Laboratorio di Cucina e Sala

Soluzione "ABX-ENSA2501"

Importo soluzione: € 135.709,26

Codice MePA per acquisto intera soluzione: ABX-ENSA2501



*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it

www.abintrax.com
another way to care

Obiettivi Formativi

- **Allestire un laboratorio bar e ristorazione completo, funzionale e tecnologicamente aggiornato**, adatto alla formazione di studenti nei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- **Formare figure professionali nel settore HO.RE.CA.** (Hotellerie, Ristorazione, Catering), capaci di operare in contesti reali come bar, caffetterie, ristoranti e lounge.
- **Simulare ambienti di lavoro reali** per sviluppare competenze pratiche legate alla preparazione, conservazione e somministrazione di cibi e bevande.

Finalità Didattiche

1. Formazione tecnica per il settore bar e beverage

- L'inserimento di attrezzature professionali come:
  - **Banchi bar refrigerati e neutri**
  - **Fabbricatori di ghiaccio**
  - **Macchine spremiagrumi, frigoriferi positivi e negativi**
  - **Vetrine refrigerate, lavabicchieri, blender, mixer**
    consente la realizzazione pratica di:
  - Simulazioni di servizio al pubblico in contesti realistici

2. Didattica orientata alla ristorazione dinamica e al servizio smart

- Con l'introduzione di:
  - **Workstation bar portatili e modulari**
  - **Macchine sottovuoto, abbattitori, espositori refrigerati per finger food**
    si possono progettare attività didattiche su:
  - **Street food, banqueting, catering, eventi temporanei**
  - Organizzazione autonoma del servizio, logistica e conservazione a norma HACCP
  - Servizio rapido, esteticamente curato e personalizzato

3. Digitalizzazione del servizio e simulazione dell'impresa

- L'uso di **monitor touch da banco** permette:
  - La gestione digitale delle comande
  - L'integrazione con software gestionali o sistemi POS didattici
  - La simulazione di un contesto imprenditoriale reale

4. Educazione alla sostenibilità e alla sicurezza

- L'uso di attrezzature certificate, impianti refrigeranti a basso impatto e dispositivi di contenimento della temperatura favorisce:
  - La **conoscenza delle normative igienico-sanitarie**
  - L'educazione al **risparmio energetico e alla corretta conservazione degli alimenti**
  - L'applicazione di pratiche di **economia circolare** (es. riutilizzo, tracciabilità dei prodotti)

Conclusione

La dotazione elencata consente la creazione di un **laboratorio bar e ristorazione altamente professionale**, destinato alla formazione in ambito:

- **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
- **Sala e vendita**
- **Corsi IeFP e PCTO nel settore della somministrazione alimentare e bevande**

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.

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it

Dettaglio tecnico della soluzione

Indicazione prodotto	Q.tà
SALA BAR 1	
BANCO BAR con retro-banco composto da: Pedana con supporto idrorepellente e rivestimento in materiale plastico di colore nero L.4000 START UP BANCO BAR L.4000 P.925 H.951 mm UNITÀ CONDENSATRICE A BORDO CE - INCORPORATO - ARIA - LAMIERA PREVERNICIATA BIANCA - VENTILATO - POSITIVA 230V/1/50 HZ - R452A N. 1 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - SINISTRO N. 2 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - DESTRO N. 1 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - SINISTRO Finiture estetiche Pannellatura in nobilitato bianco L.4000 Bancalina in vetro trasparente L.1998 START UP RETRO BANCO CON ANTE DI COLORE NERO L.4020 P.660 H.1050 mm	1
Macchina da caffè (2 gruppi) Modello Semiautomatico Materiale: acciaio inossidabile con ABS Caldaia: 7,5 lt Acqua calda: n. 1 bacchetta	1
Macinadosatore	1
Lavastoviglie	1
Lavello monovasca	1
Produttore Ghiaccio	1
Cassetto caffè esausto	1
Retrobar allestito con solo mensole in cartongesso	1
SALA BAR 2	
BANCO BAR con retro-banco composto da: Pedana con supporto idrorepellente e rivestimento in materiale plastico di colore nero L.4000 START UP BANCO BAR L.4000 P.925 H.951 mm UNITÀ CONDENSATRICE A BORDO CE - INCORPORATO - ARIA - LAMIERA PREVERNICIATA BIANCA - VENTILATO - POSITIVA 230V/1/50 HZ - R452A N. 1 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - SINISTRO N. 2 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - DESTRO N. 1 Sportello in lamiera preverniciata di colore bianco per cella refrigerata H.770 CE - SINISTRO Finiture estetiche Pannellatura in nobilitato bianco L.4000 Bancalina in vetro trasparente L.1998 START UP RETRO BANCO CON ANTE DI COLORE NERO L.4020 P.660 H.1050 mm	1
Macchina da caffè (3 gruppi) Modello Semiautomatico Materiale: acciaio inossidabile con ABS Caldaia: 15 lt Acqua calda: n. 1 bacchetta	1
Macinadosatore	1
Lavastoviglie	1

