Laboratorio di Panificazione e Pasticceria

Soluzione "ABX-LABCHEF597"

Importo soluzione: € 216.000,00

Codice MePA per acquisto intera soluzione: ABX-LABCHEF597



*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

Obiettivi Formativi

1. **Sviluppare competenze tecnico-professionali nella lavorazione degli impasti**
   Gli strumenti come impastatrici a spirale, spezzatrici automatiche e formatrici consentono agli studenti di apprendere le tecniche di impasto, formatura e porzionatura con precisione e in sicurezza.
2. **Simulare il ciclo completo della produzione da forno in ambiente reale**
   La dotazione di forni rotativi elettrici, camere di lievitazione riscaldate, celle fermalievita e abbattitori permette di replicare fedelmente le condizioni operative di un laboratorio professionale, favorendo l'apprendimento attraverso la pratica.
3. **Sviluppare competenze nei processi di conservazione e abbattimento**
   Gli armadi refrigerati e abbattitori professionali aiutano gli allievi a comprendere e applicare correttamente le tecniche HACCP relative alla catena del freddo e alla sicurezza alimentare.
4. **Acquisire dimestichezza con le tecnologie di controllo e automazione**
   L'utilizzo di macchinari dotati di pannelli touch, controllo elettronico delle temperature e connessioni per l'Industria 4.0 offre una preparazione al passo con i moderni standard tecnologici nel settore agroalimentare.

Finalità didattiche

- **Formazione tecnica e operativa**
  I macchinari permettono lo svolgimento di esercitazioni pratiche mirate alla produzione di pane, pizza, prodotti lievitati e da pasticceria, migliorando la padronanza delle strumentazioni di laboratorio.
- **Integrazione teoria-pratica**
  Gli strumenti favoriscono la comprensione diretta delle fasi del processo produttivo, dall'impasto alla cottura, stimolando il pensiero critico e l'approccio risolutivo.
- **Sviluppo delle soft skills**
  Il lavoro in ambienti strutturati e la gestione di strumentazioni complesse supportano lo sviluppo di capacità organizzative, collaborazione in team e responsabilità professionale.
- **Preparazione al mondo del lavoro**
  L'attrezzatura è conforme agli standard dei laboratori artigianali e industriali, agevolando l'inserimento professionale degli studenti in panifici, pasticcerie e industrie alimentari.

Conclusione

La dotazione descritta consente la creazione di un laboratorio altamente qualificato per la **formazione in panificazione e pasticceria professionale**, in grado di fornire agli studenti una preparazione tecnica completa e aggiornata. Le attrezzature selezionate offrono non solo funzionalità avanzate ma anche robustezza e affidabilità, costituendo una **palestra formativa d'eccellenza** per lo sviluppo delle competenze richieste dal mercato del lavoro nel settore food.

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
www.abintrax.com
another way to care

Dettaglio tecnico

Indicazione prodotto	Q.tà
CELLA FERMALIEVITA COMPATTA PER 2 CARRELLI PER TEGLIE 60X40 CM - Capacità n.2 carrelli per teglie 60x40 cm (carrelle e teglie esclusi) - Dimensioni esterne cm 90x116x262(h) - Dimensioni interne cm 70x93x197(h) - N.1 porta foro luce cm 70x200(h), con cerniere a destra guardando frontalmente la cella - Quantità prodotto 60 kg - Potenza assorbita massima 2,9 kW - Potenza compressore 1 Hp Ermetico - Temperatura impostabile da -10°C a +40°C - Umidità regolabile dal 55% al 95% - Finitura interna in zinco-preverniciato bianco - Finitura esterna in zinco-preverniciato bianco - Spessore isolamento pannelli: 70 mm - Spessore isolamento pavimento: 20 mm - Pavimento e soglia in acciaio inox AISI 304 - N.1 porta con cerniere a destra (guardando frontalmente la cella) - Sbrinamento automatico con resistenza - Unità a bordo - Gas: INCLUSO - Spedzione impianto: SMONTATO - Controllo elettronico con display touch screen da 7” installato sulla porta - Software Fermalievita Alaska LEV4 con: - Cicli manuali personalizzabili di Abbattimento, Conservazione, Lievitazione, Amaca - Cicli automatici fermalievita completi, personalizzabili in ogni fase - Orari di inizio e fine ciclo programmabili - Visualizzazione log haccp con andamento temperatura e umidità, scaricabili su USB - Salvataggio ricette su USB - 230V/50HZ/1PH	1
CENTRALINA DI MISCELAZIONE E DOSAGGIO ACQUA - Campo di lavoro +3/+50°C - Dimensioni esterne cm 37,6x18x31,5 (h) - Sensibilità di lettura in decimo di litro - Portata erogazione 20 lt/mn - Sensibilità dosaggio 0,1 lt - Sensibilità temperatura erogata 0,1°C - Interamente in acciaio inox AISI304 - Quadro con controllo elettronico con: - n.50 programmi memorizzabili - Software integrato per calcolo temperatura finale consigliata - Non predisposta per Industria 4.0 - Spedizione: Montata - 230V/50HZ/1PH	1
REFRIGERATORE RAPIDO PER ACQUA, PRODUZIONE ORARIA 100 LT/H DA +18°C A +3°C - Produzione oraria 100 lt da +18°C a +3°C - Produzione massima erogabile in un solo scarico (ogni 15 minuti): 25 lt - Dimensioni esterne cm 75x53x62 - Potenza assorbita massima 1,2 kW - Sistema a refrigerazione indiretta - Struttura in acciaio inox AISI 304	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

