

INVENTARIO MACCHINARI DI LABORATORIO

- | | |
|---|--|
| 1. Forno rotativo | 10. Carrello ricopritore Pomati |
| 2. Forno statico | 11. Mantecatrice [1] - MIN 3 L- MAX 6L |
| 3. Abbattitore | 12. Mantecatrice [2] - MIN 2 L - MAX 3 L |
| 4. Frigorifero Polin (-20°C + 40°C) | 13. Mantecatrice [2] - MIN 2 L - MAX 3 L |
| 5. Cella Polin (-10°C +45°C) | 14. impastatrice |
| 6. Temperatrici cioccolato [1] - POMATI T10 | 15. Impastatrice spirale |
| 7. temperatrici cioccolato [2] - POMATI T20 | 16. Impastatrice tuffante |
| 8. Bassina Pomati | 17. Sfogliatrice |
| 9. Spray System (x bassina) | |

INVENTARIO MACCHINARI DA BANCO

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. Planetaria da banco Electrolux 5L | 8. Cutter |
| 2. Bassina da banco Kitchenaid | 9. Phon Termici |
| 3. Chitarra da taglio manuale + telai | 10. Mulino raffinatrice |
| 4. Estrattore | 11. Macchina sottovuoto |
| 5. Essiccatore | 12. Forno microonde |
| 6. Bimbi | 13. Piastra a induzione |
| 7. Pacojet | 14. Bilancia |

ATTENZIONE:

DOVRANNO ESSERE INSERITE NEL BUONO D' ORDINE (TRAMITE APP) SOLO LE ATTREZZATURA CHE HANNO LA SCRITTA IN GIALLO “ DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE” . LE RESTANTI ATTREZZATURA SARANNO DI PRASSI GIA' PRESENTI IN AULA , QUINDI NON SARA' NECESSARIO RICHIEDERLE.

MACCHINARI DA LABORATORIO		
1	 FORNO ROTATIVO Teglie 60x40 cm Rastrelliera da 15 teglie	
2	 FORNO STATICO	
3	 ABBATTITORE (+ 3°C - 40°C)	

4		POLIN (-20°C +40°C)	
5		CELLA POLIN (-10°C +45°C)	

6		TEMPERATRICI CIOCCOLATO [1] POMATI T10 DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	
7		TEMPERATRICI [2] POMATI T20 DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	
8		BASSINA POMATI DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	

9		Spray System DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	
10	 	CARRELLO RICOPRITORE POMATI DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	

11		MANTECATRICE [1] Capacità 6L di miscela (minimino 3 lt) DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	
12		MANTECATRICE [2] Capacità 3L di miscela (minimo 2 litri) DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	

		MANTECATRICE 3 Capacità 3L di miscela (minimo 2 litri) DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE	
13			
14		IMPASTATRICE	

15	 A professional spiral mixer machine. It features a large, polished stainless steel mixing bowl. Above the bowl is a protective metal cage with a spiral pattern. The top of the machine has a control panel with a digital display, several buttons, and a red emergency stop button. The brand name "MIXER PROFESSIONAL" is visible on the front of the top housing. The machine is mounted on a sturdy base with four feet.	IMPASTATRICE SPIRALE	
16	 A professional planetary mixer machine. It has a large stainless steel mixing bowl. The top is covered by a protective cage made of vertical metal bars. Inside the cage, two mixing arms are visible, each with a circular mixing head. The machine is mounted on a white base.	IMPASTATRICE TUFFANTE	

17



SFOGLIATRICE

MACCHINARI DA BANCO

MACCHINARI DA BANCO		
1		PLANETARIA ELECTROLUX a disposizione: - gancio - foglia - frusta
2		PLANETARIA KITCHENAID UTILIZZABILE SOLO X BASSINA DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE

3		BASSINA KITCHENAID DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
4		CHITARRA da taglio MANUALE Telaio per taglio: - 2 cm - 3 cm - 5 cm DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
5		ESTRATTORE DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE

6		GREENSTAR DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
7		ESSICCATORE DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
8		BIMBY DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE

9		PACOJET (hotmix pro) DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
10		CUTTER
11		PHON TERMICI

12		WET GRINDER TWIN STONES DA RICHIEDERE SPECIFICAMENTE
13		MACCHINA SOTTOVUOTO
14		FORNO MICROONDE

15



PIASTRA A INDUZIONE

17



BILANCIA