

## LABORATORIO DI PASTICCERIA

**39.900,00 € IVA INCLUSA**  
Cod. MePA: **LFS-LABPASTICCALN**



### INTRODUZIONE – OBIETTIVI E FINALITA' DIDATTICHE

Il **Laboratorio Didattico di Pasticceria** è uno spazio attrezzato specificamente per l'apprendimento delle tecniche di produzione dolciaria, con particolare attenzione all'arte della preparazione di dolci, torte, biscotti, lievitati e decorazioni. L'ambiente è dotato di postazioni operative complete di impastatrici, planetarie, forni professionali, piani di lavoro in acciaio inox, bilance di precisione, utensili per la lavorazione e strumenti di decorazione. Il laboratorio permette di acquisire competenze attraverso la pratica diretta, promuovendo la creatività, la precisione, il rispetto delle norme igienico-sanitarie e l'organizzazione del lavoro.

#### Obiettivi didattici

- Acquisire conoscenze e abilità nelle tecniche di base e avanzate di pasticceria, dalla preparazione degli impasti alla decorazione finale.

- Comprendere l'importanza delle dosi, delle materie prime e dei procedimenti nelle preparazioni dolciarie.
- Sviluppare manualità, senso estetico e cura del dettaglio attraverso attività pratiche.
- Applicare correttamente le norme igienico-sanitarie (HACCP) e di sicurezza in laboratorio.
- Imparare a lavorare in team, organizzando il lavoro per fasi e ruoli.
- Favorire la creatività culinaria e la capacità di innovare ricette tradizionali.

#### **Finalità**

- Promuovere un apprendimento esperienziale che valorizzi la dimensione del "fare" come strumento per interiorizzare conoscenze teoriche.
- Offrire agli studenti un percorso orientativo e/o professionalizzante nell'ambito dolciario, utile per il futuro inserimento nel mondo del lavoro.
- Collegare la pasticceria ad ambiti interdisciplinari (chimica degli alimenti, arte, matematica, storia delle tradizioni gastronomiche).
- Educare al rispetto per il cibo e alla sostenibilità attraverso il corretto uso degli ingredienti e la riduzione degli sprechi.
- Favorire l'inclusione scolastica, valorizzando anche studenti con difficoltà espressive o linguistiche grazie a un approccio pratico e sensoriale.
- Stimolare la motivazione e il senso di responsabilità personale attraverso attività che richiedono precisione, impegno e attenzione ai risultati.

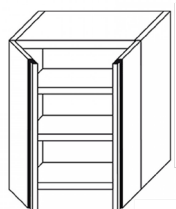
## COMPONENTI ARREDO

### **2 pz Banco in Acciaio INOX LFS-TVINXEKI**



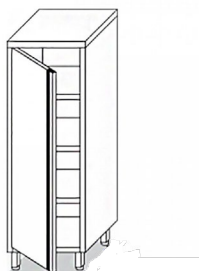
Questo banco da lavoro in acciaio inox è solido e robusto e si presta a utilizzi sia professionali all'interno di uffici, negozi, attività ristorative, sia domestici. Fabbricato in Italia nel rispetto di tutte le normative CE relative a sicurezza, pulizia e igiene. E' possibile, su richiesta, richiedere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

#### 4 pz Pensili in Acciaio INOX LFS-PNINX3



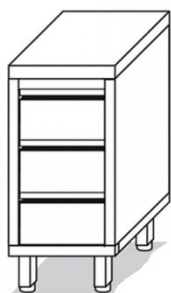
Ideali per cucine professionali, i nostri pensili in acciaio inox offrono massima igiene, resistenza e praticità. Disponibili con ante scorrevoli o a battente, garantiscono un'organizzazione ottimale dello spazio. Su richiesta, è possibile modificare altezza e profondità per adattarli alle esigenze specifiche.

#### 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 adattare alle diverse necessità.

## ATTREZZATURE

### 1 pz Sfogliatrice LFS-SFA001



Le sfogliatrici da pasticceria sono macchine professionali progettate per la lavorazione di impasti laminati, ideali per la produzione di sfoglia, pasta frolla, brisee e altri impasti dolci e salati. Grazie ai rulli regolabili, permettono di ottenere spessori uniformi con precisione e rapidità, ottimizzando il lavoro in laboratori artigianali e industriali. Disponibili in versioni manuali o automatiche, garantiscono efficienza e qualità nella preparazione di prodotti da forno e pasticceria.

### 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.

### 2 pz BILANCIA LFS-HRTRS516N



Le bilance per pasticceria sono strumenti essenziali per garantire precisione nelle dosi degli ingredienti, fondamentale per ottenere risultati perfetti in ogni preparazione. Disponibili in versioni meccaniche o digitali, offrono alta sensibilità e affidabilità, con capacità di pesatura adatte sia a piccole dosi che a quantità maggiori. Ideali per laboratori artigianali e professionali, assicurano uniformità e qualità nelle ricette di pasticceria e panificazione.

### 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 Tortiera LFS-SD002



La tortiera per dolci è uno stampo indispensabile per la preparazione di torte, crostate e altri dessert da forno. Disponibile in diverse forme e materiali, come alluminio, antiaderente, silicone o acciaio inox, garantisce una cottura uniforme e una facile estrazione del dolce. Ideale per pasticceri professionisti e appassionati, e progettata per resistere alle alte temperature e assicurare risultati perfetti in ogni preparazione.

### 5 pz STAMPI PER DOLCI LFS-SD006



Gli stampi da forno sono strumenti essenziali per la realizzazione di dolci, pane e altre specialità da forno. Disponibili in vari materiali, come silicone, alluminio, acciaio antiaderente e ceramica, garantiscono una cottura uniforme e una facile rimozione del prodotto. Grazie alle diverse forme e dimensioni, permettono di creare dessert creativi e professionali, ideali per laboratori di pasticceria e panificazione.

### 1 pz STAMPANTE CIOCCOLATO 3D LFS-MC3DPRINT



La MyCusini 3D è una stampante 3D per cioccolato che permette di creare decorazioni, scritte e dettagli personalizzati con estrema precisione. Ideale per pasticcerie, ristoranti e appassionati di cake design, consente di trasformare il cioccolato in opere d'arte grazie alla tecnologia di stampa avanzata. Facile da usare e compatta, offre una vasta gamma di design preimpostati e la possibilità di personalizzazione, rendendo ogni creazione unica e professionale.

### 3 pz CAPPASPIRAZIONE LFS-CPASI



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 Cassettera in Acciaio INOX LFS-CSSIX1	

ATTREZZATURE	IMPORTO IVA ESCL.
1 pz Sfogliatrice LFS-SFA001	33.000,00 €
1 pz FORNO COMBINATO LFS-NAB50	
1 pz IMPASTATRICE PLANETARIA LFS-MCNSMX20	
2 pz BILANCIA LFS-HRTRS516N	
1 pz ARMADIO FRIGO LFS-AMKFRI001	
1 pz ABBATTITORE LFS-ABB002	
5 pz Tortiera LFS-SD002	
5 pz STAMPI PER DOLCI LFS-SD006	
1 pz STAMPANTE CIOCCOLATO 3D LFS-MC3DPRINT	
3 pz CAPPASPIRAZIONE LFS-CPAS1	
<b>TOTALE LABORATORIO CHIAVI IN MANO</b>	<b>39.900,00 € IVA INCLUSA</b>

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.