



CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI N. 1 LABORATORIO DI CUCINA MOLECOLARE PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS FORMATIVI
CIG:	BB906D8CC7
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIREZIONE ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DON DEODATO MELONI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	BRUNO SANNA
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	ABINTRAX SRL
PARTITA IVA:	07644780723
SEDE LEGALE:	VIA MARINA DEL MONDO, 62, 70043, MONOPOLI
PEC:	ABINTRAX@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	GIUSEPPE DOMENICO CALIANDRO
CODICE FISCALE:	CLNGPP80H02F152M
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
INTEGRAZIONE DI TELECAMERE AGGIUNTIVE CON RISOLUZIONE SUPERIORE A 4K E INQUADRATURE MOTORIZZATE GESTIBILI DA APP	NO
POTENZIAMENTO DEL SISTEMA AUDIO CON MICROFONI WIRELESS A CANCELLAZIONE DI RUMORE ATTIVA PER AMBIENTI RUMOROSI	SI
FORMAZIONE ALL'USO DI ALMENO 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	SI
FORMAZIONE ALL'USO DI ULTERIORI 4 ORE DA PARTE DI PERSONALE SPECIALIZZATO.	SI
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 24 MESI PREVISTI (TOTALE 36 MESI)	SI
ESTENSIONE DELLA GARANZIA COMPLETA ON-SITE DI ULTERIORI 12 MESI OLTRE I 36 MESI PREVISTI (TOTALE 48 MESI)	SI

QUESTIONARIO:	
CERTIFICAZIONE PARITà DI GENERE: POSSESSO CERTIFICAZIONE UNI/PDR 125:2022 (ART. 46-BIS D.LGS. 198/2006).	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

e6c9wdlyt80s8kss0gwgcsW4gs80wg4

Spett.le
 Istituto di Istruzione Superiore
 "Don Deodato Meloni"
 Località Palloni - Nuraxinieddu (OR)
 E-mail: oris009007@istruzione.it
 P.Cert.: oris009007@pec.istruzione.it

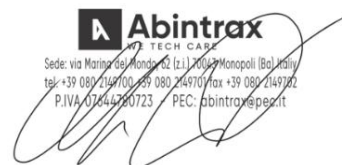
Prev. n. 002026118_DID
 Monopoli, 25/05/2026

Oggetto: **Procedura aperta per la realizzazione di n. 1 Laboratorio di cucina molecolare per la realizzazione di campus formativi CUP: B14D24003140006 Titolo progetto: "CAMPUS AGROALIMENTARE E DIGITALE PER LA CUCINA FUNZIONALE E L'ALIMENTAZIONE SPORTIVA" Codice progetto: M4C1I3.2-2025-1523-P-56971 CIG: BB906D8CC7**

CONDIZIONI DI FORNITURA

CONSEGNA E TRASPORTO	FRANCO VS. SEDE - A NS. CARICO
MONTAGGIO E INSTALLAZIONE	INCLUSI
TEMPI DI CONSEGNA	ENTRO 20 GIORNI E COMUNQUE ENTRO E NON OLTRE IL 30 GIUGNO 2026
VALIDITÀ OFFERTA	180 GG DATA OFFERTA
PAGAMENTO	SECONDO DISPOSIZIONI DEL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
GARANZIA DEI PRODOTTI	4 ANNI (48 MESI) DATA FATTURA

Abintrax S.r.l.
 Ufficio Commerciale



Abintrax
 WE TECH CARE
 Sede: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italy
 tel: +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
 P.IVA 07644780723 PEC: abintrax@pec.it

Dal punto di vista funzionale, il dispositivo integra una cappa di aspirazione a scomparsa con sistema di sollevamento elettrico e filtri asportabili, una piastra in vetroceramica a induzione (nella configurazione da top o da incasso) e un lavello completo di miscelatore con comando a gomito. La componente digitale della postazione è costituita da un rack integrato a scomparsa che alloggia componenti digitali avanzati, inclusi sistemi di registrazione e gestione dei contenuti audio-video, **telecamere ad alta definizione 4k per inquadrature a 360° motorizzate gestite tramite app e microfoni professionali wireless dati di cancellazione rumore (Miglioria).**

Il dispositivo permette la trasmissione in diretta streaming su piattaforme social quali YouTube, Facebook e Instagram, nonché la visualizzazione in tempo reale di immagini, ricette e contenuti multimediali su display integrati. È inoltre presente un sistema di registrazione integrato che cattura ogni istante della preparazione per l'archiviazione e la creazione di tutorial e lezioni di alta qualità.

Il progetto include inoltre la possibilità di configurare un intero laboratorio di cucina con postazioni digitali, modulari e personalizzabili, finalizzato alla creazione di un ambiente didattico coinvolgente e professionale. In questo contesto, ogni postazione di lavoro è dotata di uno schermo interattivo integrato che permette agli studenti di accedere a contenuti digitali e di visualizzare in tempo reale le riprese provenienti dalla postazione del docente. La postazione del docente, a sua volta, dispone di una telecamera integrata specificamente dedicata alla ripresa del piano di lavoro e di tutte le fasi di lavorazione.

Il sistema è progettato per favorire l'inclusività e le pari opportunità, superando le barriere operative anche per studenti appartenenti a categorie protette, valorizzando il connubio tra manualità tradizionale e innovazione tecnologica. L'intera gestione delle funzioni e delle inquadrature è operabile tramite un'app dedicata, e l'intero sistema è predisposto per ricevere assistenza remota.

