Laboratorio Enogastronomico
Focus “Pastificio”
Soluzione “ABX-LABPST164”

Importo soluzione: € 107.087,20

Codice MePA per acquisto intera soluzione: ABX-LABPST164



*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

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
Macchina per produzione pasta Soluzione multifunzionale idonea per piccoli laboratori, ristoranti, gastronomie e pasta bar, è in grado di produrre pasta sfoglia, lasagne, prodotti trafilati in bronzo (rigatoni, fusilli, spaghetti, ecc), ravioli e fettuccine di diverse larghezze. Permette in 150 centimetri la realizzazione di un piccolo pastificio. La macchina infatti racchiude in un tavolo: una pressa per pasta, una raviolatrice, un laminatoio e una taglierina; nella parte inferiore un contenitore per farine, una cassettiera e un asciugatoio. La costruzione è in acciaio inox e conforme alla normativa CE. - Dimensioni bxpxh mm 1500x800x1500 h - Peso kg 340 - Prod/h sfoglia kg 15 c.; ravioli Kg 20 c.; tagliatelle Kg 50 c. - Capacità della vasca Kg 8 - Larghezza sfoglia mm 200 - Tagli standard mm 2; 4; 6; 12 - Stampi per ravioli disponibili: Q3-Q4-Q6-Q8-Cuore 55-T3-M3-TR60. - Diametro trafila mm 89 - Alimentazione Volt 230/400-3F+N+T *INCLUSO IMPIANTO ELETTRICO 4.0*	1
PRESSA PER PASTA Pressa per pasta in acciaio inox, per la produzione di pasta fresca e secca. La macchina impasta e produce sfoglia e vari formati come spaghetti, rigatoni, fusilli, ecc. Utile anche per alimentare macchine formatrici per ravioli, cappelletti e agnolotti. La macchina è semplice nella pulizia e tutte le parti a contatto con gli alimenti (incluso l'albero d'impasto) sono smontabili. Doppia motorizzazione diretta per una totale assenza di manutenzione. Dotazione: gruppo di taglio per paste corte, trafila sfoglia, raffreddamento ad acqua sulla testata con termostato e ventilazione prodotto in uscita. - Dimensioni bxpxh: mm 720x740x1350 h; Peso kg 182 - Prod/h: kg 30 c; 2 cicli l'ora - Larghezza sfoglia max: mm 280 - Diametro trafila: mm 109 - Capacità d'impasto: kg 20 totali (semola e liquidi) - Alimentazione: Volt 230/400-3F+N+T; Hz 50/60; Potenza kW 1,8	1
TRAFILA PRESSA Escluso trafila penne, sfoglia e busiata.	2
BARCACCIA Carrello porta telai in acciaio inox, con 2 telai in legno da cm 60x120 per la raccolta del prodotto in uscita dalla pressa e il pre-incarto (asciugatura) grazie a due ventilatori. Idoneo a eliminare l'umidità superficiale della pasta, prima del ciclo di essiccazione. Conforme alle normative CE. - Alimentazione Volt 230/400-3F - Peso kg 50	1
ESSICCATOIO 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), 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. - capacità ciclo essiccazione kg 75 - Volt. 230/400 3F+N+T - Kw 5	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

- dimensioni 1670 x 964 x 2435h; peso kg 347	
SALDATRICE CON PIANTANA Saldatrice con piantana di sostegno e pedale meccanico, barre saldanti a temperatura costante per la chiusura di sacchetti in polipropilene e accoppiati/laminati in alluminio e carta. Le barre saldanti sono dotate di resistenza e termoregolatore, per il controllo della temperatura compresa tra i 30°C e i 200°C. La chiusura delle barre saldanti tramite il pedale meccanico garantisce una elevata pressione di saldatura e permette la sigillatura di buste con spessore elevato, con o senza soffietto laterale. La saldatrice può ripetere automaticamente la saldatura in base al ritmo di lavoro dell'operatore, grazie a un apposito temporizzatore. Ideale per grandi produzioni, per sigillare sacchetti larghi e con spessore totale fino a 400 micron. - Lunghezza barre saldanti mm 400 - Larghezza saldatura mm 10 - Temperatura di saldatura 30°C.÷200° C. - Tipo barra zigrinata - Alimentazione Volt 220 - Assorbimento 350W - Materiali saldabili PP-AL/PE - Dimensioni macchina bxpxh mm 640x400x220 h - Peso macchina Kg 24	1

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

Prezzo Iva esclusa	Prezzo Iva inclusa
€ 107.087,20	**€ 130.646,38**

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