

LABORATORIO DI CUCINA

43.400,00 € IVA ESCLUSA
Cod. MePA: **LFS-LABCUCINA**



INTRODUZIONE – OBIETTIVI E FINALITA' DIDATTICHE

Il **Laboratorio Didattico di Cucina** è uno spazio educativo attrezzato per l'apprendimento pratico delle tecniche culinarie, dell'organizzazione del lavoro in cucina e dell'educazione alimentare. L'ambiente riproduce una vera e propria cucina professionale, dotata di postazioni individuali o condivise, piani cottura, forni, strumenti di preparazione e dispositivi per la sicurezza alimentare. Il laboratorio è progettato per stimolare l'apprendimento attivo attraverso l'esperienza diretta, favorendo lo sviluppo di competenze pratiche, collaborative e trasversali. Può essere integrato con percorsi di educazione civica, sostenibilità, salute e cultura gastronomica.

Obiettivi didattici

- Acquisire competenze di base e avanzate nelle tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei cibi.
- Comprendere i principi di igiene, sicurezza e corretta manipolazione degli alimenti secondo le normative HACCP.
- Promuovere l'educazione alimentare, il rispetto per il cibo e la consapevolezza nutrizionale.
- Sviluppare abilità organizzative e capacità di lavorare in gruppo in un contesto operativo.
- Stimolare la creatività e l'autonomia nella realizzazione di ricette e menù.
- Valorizzare la tradizione gastronomica locale, nazionale e internazionale.

Finalità Didattiche

- Integrare teoria e pratica in un contesto laboratoriale che valorizzi il "saper fare" come strumento di apprendimento.
- Formare studenti consapevoli e responsabili rispetto all'alimentazione, alla salute e alla sostenibilità ambientale.
- Offrire percorsi orientativi e professionalizzanti, in particolare per istituti a indirizzo enogastronomico o alberghiero.
- Promuovere l'inclusione attraverso un approccio didattico cooperativo, sensoriale e non esclusivamente verbale.
- Collegare la cucina a discipline trasversali come scienze, storia, geografia, chimica e cittadinanza attiva.
- Preparare gli studenti a contesti lavorativi reali attraverso simulazioni e attività pratiche guidate.

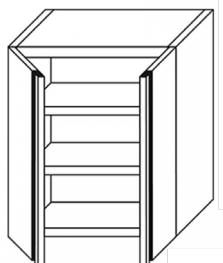
COMPONENTI ARREDO

2 pz Banco in Acciaio INOX LFS-TVINXEKI



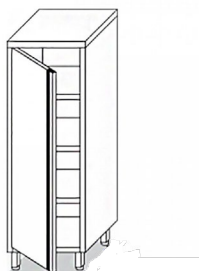
Questo banco da lavoro in acciaio inox è solido e robusto e si presta a utilizzi sia professionali all'interno di uffici, negozi, attività ristorative, sia domestici. Fabbricato in Italia nel rispetto di tutte le normative CE relative a sicurezza, pulizia e igiene. È possibile, su richiesta, richiedere tavoli con profondità e dimensioni diverse.

4 pz Pensili in Acciaio INOX LFS-PNINX3



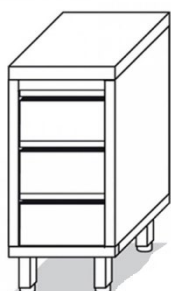
Ideali per cucine professionali, i nostri pensili in acciaio inox offrono massima igiene, resistenza e praticità. Disponibili con ante scorrevoli o a battente, garantiscono un'organizzazione ottimale dello spazio. Su richiesta, è possibile modificare altezza e profondità per adattarli alle esigenze specifiche.

1 pz Armadio Acciaio INOX LFS-ARMDIX1



Perfetti per cucine professionali e ambienti industriali, i nostri armadi in acciaio inox garantiscono massima igiene, resistenza e durata nel tempo. Disponibili con ante scorrevoli o a battente, offrono ampio spazio di stoccaggio con ripiani regolabili. Su richiesta, è possibile modificare solo altezza e profondità per adattarli alle diverse esigenze.

2 pz Cassettiera in Acciaio INOX LFS-CSSIX1



Progettate per garantire igiene, resistenza e praticità, le nostre cassettiere in acciaio inox sono perfette per organizzare utensili e strumenti in ambienti professionali. Dotate di cassetti scorrevoli ad estrazione totale, offrono massima accessibilità e robustezza. Su richiesta, è possibile modificare solo altezza e profondità per adattarle alle diverse necessità.

ATTREZZATURE

2 pz Piano Cottura a Gas LFS-2F70PRO



Sono strumenti professionali progettati per garantire una cottura rapida, uniforme e precisa, essenziali per l'apprendimento pratico della gastronomia. Offrono un controllo immediato della fiamma, robustezza e sicurezza, adattandosi alle esigenze di scuole alberghiere e laboratori didattici. Disponibili in diverse configurazioni per ottimizzare lo spazio e migliorare l'esperienza formativa.

1 pz Piano Cottura a Induzione LFS-INF2P70PRO



I nostri piani cottura a induzione offrono massima efficienza, velocità di cottura e sicurezza, riducendo i consumi energetici e garantendo una distribuzione uniforme del calore. Ideali per ambienti professionali, sono facili da pulire e progettati per un utilizzo intensivo. Disponibili in diverse dimensioni e configurazioni per adattarsi a ogni esigenza di cucina.