Impastatrice a spirale Sunmix EVO6

- Capacità impasto: 6 kg. - Volume vasca: 8 lt. dal 60% di idratazione.
- Pannello comandi touch screen
- Sensore di temperatura a raggi infrarossi
- Luci led per illuminare l'impasto
- Inverter: regolare la velocità della spirale da 50 a 300 rpm - colore ROSSO RUBINO
- Dim cm. 28Lx50Px47H - Potenza 0,37 kW Alimentazione 230V 50-60Hz 1Ph
- **INCLUSO TELO COPRI IMPASTATRICE (Miglioria)**
- **INCLUSO CARRELLO CON RUOTE (Miglioria)**



2

VASCA COTTURA SOTTOVUOTO Fimar RH60

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide) con display per la visualizzazione delle temperature dell'acqua da 0 a 99°C - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C. RH60: raggiunge i 70°C in circa 30' - capacità di scaldare fino a 56 L di acqua



1

COTTURA SOUS-VIDE SV130

Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Struttura in acciaio inox AISI 304 - capacità di scaldare fino a 30 L di acqua - sensore di temperatura - temperatura regolabile da 5°C a 90°C - precisione di lavorazione +/- 0,1°C - timer da 5 minuti a 99 ore.



2

Bilancia Digitale SIRMAN Minneapolis 30/1

Modello: Minneapolis 30/1
 Campo di pesata: kg 30
 Precisione d'indicazione: gr. 1
 Dimensioni piatto: mm 255x185
 Peso netto: kg 3,8
 Dimensioni imballo: mm 310x355x145
 Peso lordo: kg 4,5



3

Impastatrice a braccia tuffanti Miss Baker PRO

Il nuovo modello professionale Miss Baker CHEF è pensato per rispondere in modo specifico alle esigenze della ristorazione. Grazie al variatore progressivo di velocità, è ideale per pani da ristorazione, pizza, focaccia e brioches, impasti base come pasta frolla, brisé, sfoglia e pasta fresca, oltre a viennoiserie e piccola pasticceria dolce e salata. L'altissima efficienza del motore brushless supporta i migliori chef in straordinaria silenziosità.

I modelli Miss Baker PRO e PRO XL sono ideali per la produzione di grandi lievitati da pasticceria, pani ad alta idratazione, impasti base per pizza, focaccia, brioches, pasta frolla, pasta sfoglia e pasta all'uovo e rinfresco lievito madre. Miss Baker PRO e PRO XL hanno 5 velocità e lavorano da 35 a 70 battute al minuto con bracci estraibili che permettono un'agevole pulizia dell'impastatrice. Sono dotate di un sistema di arresto di emergenza a doppio canale (Safety Torque Off), di un pannello di comandi touch-system ed un motore ad induzione ad alta efficienza. Il modello Miss Baker PRO ha una vasca da 10 litri ed impasta da 0,5 a 4 kg di prodotto (4,5 kg panettone). Miss Baker PRO XL, invece, ha una vasca da 20 litri per impasti che vanno da 1 fino a 9 kg in masse molto idratate come i grandi lievitati. I modelli Miss Baker PRO e PRO XL nella versione INOX uniscono una straordinaria efficienza con un accattivante design. Con una scocca completamente in acciaio inossidabile AISI 304 questi modelli di Miss Baker è quanto di meglio la tecnologia possa offrire, ideale per cucine, laboratori professionali, ristoranti, pasticcerie e laboratori R&S dell'industria alimentare.



2

Impastatrice Planetaria - 7L Maxima 09360750

Caratteristiche

Trasmissione robusta con ingranaggi in metallo

Testa inclinabile con manopola di fissaggio

Interruttore di sicurezza nella testa della macchina

Protezione in plastica con apertura di riempimento

Involucro in alluminio con rivestimento antigraffio

Specifiche del prodotto

Peso netto: 17 kg

Dimensioni dell'unità: L24 x P42,5 x H42,5 cm

Dimensioni della ciotola di miscelazione: Ø 22 x H21cm

Potenza: 230V / 50Hz / 1Fase 350W

Colore: nero

Produzione

Impasto per pizza max. 2 kg di pasta

Pasta per pane max. 1,5 kg di pasta

Pasta per pane min. 0,2 kg di pasta

Incluso

Vasca di miscelazione in acciaio inox da 6,5L

Gancio per impasto in acciaio inox

Sbattitore piatto in acciaio inox

Frusta per uova in acciaio inox



3

Microonde Sirman TOPWAVE TW 1800

Potenza assorbita: watt 2.800 (Miglioria)

Potenza resa: watt 1.800

Magnetron: n. 2

Livelli di potenza: n. 3

Timer: 99 min. / 99 sec.

