Board EduReady Monitor interattivo 75" certificato Google EDLA (suite software costituita da Oktopus in licenza 2+5, cloud didattico MimioConnect Plus licenza 1Y, Panel Management cloud MDM 1y)	1
Scrivania per docente bifacciale	1
Seduta con struttura e rete bianca braccioli rivestimento ecopelle	1

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

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 139.496,00	€ 170.185,12