- Attacchi idraulici: G 1/2” F - Sistema di controllo ghiaccio autopulente - Unità frigorifera tropicalizzata e incorporata - Staffe e tasselli per fissaggio a parete inclusi - 230V/50HZ/1PH	
ABBATTITORE PER TEGLIE, CAPACITÀ N.10 TEGLIE 40x60 CM + PREDISPOSIZIONE PER INDUSTRIA 4.0 - Dimensioni esterne cm 78x80x148(h) - Produzione in abbattimento +90°C/+3°C in 90 minuti: 35 kg - Produzione in surgelazione +90°C/-18°C in 240 minuti: 25 kg - Dotazione di serie N.10 coppie guide in acciaio inox AISI 304 - Atto a contenere N.10 teglie 60x40 cm con passo 70 mm (teglie non incluse) - Potenza assorbita massima 2 kW - Potenza compressore 1,7 Hp Ermetico - Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304 - Spessore isolamento ad alta densità di 60 mm - Evaporatore trattato con vernici anticorrosione - Evaporatore ispezionabile per pulizia e manutenzione - Cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304 - Cremagliera passo 17,5 mm - Allestimento interno per teglie GN1/1 e EN60x40 - Sbrinamento automatico a gas caldo - Fondo interno a vasca con piletta di scarico - Pannello comandi Touch-screen 5” con: - Preraffreddamento - Abbattimento/Surgelazione a tempo o a sonda al cuore - Cicli hard e soft in abbattimento e in surgelazione - Passaggio automatico in conservazione a fine ciclo - Regolazione temperatura camera e velocità delle ventole - 400V/50HZ/3PH	1
ARMADIO CONSERVATORE, N.2 SEMI-PORTE, PER TEGLIE 60X40 + PREDISPOSIZIONE PER INDUSTRIA 4.0 - Temperatura di esercizio -2/+10°C - Dimensioni esterne cm 79x74,3x205(h) - N.2 semiporte - Dotazione di serie N.20 coppie guide in acciaio inox AISI 304 - Atto a contenere N.20 teglie 60x40 cm (teglie non incluse) - Potenza assorbita massima 0,5 kW - Spedizione impianto: MONTATO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato - Isolamento ad alta densità in 60 mm - Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione - Unità frigorifera tropicalizzata (max + 43°C) - Sbrinamento automatico con resistenza - Evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante - Porte autochiudenti con fermo a 105° - Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (13-20 cm) - Cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304 - Cremagliera passo 24 mm in acciaio inox AISI 304 - Controllo elettronico con display da 2,8” con tasti capacitivi con: - Controllo temperatura conservazione - Controllo alta e bassa umidità (solo per versioni TN) - 230V/50HZ/1PH	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

ARMADIO CONSERVATORE, N.2 SEMI-PORTE, PER TEGLIE 60X40 + PREDISPOSIZIONE PER INDUSTRIA 4.0 - Temperatura di esercizio -25/-10°C - Dimensioni esterne cm 79x74,3x205(h) - N.2 semiporte - Dotazione di serie N.20 coppie guide in acciaio inox AISI 304 - Atto a contenere N.20 teglie 60x40 cm (teglie non incluse) - Potenza assorbita massima 0,9 kW - Spedizione impianto: MONTATO - Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 - Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato - Isolamento ad alta densità in 60 mm - Refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione - Unità frigorifera tropicalizzata (max + 43°C) - Sbrinamento automatico con resistenza - Evaporazione automatica della condensa con resistenza autoregolante - Porte autochiudenti con fermo a 105° - Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (13-20 cm) - Cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304 - Cremagliera passo 24 mm in acciaio inox AISI 304 - Controllo elettronico con display da 2,8” con tasti capacitivi con: - Controllo temperatura conservazione - 230V/50HZ/1PH	1
IMPASTATRICE A SPIRALE 60 KG DI IMPASTO, LINEA PIZZA, CON QUADRO COMANDI TOUCH SCREEN 7" - Quadro comandi elettronico touch 7” con controllo temperatura - Predisposta per industria 4.0 (Wi-Fi per connessione a piattaforma web Turri incluso) - N.2 motori - N.2 inverter per variare la velocità di vasca e spirale - Vasca, spirale e piantone in acciaio inox alta resistenza - Luce presente all’interno della vasca - Struttura in acciaio - Vasca con inversione di rotazione - Trasmissione a cinghie - Trasmissione spirale con doppio rinvio di serie - Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio - 400V/50HZ/3PH	1
FORMATRICE A 2 CILINDRI LARGHEZZA CM.50 (GR. 20-600) - N.1 motore - Struttura in acciaio - Trasmissioni a cinghie e catene - Ripiani raccogli pasta in acciaio inox - Laminazione del prodotto regolabile - Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio - Dispositivo antiscarto non incluso - 400V/50HZ/3PH	1
DISPOSITIVO ANTISCARTO	1
SPEZZATRICE ESAGONALE AUTOMATICA N.37 PEZZI (GR. 30-160), ESAGONO LATO 57 MM ALTEZZA 110 MM - Macchina a movimentazione idraulica - Tempo di pressata e taglio impostabile da pannello comandi (n.9 programmi memorizzabili) - Vasca e testata trattate anticorrosione - Coltelli e griglie in acciaio inox aisi 304 - Superficie interna coperchio e pressini in polietilene alimentare PE500 - Anello in ghisa con rivestimento trattamento resina a polimeri	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