Volume: lt 30

Dimensioni interne: mm 374x378 h.224

Dimensioni esterne: mm 490x637 h.405

Peso netto: kg 34,5

Il microonde offerto è più uniforme più professionale composto da acciaio inox professionale (Miglioria)



3

Essiccatore e disidratatore da 10 ripiani e con timer fino a 12 ore Vema EC 2103/8 Essiccatore professionale interamente in acciaio inox a 8 ripiani. La temperatura è gestita da un termostato 20°-70° C e il tempo di essiccazione è regolabile con un temporizzatore sonoro. Il ventilatore, estremamente silenzioso, è posizionato nella parte centrale posteriore per ottimizzare la dinamica del flusso di calore.	 1
Sifone professionale da 0,5 litri in acciaio inox Sifone Kayser per panna montata di capienza 0,5 L. Accessorio di design ideato per guarnire dessert con panna montata o piatti con spume delicate. Ricaricabile con le cartucce Kayser (Articolo F-3607.31). L'INOXcreamer è il nuovo montapanna professionale della famiglia di prodotti KAYSER. Design ergonomico combinato con la tecnologia state-of-the-art in un design in acciaio inossidabile di alta qualità rendono l'INOXcreamer il perfetto tuttodfare in cucina professionale. Ricette dolci e piccanti possono essere preparate in modo semplice, pulito e veloce. Due ugelli sono inclusi per la decorazione con vari disegni. Il ripieno rimarrà fresco in INOXcreamer per dieci giorni, quando raffreddato bene in un ambiente a tenuta d'aria. La testa del INOXcreamer è realizzata in acciaio inossidabile antiruggine, lo stesso vale per la bottiglia e la maniglia, le quali sono saldamente collegate alla testa. Ciò garantisce affidabilità, durata e maneggevolezza. Riporre testa e bottiglia in lavastoviglie per un efficace ed igienico lavaggio.	 3
Confezione da 50 cartucce per sifone per panna montata	2
Macchina sottovuoto Fimar BAR300P Macchina per prolungare i tempi di conservazione degli alimenti mantenendone intatte le caratteristiche organolettiche. Tramite l'utilizzo di apposite buste goffrate o contenitori si crea un livello di vuoto tale da impedire la proliferazione batterica a bassa temperatura. BAR300P: Robusta carcassa in ABS e acciaio inox – pompa a secco – pannello comandi digitale. Utilizzare solo buste per sottovuoto goffrate. <u>La macchina sottovuoto Fimar BAR300P si distingue per la sua struttura più robusta, realizzata in ABS e acciaio inox, e per le sue caratteristiche di livello professionale. (Miglioria)</u>	 1
Armadio Refrigerato Professionale Positivo 700, -2°C/+8°C, Full Optional - Classe A Refrigerazione ventilata. La refrigerazione ventilata del frigorifero professionale in acciaio inox prevede l'utilizzo di un ventilatore per distribuire in modo uniforme l'aria fredda all'interno. Questo sistema aiuta a mantenere una temperatura costante e uniforme in tutto lo spazio interno, garantendo che gli alimenti siano conservati in modo ottimale e che non vi siano differenze significative di temperatura tra i vari ripiani o zone dell'armadio. Risparmio energetico. Gli sprechi del frigo a colonna professionale sono ridotti al minimo grazie alla coibentazione di 8 cm che consente di mantenere il freddo in maniera ottimale. Contribuiscono al risparmio energetico anche la porta con guarnizioni estraibili calamitate, ed il sistema "Thermal-braker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo per una perfetta chiusura. Compressore Inverter. Questa tipologia di compressore diminuisce il consumo dell'armadio, poiché modula la potenza in base alla necessità di raffreddamento. Di conseguenza regola l'assorbimento di corrente ed il relativo consumo. Sbrinamento a gas caldo. Nello sbrinamento a gas caldo, il refrigerante del sistema viene temporaneamente deviato attraverso un circuito alternativo, dove il gas viene compresso e riscaldato. Il gas caldo viene poi inviato all'evaporatore, dove riscalda la superficie e scioglie il ghiaccio accumulato. Una volta completato lo sbrinamento, il sistema torna alla modalità di raffreddamento normale. Questo metodo offre diversi vantaggi rispetto agli altri metodi, come il risparmio di energia, la riduzione dei tempi di sbrinamento e la possibilità di eseguirlo senza interrompere il processo di raffreddamento. Temperatura ambientale. Indica che l'armadio frigo professionale è progettato per operare efficacemente	 3

in un ambiente con una temperatura massima di 40°C. Questo significa che anche se la temperatura esterna può salire fino a 40°C, il frigorifero è progettato per mantenere una temperatura interna adeguata per conservare in sicurezza gli alimenti. Tuttavia, è importante mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e da ambienti troppo caldi per garantire il corretto funzionamento.

Evaporatore trattato. Evaporatore trattato con copertura anti corrosione, per ospitare qualsiasi genere di prodotto ed evitarne la foratura.

Ecologico. In questo frigorifero viene utilizzato il Gas R600A, dall'alta resa refrigerante e basso impatto ambientale. Grazie a queste peculiarità contribuisce a garantire un basso consumo energetico.

Temperatura di Esercizio. -2°/+8°C indica che il frigo è progettato per mantenere una temperatura interna compresa tra -2°C e +8°C, grazie al termostato digitale. Questo intervallo di temperatura è ideale per conservare alimenti freschi, come carni, latticini e prodotti caseari. La modalità Energy Saving dell'armadio frigo è progettata per apprendere dalle tue abitudini e ottimizzare i consumi energetici. Durante la notte, quando in genere l'utilizzo del frigo è minore, il compressore alza leggermente la temperatura interna attivando la modalità Eco. Questo permette di ridurre il consumo di energia senza compromettere la freschezza degli alimenti.

