

LABORATORIO DI SHOW COOKING

44.800,00 € IVA ESCLUSA

Cod. MePA: **LFS-LABSHOWCOOK**



INTRODUZIONE – OBIETTIVI E FINALITÀ DIDATTICHE

Il **laboratorio didattico di Show Cooking** è uno spazio multifunzionale progettato per ospitare dimostrazioni culinarie dal vivo, percorsi formativi interattivi e attività laboratoriali legate al mondo dell'enogastronomia. È dotato di postazioni attrezzate con tecnologie audiovisive per la ripresa e la proiezione delle preparazioni, oltre a piani cottura, attrezzature professionali e banchi per la dimostrazione. Il setting scenografico è pensato per valorizzare la presentazione dei piatti e favorire il coinvolgimento attivo degli studenti.

Finalità

Il laboratorio mira a coniugare l'apprendimento pratico con la valorizzazione delle competenze comunicative, promuovendo una cultura del cibo consapevole, sostenibile e legata alle tradizioni locali e internazionali. Attraverso lo Show Cooking, gli studenti apprendono non solo le tecniche culinarie ma anche modalità efficaci per raccontare, documentare e presentare il proprio lavoro a un pubblico.

Obiettivi didattici

- Sviluppare competenze tecnico-pratiche nell'ambito della cucina, con attenzione alla qualità, all'innovazione e alla sicurezza alimentare.
- Stimolare la capacità di comunicazione, storytelling e presentazione attraverso il cibo.
- Favorire il lavoro di squadra, la gestione del tempo e l'organizzazione delle attività in contesti operativi.

- Promuovere l'interdisciplinarietà tra gastronomia, scienze dell'alimentazione, marketing e comunicazione.
- Potenziare l'autoefficacia degli studenti nella gestione di eventi didattici aperti al pubblico (open day, fiere, giornate tematiche).
- Sensibilizzare su tematiche di sostenibilità, filiera corta, dieta mediterranea e cultura alimentare.
- Offrire un ambiente inclusivo e stimolante, in cui apprendimento e creatività si integrano in modo esperienziale.

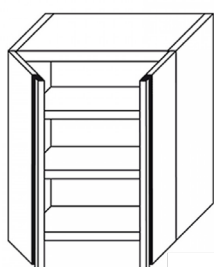
COMPONENTI ARREDO

2 pz Banco in Acciaio INOX LFS-TVINXEK1



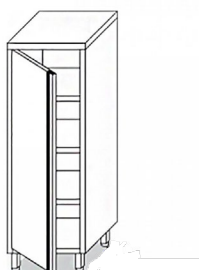
Questo banco da lavoro in acciaio inox è solido e robusto e si presta a utilizzi sia professionali all'interno di uffici, negozi, attività ristorative, sia domestici. Fabbricato in Italia nel rispetto di tutte le normative CE relative a sicurezza, pulizia e igiene. È possibile, su richiesta, richiedere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

4 pz Pensili in Acciaio INOX LFS-PNINX3



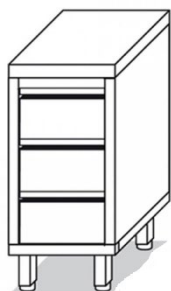
Ideali per cucine professionali, i nostri pensili in acciaio inox offrono massima igiene, resistenza e praticità. Disponibili con ante scorrevoli o a battente, garantiscono un'organizzazione ottimale dello spazio. Su richiesta, è possibile modificare altezza e profondità per adattarli alle esigenze specifiche.

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 cassette 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.

1 pz AFFETTATRICE LFS-AFF30MN



Le affettatrici sono strumenti professionali progettati per tagliare con precisione salumi, formaggi, pane e altri alimenti. Disponibili in versioni manuali o automatiche, garantiscono fette uniformi grazie a lame affilate in acciaio inox e sistemi di regolazione dello spessore. Ideali per gastronomie, panetterie, pasticcerie e laboratori alimentari, assicurano efficienza, sicurezza e igiene nella preparazione degli ingredienti.

1 pz FRULLATORE AD IMMERSIONE LFS-MXFRT



I frullatori ad immersione sono strumenti versatili e potenti, ideali per miscelare, emulsionare e montare ingredienti direttamente nei contenitori di lavorazione. Perfetti per pasticcerie, ristoranti e laboratori alimentari, permettono di ottenere creme, salse, composti per dolci e impasti omogenei con rapidità e precisione. Disponibili in diverse potenze e con accessori intercambiabili, garantiscono massima efficienza e praticità d'uso.

1 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.

1 pz SET UTENSILI VARI DA CUCINA LFS-UTVR1



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 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.

2 pz CAPPA ASPIRAZIONE 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.

1 pz VIDEOCAMERA SONY ALPHA 7 IV



La Sony Alpha 7 IV è una fotocamera mirrorless full-frame di ultima generazione, ideale per fotografi e videomaker professionisti. Dotata di un sensore Exmor R da 33 MP e del potente processore BIONZ XR, offre immagini dettagliate, un'eccellente gamma dinamica e prestazioni avanzate in condizioni di scarsa illuminazione. Supporta la registrazione video in 4K 60p, con autofocus intelligente e tracking in tempo reale per risultati cinematografici. Grazie alla stabilizzazione a 5 assi e alla connettività avanzata, è perfetta per contenuti di alta qualità sia in ambito fotografico che video.

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	35.000,00 €
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	
1 pz AFFETTATRICE LFS-AFF30MN	
1 pz FRULLATORE AD IMMERSIONE LFS-MXFRT	
1 pz PENTOLAME LFS-PEN4	
1 pz SET UTENSILI VARI DA CUCINA LFS-UTVR1	
1 pz STAMPANTE CIOCCOLATO 3D LFS-MC3DPRINT	
3 pz CAPPA ASPIRAZIONE LFS-CPAS1	

DOTAZIONI DIGITALI	IMPORTO IVA ESCL.
1 pz VIDEOCAMERA SONY ALPHA 7 IV	2.900,00 €
TOTALE LABORATORIO CHIAVI IN MANO	44.800,00 € 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.