1 pz FORNO COMBINATO LFS-NAB50



Lainox Naboo 5.0 è un forno combinato intelligente, progettato per garantire massima efficienza, velocità e qualità in cucina. Grazie a tecnologie avanzate come Naboo Coach, Intelligent Energy System e Smart Diagnostic, ottimizza i consumi e semplifica la gestione della cottura. La connettività Wi-Fi integrata permette l'accesso al cloud Nabook, offrendo un supporto digitale per l'organizzazione della cucina. Ideale per ambienti professionali, il Naboo 5.0 assicura precisione, versatilità e risultati eccellenti.

1 pz IMPASTATRICE PLANETARIA LFS-MCNSMX20



Perfette per pasticcerie, panetterie e cucine professionali, le nostre impastatrici planetarie garantiscono impasti omogenei e consistenti grazie al movimento planetario. Robuste ed efficienti, sono dotate di vari accessori per diverse lavorazioni. Disponibili in diverse capacità e configurazioni per adattarsi a ogni esigenza produttiva.

1 pz ARMADIO FRIGO LFS-AMKFRI001



Ideale per la conservazione di alimenti in ambienti professionali, l'armadio frigo garantisce temperatura costante, efficienza energetica e massima affidabilità. Realizzato con materiali di alta qualità, offre ampio spazio di stoccaggio con ripiani regolabili. Disponibile in diverse capacità e configurazioni per adattarsi a ogni esigenza di refrigerazione.

1 pz ABBATTITORE LFS-ABB002



Essenziali per la ristorazione professionale, gli abbattitori di temperatura permettono di raffreddare rapidamente gli alimenti, preservandone freschezza, qualità e sicurezza alimentare. Dotati di sistemi avanzati di controllo, garantiscono efficienza energetica e prestazioni ottimali. Disponibili in diverse capacità e configurazioni per adattarsi a ogni esigenza di cucina.

5 pz SET COLTELLI LFS-COLBK1



Strumenti essenziali per ogni cucina, i nostri coltelli professionali offrono precisione, resistenza e durata nel tempo. Realizzati con materiali di alta qualità, garantiscono un taglio netto e sicuro per ogni tipo di preparazione. Disponibili in diverse tipologie e dimensioni per soddisfare le esigenze di chef e professionisti del settore.

5 pz PENTOLAME LFS-PEN4



Realizzati con materiali di alta qualità, i nostri pentolami e casseruole garantiscono resistenza, distribuzione uniforme del calore e durata nel tempo. Ideali per l'uso professionale, sono progettati per offrire massima efficienza in cucina. Disponibili in diverse dimensioni e capacità per adattarsi a ogni tipo di preparazione.

5 pz SET UTENSILI VARI DA CUCINA LFS-UTVRI



Perfette per pasticcerie, panetterie e cucine professionali, le nostre impastatrici planetarie garantiscono impasti omogenei e consistenti grazie al movimento planetario. Robuste ed efficienti, sono dotate di vari accessori per diverse lavorazioni. Disponibili in diverse capacità e configurazioni per adattarsi a ogni esigenza produttiva.

5 pz CAPPA ASPIRAZIONE LFS-CPAS1



Fondamentale per mantenere l'igiene e la sicurezza in cucina, la nostra cappa di aspirazione garantisce un'efficace eliminazione di fumi, vapori e odori. Realizzata in acciaio inox, assicura resistenza, durata e facilità di pulizia. Disponibile in diverse dimensioni e configurazioni per adattarsi a qualsiasi ambiente professionale.

ARREDI	IMPORTO IVA ESCL.
2 pz Banco in Acciaio INOX LFS-TVINXEK1	6.900,00 €
4 pz Pensili in Acciaio INOX LFS-PNINX3	
1 pz Armadio Acciaio INOX LFS-ARMDIX1	
2 pz Cassettiera in Acciaio INOX LFS-CSSIX1	
ATTREZZATURE	IMPORTO IVA ESCL.
2 pz Piano Cottura a Gas LFS-2F70PRO	36.500,00 €
1 pz Piano Cottura a Induzione LFS-INF2P70PRO	
1 pz FORNO COMBINATO LFS-NAB50	
1 pz IMPASTATRICE PLANETARIA LFS-MCNSMX20	
1 pz ARMADIO FRIGO LFS-AMKFRI001	
1 pz ABBATTITORE LFS-ABB002	
5 pz SET COLTELLI LFS-COLBK1	
5 pz PENTOLAME LFS-PEN4	
5 pz SET UTENSILI VARI DA CUCINA LFS-UTVRI	
5 pz CAPPA ASPIRAZIONE LFS-CPAS1	
TOTALE LABORATORIO CHIAVI IN MANO	43.400,00 € IVA ESCLUSA

La proposta di Laboratorio **chiavi in mano** include:

- **Fornitura e installazione completa delle attrezzature** con interfacce moderne e tecnologie 4.0, dotate di linguaggio ISO, con preferenza per brand come Siemens;
- **Servizi di smaltimento delle attrezzature obsolete**, effettuati da ditte autorizzate secondo normativa vigente con rilascio di certificati attestanti il corretto smaltimento;
- **Polizze di garanzia sui danni accidentali** durante il trasporto e l'installazione delle forniture;
- **Garanzia postuma** su tutte le forniture, con estensione fino a **5 anni** per tutti i prodotti inclusi nel progetto;
- **Formazione tecnica e operativa inclusa**, con piano formativo strutturato per i docenti sui nuovi dispositivi e le relative applicazioni didattiche;
- **Assistenza tecnica e consulenza durante tutta la fase di implementazione**;
- **Documentazione tecnica e manualistica** completa, in italiano, per tutte le attrezzature.