Dimensioni. La larghezza dell'armadio frigo è di 70 cm, la profondità di 82 cm e l'altezza è di 205 cm.

Piedini regolabili. Da 7,5 cm a 9 cm, utili alla messa in bolla della macchina e per la regolazione dell'altezza, per ottimizzarne l'utilizzo.

Porta. La porta è schiumata in ciclopentano con chiusura automatica e serratura. La guarnizione estraibile della porta è magnetica e può essere facilmente sostituita se si usura. Le guide interne sono stampate, in dotazione con 3 Griglie Rilsan GN 2/1 e ripiano di fondo con sostegno per una migliore circolazione dell'aria.

Luci a Led. L'armadio frigo è dotato di un sistema di illuminazione integrato. La luce a LED migliora la visibilità dei prodotti conservati all'interno, questo rende più facile individuare gli alimenti e organizzarne il contenuto.

Display. Il frigo presenta un controllore elettronico che mostra le informazioni principali, questo consente un monitoraggio più preciso e dettagliato delle operazioni. In caso di errore, verrà visualizzato un messaggio di avvertimento sul display, consentendo di intervenire per risolvere il problema.

Armadio Refrigerato Verticale Professionale Negativo 400, -18°C/-22°C, GN1/1, con Luce e Serratura Cheffline CHAF35N

Refrigerazione ventilata. La refrigerazione ventilata del freezer professionale prevede l'utilizzo di un ventilatore per distribuire in modo uniforme l'aria fredda all'interno dell'unità. Questo sistema aiuta a mantenere una temperatura costante e uniforme in tutto lo spazio interno, garantendo che gli alimenti siano conservati in modo ottimale e che non vi siano differenze significative di temperatura tra i vari ripiani o zone dell'armadio.

Risparmio energetico. Gli sprechi del freezer a colonna professionale sono ridotti al minimo grazie alla coibentazione di 7 cm che consente di mantenere il freddo in maniera ottimale. Contribuiscono al risparmio energetico anche la porta con guarnizioni estraibili calamitate, ed il sistema "Thermal-braker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo per una perfetta chiusura.

Sbrinamento a gas caldo. Nello sbrinamento a gas caldo, il refrigerante del sistema viene temporaneamente deviato attraverso un circuito alternativo, dove il gas viene compresso e riscaldato. Il gas caldo viene poi inviato all'evaporatore, dove riscalda la superficie e scioglie il ghiaccio accumulato.

Una volta completato lo sbrinamento, il sistema torna alla modalità di raffreddamento normale. Questo metodo offre diversi vantaggi rispetto agli altri metodi, come il risparmio di energia, la riduzione dei tempi di sbrinamento e la possibilità di eseguirlo senza interrompere il processo di raffreddamento.

Temperatura ambientale. Indica che il congelatore professionale è progettato per operare efficacemente in un ambiente con una temperatura massima di 38°C. Questo significa che anche se la temperatura esterna può salire fino a 38°C, il congelatore è progettato per mantenere una temperatura interna adeguata per conservare in sicurezza gli alimenti. Tuttavia, è importante mantenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e da ambienti troppo caldi per garantire il corretto funzionamento.

Evaporatore trattato. Evaporatore trattato con copertura anti corrosione, per ospitare qualsiasi genere di



3

prodotto ed evitarne la foratura.

Ecologico. In questo congelatore viene utilizzato il Gas R290, dall'alta resa refrigerante e basso impatto ambientale. Grazie a queste peculiarità contribuisce a garantire un basso consumo energetico.

Temperatura di Esercizio. -18°/-22°C indica che il congelatore professionale è progettato per mantenere una temperatura interna compresa tra -18° e -22°C, grazie al termostato digitale.

Dimensioni. La larghezza dell'armadio frigo è di 47 cm, la profondità di 72,5 cm permette un posizionamento agevole anche in spazi ridotti e l'altezza è di 199 cm.

Piedini regolabili. Da 7,5 cm a 9 cm, utili alla messa in bolla della macchina e per la regolazione dell'altezza, per ottimizzarne l'utilizzo.

Porta. La porta è schiumata in ciclopentano con chiusura automatica e serratura. La guarnizione estraibile della porta è magnetica e può essere facilmente sostituita se si usura. Le guide interne sono stampate, in dotazione con 3 Griglie Rilsan GN 1/1 53 x 32,5 cm e ripiano di fondo con sostegno per una migliore circolazione dell'aria.

Luci a Led. L'armadio congelatore è dotato di un sistema di illuminazione integrato. La luce a LED migliora la visibilità dei prodotti conservati all'interno, questo rende più facile individuare gli alimenti e organizzarne il contenuto.

Display. Il congelatore presenta un controllore elettronico che mostra le informazioni principali, questo consente un monitoraggio più preciso e dettagliato delle operazioni. In caso di errore, verrà visualizzato un messaggio di avvertimento sul display, consentendo di intervenire per risolvere il problema.

Armadio Fermalievita Professionale 700, -18°C/+35°C, Teglie 60x40 cm Con Gestione Umidità

Fermalievitazione in 5 fasi. Il processo di fermalievitazione a 5 fasi consente di gestire con precisione ogni momento della maturazione dell'impasto, ottimizzando tempi e risultati per una lievitazione perfetta.