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it
www.abintrax.com
another way to care

Lavello monovasca - Incluso	1
Produttore Ghiaccio	1
Anta Frigo	1
Cassetti Frigo	2
Cassetto caffè esausto	1
Retrobar allestito in cartongesso	1
Bar Work Station Elettrificata Richiudibile - Workstation Bar Portatile Postazione bar trasportabile. L'intero bancone bar si ripiega in una valigia dall'ingombro ridotto. Possibilità di trasporto, facilmente montabile e richiudibile. Realizzata in materiale di alta qualità, rivestito con una superficie fenolica che lo rende idrorepellente. Essenziale sicuro e funzionale. Inclusa anche una postazione con contenitori per frutta, ghiaccio e una speed rack dalla capacità di circa 10 bottiglie. Dimensioni: Peso: 25kg - Postazione: 160cm – 50cm – 115cm - Bancone: 160cm - 20cm Bancone chiuso: 35cm - 55cm - 90cm	1
DISPLAY TOUCH Luminosità (senza vetro) : 440 nit (Max.), 390 nit (Typ.) Risoluzione: 3.840 × 2.160 (UHD) Punti multi-touch : 40 punti (Max.) Tecnologia: LCD panel technology: IPS Risoluzione: 3840 x 2160 4K UHD Diagonale: 65" aspetto ratio: 16:9 Angolo di visione orizzontale: 178° Angolo di visione verticale: 178° Contrasto: 1.200 :1 Luminosità (max): 440 cd/m²	5
Interventi EDILIZI Sala IAIA Intervento in muratura Sala 2 Intervento in muratura + spostamento termosifone Fornitura e installazione di n. 6 Split Condizionatore tipo Samsung CEBU Wifi R32 12000 BTU AR12TXFYAWK INVERTER classe A++/A+	1
ALTRO	
FRULLATORE Macchina per la preparazione di frullati - bicchiere in lexan trasparente da 2 L. - tappo sul coperchio per aggiungere ingredienti in fase di lavoro- coltello a 4 lame in acciaio inox - microinterruttore di sicurezza sul bicchiere. Carcassa in plastica - motore a due velocità - 4 programmi memorizzati (8-12-30-60") - tasto "pulse" lento e veloce - tasto tritaghiaccio. Accessori disponibili: Insonorizzatore in policarbonato trasparente che riduce il rumore dell'80%, BINOX - Bicchiere in acciaio inox	2
Lampade Flambeau Gas in Rame	2
PIASTRA AD INDUZIONE Macchina con sistema di cottura ad induzione di calore dalla piastra al contenitore (di tipo metallico). Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica - funzionamento in modalità livelli di potenza o in modalità temperatura - timer digitale. Piastra in vetroceramica - Superficie induttiva: mm 140 ÷ mm 220 - Monofase 230V/1N/50Hz - Norma CE - Piastre ad induzione: Timer digitale - Struttura in acciaio inox - Potenza: kW 2,7 - Piastra in vetroceramica - Potenza Resa: 500 ÷ 2700 W - Dimensioni: mm L 325 x P 370 x h 105 - Arresto automatico della macchina se rimossa la pentola - Peso kg 5	2
Padelle per piastra induzione (2 misure) PADELLA ALTA IN ALLUMINIO FONDO INDUZIONE 1 MANICO DIAMETRO 280 MM X H 45 MM PADELLA ALTA IN ALLUMINIO FONDO INDUZIONE 1 MANICO DIAMETRO 360 MM X H 60 MM	4
Piastra Waffel - PIASTRA WAFFLE QUADRATA Macchina per realizzare waffle. Struttura in acciaio inox - piastra di cottura teflonata - termostato 50÷300°C -	2