- 400V/50HZ/3PH	
PLANETARIA CAPACITÀ 30 LT CON COLONNA - Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche colore grigio - Coperchio colore bianco - N.1 timer - Velocità variabile - Pannello comandi elettromeccanico - Trasmissione a cinghia - Sollevamento vasca manuale - Protezione antifortunistica fissa girevole in plastica Dotazione di serie: - N.1 vasca da 30 litri in acciaio inox - N.1 frusta a fili fini in acciaio inox - N.1 spatola in alluminio - N.1 gancio in alluminio - 230V/50HZ/1PH	1
SFOGLIATRICE MANUALE CON BASAMENTO, N.1 VELOCITÀ FISSA, NASTRI LARGHEZZA 600 MM LUNGHEZZA 1200 MM - Pannello comandi elettromeccanico - Struttura in acciaio verniciato a polveri epossidiche - Abbassamento cilindri di laminazione: manuale - Spessore laminazione regolabile visualizzato su display macchina - Raschiatori amovibili - Piani rialzabili per limitare al massimo l'ingombro quando la macchina non è in uso - Dotazione di serie: n.2 mattarelli - 400V/50HZ/3PH	1
FORNO ROTATIVO ELETTRICO PER 8 TEGLIE 40x60 CM (SOLO FORNO) + QUADRO TOUCH SCREEN PREDISPOSTO PER INDUSTRIA 4.0 - Versione a resistenze elettriche - Solo modulo forno - Dimensioni esterne cm 92x104x135,5(h) - Potenza elettrica 12 kW - Area di cottura 1,9 metri quadrati - Dotazione n.1 carrello per 8 teglie 40x60 cm incluso (teglie escluse) - Spedizione impianto: SMONTATO - Forno termoventilato a convezione - Vaporiera di serie per assicurare costantemente il giusto apporto di vapore durante i cicli di cottura - Isolamento termico con materiale ad alto potere coibente - Porta in acciaio inox AISI 304 con doppio vetro e guarnizioni per maggior isolamento termico - Porta con cerniere a destra (guardando frontalmente il forno) - Pannello di controllo elettromeccanico semplice ed immediato - Cappa esterna in acciaio inox, motorizzata - Camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox - Pannellatura di rivestimento in lamiera preverniciata - Illuminazione interna per un'ottima visione di tutti i punti del carrello in camera - 400V/50HZ/3PH	1
CAPPA SENZA ASPIRAZIONE MOTORIZZATA PER FORNO - Potenza elettrica 0,1 kW	1
UMIDIFICATORE OPZIONALE PER 1 CAMERA PER FORNO - Potenza elettrica 1 kW	1
CAMERA ELETTRICA PER N.6 TEGLIE 60x40 CM, ALTEZZA INTERNA 18 CM - Dimensioni interne camera cm 122x122x18(h) (altezza passaggio in bocca) - Dimensioni esterne camera cm 160x167x32(h)	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

- Area di cottura 1,5 metri quadrati - Potenza elettrica 11,8 kW - senza umidificatore - pannello di controllo elettronico completo di timer e di dispositivo di accensione - non predisposto per industria 4.0 - 400V/50HZ/3PH	
CELLA DI LIEVITAZIONE RISCALDATA PER FORNO - Capacità n.36 teglie 60x40 cm, passo 7,5 cm - Potenza elettrica 1 kW	1
SCHEDA WI-FI NECESSARIA PER COLLEGAMENTO ALLA PIATTAFORMA WEB	1
TRASPORTO, MONTAGGIO E COLLAUDO	1

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

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 216.000,00	**€ 263.520,00**

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