Bloccaggio: in questa prima fase, grazie alla potenza del sistema di raffreddamento, l'attività fermentativa dei lieviti viene arrestata rapidamente, bloccando la lievitazione dell'impasto senza comprometterne la qualità.

Conservazione: l'impasto viene mantenuto a una temperatura controllata che preserva l'inattività dei lieviti, evitando sovralievitazioni e permettendo una gestione ottimale della produzione.

Risveglio: un aumento graduale della temperatura riattiva progressivamente gli agenti lievitanti, permettendo una ripresa controllata dell'attività fermentativa senza shock termici.

Lievitazione: l'impasto raggiunge il suo massimo sviluppo, completando il processo di lievitazione in condizioni ideali per ottenere struttura, alveolatura e volume perfetti.

Ritardo/Mantenimento: una fase strategica che consente di mantenere l'impasto pronto per la cottura per diverse ore, assicurando flessibilità operativa e massima qualità del prodotto finale.

Grazie a questo ciclo, il processo di panificazione diventa più efficiente e programmabile, migliorando la gestione del lavoro senza rinunciare alla perfezione degli impasti.



Display Touch Screen 7". Interfaccia intuitiva con memoria ricette per personalizzare e gestire con facilità ogni ciclo di fermentazione.

Presenza USB. Permette il download dei dati per analizzare le performance del fermalievita e ottimizzare le impostazioni.

Struttura in Acciaio Inox AISI 304. Altamente resistente alla corrosione e conforme agli standard igienici dell'industria alimentare. Gli spigoli arrotondati del fermalievita semplificano la pulizia, garantendo un ambiente di lavoro sempre igienico.

Evaporatore con Trattamento Cataforesi. Previene la corrosione e l'accumulo di calcare, prolungando la durata e mantenendo prestazioni elevate.

Piedini Regolabili. Consentono di adattare l'altezza dell'armadio fermalievita alle esigenze del laboratorio, migliorando ergonomia e stabilità.

Isolamento Termico con Coibentazione da 7,5 cm. Materiali ad alta densità minimizzano la dispersione termica, migliorando l'efficienza energetica.

Foro con Vaschetta Raccogli Condensa. Sistema progettato per evitare accumuli d'acqua, facilitando la

1

manutenzione e mantenendo l'interno sempre asciutto e pulito.

Ampio Range di Temperature. Regolabile da -18°C a $+35^{\circ}\text{C}$, ideale per ogni fase della lievitazione controllata.

Capacità Elevata. Alloggia fino a 18 teglie EN 60x40 (non incluse), con un passo di 7 cm tra le guide, permettendo di gestire grandi quantità di impasti in modo efficiente.

Gas Refrigerante R290. Ecologico e ad alte prestazioni, riduce l'impatto ambientale e ottimizza i consumi energetici.

Dotazione Inclusa. L'armadio è fornito con 6 coppie di guide EN 60x40, pronte per supportare diversi formati di teglie.

Abbattitore di Temperatura Cheffline CHABB5TGP+3BA11020

Porta con allarme e micro-magnetico. L'abbattitore 5 teglie professionale in acciaio Inox AISI 304 è dotato di un sistema di allarme che avvisa quando la porta è aperta, assicurando così che l'ambiente interno mantenga la sua temperatura ottimale. Il micro-magnetico integrato fa sì che la ventola venga fermata automaticamente al momento dell'apertura della porta.



Thermal-breaker in plastica anti-condensazione. È integrato nell'abbattitore professionale ed è progettato appositamente per impedire la creazione di condensa sulla superficie esterna, garantendo un ambiente più sicuro e pulito. In aggiunta, il filo scaldante può prevenire la creazione di ghiaccio o condensa, mantenendo costante la temperatura interna e prolungando la vita della guarnizione rimovibile.

Sonda al cuore inclusa. La sonda al cuore è utile a prevenire il diffondersi dei batteri e per salvaguardare la freschezza degli alimenti. È possibile automatizzare il processo di abbattimento e controllare la temperatura interna degli alimenti, assicurando risultati ottimali.

Ecologico. Il Gas R290 dell'abbattitore di temperatura professionale ha un'ottima resa refrigerante e un ridotto impatto ambientale. La coibentazione di 6 cm mantiene il freddo all'interno della camera. Le guarnizioni estraibili calamitate fanno sì che l'abbattitore sia chiuso correttamente e aumentano il risparmio energetico della macchina.

Evaporatore trattato. L'evaporatore presenta una copertura anti-corrosione per garantire la sicurezza dei prodotti contenuti all'interno e per proteggere la macchina da danni dovuti alla foratura dell'evaporatore stesso.

Refrigerazione ventilata. Dalle fessure presenti sul controsoffitto dell'abbattitore, l'aria fredda viene fatta circolare uniformemente per raggiungere tutte le zone della macchina; conseguentemente una temperatura omogenea viene mantenuta.

Sbrinamento a fermata. Durante il normale esercizio del dispositivo, il compressore rimane attivo mentre il refrigerante scorre attraverso il sistema di raffreddamento per mantenere la temperatura interna costante. Col passare del tempo, possono formarsi depositi di ghiaccio o brina sulle superfici interne, compromettendo l'efficacia di raffreddamento, per affrontare questa eventualità il sistema di sbrinamento a fermata sospende momentaneamente l'attività del compressore. Durante questa fase, la temperatura all'interno del dispositivo aumenta lievemente per consentire al ghiaccio o alla brina accumulata di essere sciolta.