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it
www.abintrax.com
another way to care

timer 0÷5 minuti.	
ARMADIO REFRIGERATO GN2/1 VENTILATO Armadi refrigeratI GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con ianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e con-trollo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio Inox regolabili in altezza.	1
Tavolo da lavoro inox elettrificato 2000 x 700 x 850(h) mm Tavoli da lavoro su gambe con ripiano inferiore - senza alzatina - profondità 600 o 700 mm. Struttura in acciaio inox - piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e ripiano inferiore piegati e saldati - ripiano inferiore con rinforzo ad Omega - facile montaggio con viti incluse - piedini regolabili.	2
Affettatrice - AFFETTATRICE GRAVITA' Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc. Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama -blocco piatto-vela.	2
Friggitrice Friggitrici da 4 L - modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180C° in circa 18 minuti - tempo di frittura in circa 7 minuti.	3
Tavolo acciaio inox armadiato riscaldato Tavolo armadiato in acciaio inox con 2 porte scorrevoli, L 1400 mm x P 700 mm x H 850 mm Portata piano principale 100 kg al metro lineare uniformemente distribuiti Portata ripiano 70/80 kg al metro lineare uniformemente distribuiti Robusta struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite. Acciaio certificato per uso alimentare. Il tavolo ha gambe con piedino tondo di diametro 60 mm ed è provvisto di 2 porte scorrevoli con sportelli tamburati e removibili. Ripiano intermedio.	2
Tavolo lavoro quadrato grande acciaio inox elettrificato 200 cm TAVOLO INOX 1 RIPIANO 865MM H Robusta struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite. Acciaio certificato per uso alimentare. Piano di lavoro e ripiano di fondo sono alti 40 mm, la distanza tra i due piani è di 570 mm. Il tavolo ha gambe in tubo quadro, piedini regolabili da 35 a 55 mm.	1
Frullatore ad immersione - MIXER AD IMMERSIONE Macchina per ottenere diversi prodotti in base all'utensile utilizzato. Mescolatore realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, utile per realizzare minestroni, puree di verdure, salse, pastelle, maionese, passato di pomodoro, pesto ecc...Il modello MX25 è dotato del solo mescolatore da 30 cm per un livello max di immersione fino a 15 cm. Possibilità di acquisto del solo blocco motore.	5
Armadio Frigo in accicio inox AISI 210 Ventilato 2/1 (cm 65 x 53) 1 porta Armadi refrigeratI GN2/1 in acciaio inox. Refrigerazione ventilata - gruppo incorporato - evaporatore posizionato a scomparsa in modo da avere massimo spazio disponibile - vano motore con ianchi coibentati - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico con resistenza elettrica e con-trollo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. Chiusura porta con chiave - guarnizione porta estraibile senza utensili - luce interna - fondo con angoli arrotondati - pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata. Piedini in acciaio Inox regolabili in altezza. Assorbimento W 520 - Alimentazione 230V/1/50Hz - Classe energetica D - N. 1 Porta - Dimensioni interne cm L 62,4 x P 68,5 x h 139,6 - Illuminazione interna Dim. cm. L 74 x P 83 x h 201 - Serratura - Peso Kg 138	1

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it
www.abintrax.com
another way to care

Capacità Lt 650 -Temperatura -18 /-22ºC - Dotazioni di serie: N. 6 Guide per griglie - Gas refrigerante R290 N.3 Griglie 2/1(cm 65 x 53)	

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it

www.abintrax.com
another way to care

FORNI A MICROONDE • Potenza resa microonde 1000 Watt • 6 livelli di potenza per una massima versatilità • Comandi manuali per potenza e timer • Interno ed esterno in acciaio inox • Piatto fisso in vetroceramica • Apertura con pratica maniglia ed ampio vetro per controllo livello di cottura Modello: WD B 900 Combi Potenza assorbita: watt 1400 m.o. / watt 1000 grill Potenza resa: watt 900 Alimentazione: 1ph Frequenza microonde: MHz 2450 Livelli di potenza: n.5 Volume: lt 25 Dimensioni interne: mm 340x344 h. 220	1
Macchina sfogliatrice professionale per paste fresca elettrificata (no accessori) Sfogliatrice Elettronica - Larghezza Sfoglia mm 210 - Apertura Rulli mm 0 - 5 Realizzata in Acciaio Cromato con Rulli in Acciaio Inox. Adatta ad uso Professionale. Possibilità di applicare vari tipi di Tagliasfoglia per ottenere tantissime tipologie di pasta Aggancio laterale del tagliasfoglia con incastro a baionetta, semplice e veloce. Trasmissione a Cinghia. Dotata di interruttore ON/OFF e microinterruttore interno. Alimentazione Monofase - Potenza Watt 160 - Produzione fino a 12 Kg/h - Velocità Rotazione Rulli 45 rpm - Dimensione 30 x 22 x 27,5 h - Peso netto Kg 14,8	3
IMPASTATRICI PIZZA - Struttura in acciaio a grosso spessore. - Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare. - Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304. - Spirale forgiata. - Coperchio vasca conforme alle normative. - Motore potente e ventilato. - Trasmissione moto interno con catena rinforzata. - Comandi a bassa tensione resistenti IP 67. - Impastatrici adatte a qualsiasi tipo di impasto per la pizza.	2
CONGELATORI A POZZETTO TEMPERATURA DI LAVORO: ≤-18 DIMENSIONI ESTERNE: 960x525x840(h) mm DIMENSIONI INTERNE: 810x374x645(h) mm CAPACITÀ: 190 TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO: +38°C / 60%HR TIPO DI REFRIGERAZIONE: statica TIPO DI SBRINAMENTO: manuale TIPO DI GAS REFRIGERANTE: R600a EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA: con tubo di scarico /with drain pipe CONTROLLO TEMPERATURA: meccanico ISOLAMENTO (mm): 64 mm ASSORBIMENTO (W): 56 TENSIONE: 230V / 50Hz MATERIALE DI COSTRUZIONE lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato /white painted metal sheet + embossed aluminium INVERSIONE PORTA: porta a ribalta ACCESSORI IN DOTAZIONE: paletta di sbrinamento	3
CONGELATORI A POZZETTO TEMPERATURA DI LAVORO: ≤-18	1