Modalità di conservazione automatica. Questa modalità si attiva alla fine del ciclo di abbattimento in modo automatico (ciclo infinito). Fornisce maggiore tranquillità, in quanto non è necessario monitorare o regolare manualmente la temperatura dopo l'abbattimento. Inoltre, la temperatura viene mantenuta costante al livello preimpostato per il tempo necessario a preservare la qualità e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Garantisce, infine, una prolungata freschezza degli alimenti abbattuti, evitando sprechi e deterioramenti.

Velocità di abbattimento. Questo abbattitore professionale è in grado di abbattere la temperatura degli alimenti da 90°C a $+3^{\circ}\text{C}$ in 90 minuti, in un processo di abbattimento positivo. Inoltre, in un processo di abbattimento negativo, può abbattere la temperatura degli alimenti da 90° a -18°C in 240 minuti. La resa di abbattimento è di 15 Kg, mentre quella di surgelazione è di 10 Kg.

Reggiteglie Bivalente. La camera può ospitare 5 teglie/griglie GN 1/1 oppure 5 teglie/griglie EuroNorm 60x40, rendendolo ideale anche per la pasticceria. Incluse 3 Teglie Gastronorm 1/1 H 2 cm.

3

Display. Il pannello elettronico integrato nell'abbattitore fornisce un'interfaccia intuitiva per un controllo preciso e un monitoraggio dettagliato delle operazioni. Portai risolvere tempestivamente eventuali problemi grazie ai messaggi di avvertimenti che il display può comunicare. Grazie al segnalatore di fine ciclo "Buzzer", sarai avvisato in modo chiaro e immediato quando il processo di raffreddamento è completato. Inoltre, il display offre funzionalità avanzate come la modalità gelato e la modalità Frost Bust, che permette di raggiungere temperature di abbattimento fino a -40°C per garantire la massima freschezza e qualità dei tuoi prodotti. Piedini regolabili. L'abbattitore 5 teglie comprende dei comodi piedini regolabili per modificare l'altezza della macchina in base alle tue esigenze.	
Sfogliatrice elettrica Fimar SI320 Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 - rulli in acciaio inox AISI 304 lucidati a specchio - apertura rulli 0÷10 mm - pomello di regolazione spessore ultimo passaggio - microinterruttore su coperchio di protezione rulli. Optional: taglia sfoglia singoli - taglio utile 220 mm - diverse misure di taglio da 2-4-6-12mm. Qualità materiali superiore: acciaio AISI 304 su tutta la macchina e rulli professionali lucidati: finitura a specchio (Miglioria) Regolazione più precisa: apertura rulli 0-10 mm regolabile con precisione Sicurezza certificata superiore: microinterruttore su coperchio Maggiore durata operativa: progettata per uso continuo horeca Standardizzazione del risultato: migliore uniformità della sfoglia (Miglioria)	 2
Frigorifero da Banco Fimar M-GN3100TN-FC Tavoli refrigerati gastronomia GN1/1 con refrigerazione ventilata. Disponibili nelle versioni con vetro (codici TNG), con altezza di 65 cm (codici UGN) e nella versione linea SNACK (p rofondità 600 mm). Gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione - andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto - controllo temperatura elettronico con termostato digitale - resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa - sbrinamento automatico e controllo automatico della temperatura di sbrinamento - evaporazione automatica dell'acqua di condensa - evaporatore trattato anticorrosione. I Modelli M sono dotati di unità refrigerante Monoblocco - gruppo refrigerante con sistema plug-in caratterizzato da installazione o eventuale rimozione/ sostituzione facile ed immediata - Monoblocco in materiale plastico ad alto isolamento termico e completamente riciclabile. Porta con molla di ritorno - guarnizione porta estraibile senza utensili - fondo con angoli arrotondati - facile intercambiabilità porte con cassettiere da due e tre cassetti - cassettiere facilmente estraibili con guide telescopiche in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza - schienale in acciaio inox (solo per i G-GN). Refrigerazione più professionale: ventilazione reale con distribuzione uniforme Gruppo monoblocco estraibile (Miglioria) Sbrinamento automatico (Miglioria) Isolamento molto migliore: 60 mm vs 35 mm (Miglioria) Struttura più adatta a uso intensivo (Miglioria) Maggiore modularità: possibilità cassetti, guide GN, configurazioni (Miglioria)	 1
Tagliere In Polietilene Cheffline CHTAGPOLI	 12

Frullatore a Immersione Sirman Ciclone 20 VT

- Efficiente sistema di raffreddamento motore
- Robusta ma leggera struttura portante in ABS caricato a vetro
- Pratica ed ergonomica impugnatura
- Disponibile in due versioni di comandi:
 - . Velocità fissa
 - . Variotronic: variatore di velocità stabilizzato con controllo di potenza
- Pulsante protetto contro l'accensione accidentale
- Disponibili in 3 diverse motorizzazioni
- Macchina protetta con grado IP x3
- Rapido sistema di aggancio asta
- Aste da 25 e 35 cm
- Coltello a tre lame in acciaio da coltelleria
- Frusta con sistema di ingranaggi in metallo
- Fruste inox smontabili e pulibili in lavastoviglie



5

Opzionali:

- Supporto pentola
- Supporto a muro
- Frusta
- Espositore inox

Controllo velocità molto più avanzato: variatore stabilizzato (Variotronic) (Miglioria)

Range giri più ampio: fino a 16.000 rpm reali (Miglioria)

Raffreddamento motore professionale: sistema ventilato (Miglioria)

Struttura più robusta: ABS caricato a vetro (rinforzato) (Miglioria)

Sicurezza superiore: sistema anti-avviamento accidentale (Miglioria)

Modularità e accessori: aste intercambiabili (25-35 cm) e frusta professionale opzionale (Miglioria)

Ergonomia e utilizzo continuo: impugnatura ergonomica e vibrazioni ridotte (Miglioria)

Sage PolyScience, Pistola affumicatrice ,smoking gun pro qualità professionale

L'affumicatore Smoking Gun PRO (TM) di Polyscience è concepito per arricchire facilmente piatti a base di carne, pollame, pesce, verdure e altre pietanze con un gustoso aroma affumicato, senza necessità di cucinare alla griglia o alla brace

Inoltre, è perfetto per creare un effetto fumo a cocktail e bevande, aggiungendo una nota di legno di melo ad un Bloody Mary o un retrogusto di sigaro ad un Manhattan

Questo modello PRO rispetto alla precedente versione ha:

- braciare in acciaio inox
- camera di combustione da 25 mm
- camera di combustione removibile
- carico essenze facilitato
- ventola removibile
- velocità variabile
- componenti lavabili in lavastoviglie
- facilità di smontaggio

Contenuto della confezione:

- pistola affumicatrice con variatore di velocità
- tubicino in gomma da 47 cm
- 4 batterie stilo (AA)
- 2 barattoli di aromi (Mela, Carya)
- 3 filtri di ricambio
- 1 chiave esagonale

Dimensioni cm 14x8x16,5 h

Peso 0,920 kg



1

Frullatore Professionale BARMASTER WI-FI

Frullatori professionali nati dalle specifiche esigenze del bar, ristorante, mensa, ecc.

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Sistema di tenuta a membrana per prevenire l'ingresso di liquidi all'interno della macchina.
- Potente motore con ventilazione forzata, per un utilizzo prolungato e una maggiore durata.
- Bicchieri quadro da 2 litri in Tritan (BPA Free), graduato in litri, galloni UK e USA.
- Il bicchiere quadro è stato sviluppato per lavorare al meglio con grandi quantità di ghiaccio anche a secco, pratico e funzionale, si può versare il prodotto su 3 diverse direzioni.
- Ideale per la preparazione di frozen drink o smoothies con sciroppi e concentrati.
- Dotato di facile e intuitivo controllo touch
- Tastiera IP 67 ad azionamento veloce
- 8 programmi su scheda a partenza immediata
- Programmabili 8 diversi step su ogni programma
- Infiniti programmi scaricando l'APP gratuita
- Regolazione di velocità da 10 a 100%
- Funzionamento manuale
- Tasto Pulse per funzione rompi ghiaccio
- Segnali sonori di allarme regolabili
- Collegabile a Wi-Fi per una facile gestione dei programmi su diverse macchine
- Autodiagnostica di controllo per un immediato controllo dello stato della macchina



1

Compatibile Industria 4.0

Controllo digitale avanzato (upgrade principale): programmi automatici + personalizzabili e gestione tramite app (Miglioria)

Connettività WiFi (unica in categoria): gestione centralizzata su più macchine e compatibilità Industria 4.0 (Miglioria)

Motore più potente e stabile: 750 W con ventilazione forzata (Miglioria)

Velocità realmente controllata: regolazione continua 10-100% (Miglioria)

Programmazione professionale: fino a 8 step per programma e programmi infiniti via app (Miglioria)

Sicurezza e affidabilità superiori: tastiera IP67 (resistente liquidi) e sistema a membrana anti infiltrazione (Miglioria)

Autodiagnostica integrata (Miglioria)

Teglia Inox GN 1/1 Chefine BA11020

Bacinella Gastronorm in acciaio inox AISI 304 18/10 con bordo risvoltato

Larghezza 53 cm

Profondità 32,5 cm

Adatta per forni convezione/vapore o convezione con misura cremaliera 1/1 GN

7

Teglia Inox GN 1/1 Chefine BA11040

Bacinella Gastronorm in acciaio inox AISI 304 18/10 con bordo risvoltato

Larghezza 53 cm

Profondità 32,5 cm

Adatta per forni convezione/vapore o convezione con misura cremaliera 1/1 GN

15

Teglia Inox GN 1/1 Chefine BA11065

Bacinella Gastronorm in acciaio inox AISI 304 18/10 con bordo risvoltato

Larghezza 53 cm

Profondità 32,5 cm

Adatta per forni convezione/vapore o convezione con misura cremaliera 1/1 GN

10

Affettatrice Professionale Verticale Sirman Mantegna 300 BS1

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Boccole di scorrimento autolubrificante.
- Paracolpo su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta rimovibile in acciaio inox con incastro rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Sistema di tenuta stagna su puleggia.
- 48 mm di distanza fra la lama e il corpo macchina.
- Estrattore lama di serie.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox.
- Manopole in plastica.
- Piedini in gomma.
- Braccio stringisalumi con staffa chiodata inox rimovibile per la pulizia.