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it

DIMENSIONI ESTERNE: 1810 x 680 x 860(h) mm DIMENSIONI INTERNE: 1650 x 520 x 660(h) mm CAPACITÀ: 537 TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO: +38°C/ 60%HR TIPO DI REFRIGERAZIONE: statica TIPO DI SBRINAMENTO: manuale TIPO DI GAS REFRIGERANTE: R600a EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA: con tubo di scarico /with drain pipe CONTROLLO TEMPERATURA: meccanico ISOLAMENTO (mm): 70 ASSORBIMENTO (W): 98 TENSIONE: 230V / 50Hz MATERIALE DI COSTRUZIONE lamiera verniciata bianca + alluminio goffrato /white painted metal sheet + embossed aluminium INVERSIONE PORTA: porta a ribalta ACCESSORI IN DOTAZIONE: paletta di sbrinamento	
MACCHINA SOTTOVUOTO CAMPANA Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organoelettiche e impedendo la proliferazione batterica. Struttura e vasca stampata in acciaio inox - barra saldante estraibile - coperchio in plexiglass trasparente - pompe a bagno d'olio - pannello comandi digitale con 6 programmi memorizzabili - possibile predisposizione per l'utilizzo di gas inerti. Accessori: sacchetti lisci normali e per cottura in vari formati.	1
ABBATTITORI DI TEMPERATURA Abbattitori. Abbattitori con struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304 - finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60/70 mm con schiuma alta densità 42kg/m3 - piedini regolabili - cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi) - micro porta per blocco - controllo elettronico della temperatura - evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale per modelli GT3 e GD5A - evaporazione automatica e sbrinamento a caldo per modelli AB. Modello G-T3 con guide adatte per contenere bacinelle GN2/3. Capacità teglie GN o Euronorm: 5 GN 1/1 (cm 53x32,5) o 5 cm 60x40 Potenza: 720 W Lunghezza: 80 cm Profondità: 81,5 cm Altezza: 101,5 cm	1
Fabbricatore di ghiaccio a scaglie granulari Struttura completamente in acciaio inox. La formazione del ghiaccio granulare avviene tramite un evaporatore cilindrico verticale dotato di una coclea che lo raschia dalla superficie interna e lo porta verso un rompighiaccio, il quale lo fa fuoriuscire abbassandone la quantità di acqua residua. Raffreddamento ad aria. Piedini regolabili 40-50 mm.	1

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

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 135.709,26	**€ 165.565,30**

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it
www.abintrax.com
another way to care



Abintrax®
WE TECH CARE
www.abintrax.com

ABINTRAX S.R.L. | Via Marina del Mondo, 62 | 70043 Monopoli (BA)
P.iva 07644780723 | Sdi TRS3OH9 | PEC abintrax@pec.it
Tel. +39 080 2149700 (ufficio commerciale)

*2015 Abintrax
Sede Legale: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
Capitale Sociale i.v. Euro 10.000,00 C.C.I.A.A. C.F. e P.IVA 07644780723 | SDI TRS3OH9 | R.E.A. BA572271
web: www.abintrax.com email: info@abintrax.com pec: abintrax@pec.it

www.abintrax.com
another way to care