1

Struttura più igienica: Linee arrotondate senza spigoli e viti a vista **(Miglioria)**

Scorrimento più preciso: Perno cromato rettificato e lappato + boccole autolubrificanti **(Miglioria)**

Componenti più professionali: Tutta la minuteria in acciaio inox e Paracolpi in gomma vulcanizzata sul carrello **(Miglioria)**

Manutenzione facilitata: Parafetta inox a sgancio rapido (baionetta), Estrattore lama di serie e Accesso diretto ai componenti elettrici **(Miglioria)**

Maggiore sicurezza: Pulsanti inox IP67 e Sistema di tenuta stagna su puleggia **(Miglioria)**

Pulizia e igiene superiori: Maggior distanza lama-corpo (48 mm) **(Miglioria)**

Forno Pasticceria elettrico Touch Control Rational iCombi Pro 6-1/1 E

Capacità: 6 x 1/1 GN
 Numero di pasti al giorno: 30-100
 Ripiano longitudinale: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
 Larghezza: 850 mm
 Profondità: 775 mm (842) mm
 Altezza: 754 mm (804) mm
 Alimentazione acqua: R 3/4"
 Scarico acqua: DN 50
 Pressione acqua: 1,0 - 6,0 bar
 Peso: 104 kg
 Potenza allacciata: 10,8 kW
 Fusibili: 3 x 16 A
 Tensione di rete: 3 NAC 400 V
 Potenza "Aria calda": 10,25 kW
 Potenza "Vapore": 9 kW



2

Tavolo Armadiato Riscaldato INOX AISI 304 Profondità 60 Cm

Potenza Elettrica: 2500W
 Alimentazione: V 230 / 1 / 50 Hz;
 Temperatura Max: 90°C.
 Spessore Acciaio Top Tavoli 0.8 mm
 Spessore Acciaio Gambe Tavoli 1 mm
 Spessore Acciaio Strutture > 0.8 mm



2

Affilatrice a nastro ad acqua F. DICK SM-130

Con la F. DICK SM-130 è possibile affilare professionalmente tutti i coltelli e le lame delle macchine, oltre agli utensili.

È composta da due stazioni: il nastro abrasivo raffreddato ad acqua per l'affilatura dei coltelli e il disco per lucidare per la successiva lucidatura del filo.

Con questa macchina è possibile affilare professionalmente tutti i coltelli e le lame delle macchine, oltre agli utensili. È composta da due stazioni: il nastro abrasivo per

l'affilatura dei coltelli e il disco per lucidare per la successiva lucidatura del filo.

L'affilatrice F. DICK SM-130 è adatta a tutte le esigenze di affilatura - nell'artigianato o nell'industria, nel settore degli alimenti o nei servizi di affilatura professionali.

L'affilatrice F. DICK SM-130 convince per il suo funzionamento silenzioso grazie al motore povero di vibrazioni e rumori ed è molto robusta e affidabile.

Sul lungo nastro abrasivo è possibile realizzare una nuova affilatura convessa in modo rapido e rispettoso del materiale. Il raffreddamento ad acqua impedisce un surriscaldamento del filo e lega le polveri di affilatura.

Sul nastro abrasivo lungo 1.000 mm e largo 50 mm è possibile realizzare una nuova affilatura convessa in modo rapido e rispettoso del materiale.

I danni al filo possono essere eliminati molto facilmente.

Il raffreddamento ad acqua impedisce un surriscaldamento del filo e allo stesso tempo lega le polveri di affilatura.

La costruzione della macchina permette un'affilatura completa dell'intera lama - dal manico alla punta.

Sul feltro per lucidare è possibile arrotare e lucidare il filo. In questo modo il filo viene rifinito e i coltelli e gli utensili vengono resi estremamente affilati.

Con i coltelli affilati, il lavoro quotidiano viene semplificato, la produttività e la sicurezza sul lavoro aumentano e quindi aumenta anche la qualità del lavoro. I coltelli affilati con precisione riducono l'attrito - e in questo modo il taglio è netto e la lama scorre senza fatica attraverso l'alimento da tagliare.

Nastro abrasivo: 1.000 x 50 mm

Disco per lucidare: 200 x 25 x 16 mm

Tensione: 1~230 V / 50 Hz

Valore di allacciamento: 0,3 kW

Velocità: 1.500 1/min



1

Set: piastra a induzione 3500W + pentola Ø16 cm+ padella Ø28 cm

Superficie di cottura in vetro nero opaco.

Alloggiamento realizzato in acciaio verniciato a polvere.

Potenza regolata con una manopola.

31 livelli di potenza: da 500W a 3500W.

Carico massimo: 20 kg.

Adatta per pentole con fondo con diametro: 120-260 mm.

Protezione da surriscaldamento.

Incluso nel set:

– padella per frittura con diametro di 28 cm, lunghezza maniglia 22 cm (838600),

– casseruola con diametro 16 cm, capacità 1,5 l, lunghezza manico 17 cm (838105),

entrambi realizzati in acciaio inossidabile, con fondo sandwich composto da 3 strati: acciaio inossidabile, alluminio, acciaio inossidabile.

Le pentole sono lavabili in lavastoviglie, adatte a ogni tipo di fonte di calore e utilizzate in forni a temperature fino a 200 °C.

Classificazione di protezione: IPX3.



2

Kit pasta fresca - Perfetta sfoglina: Spianatoia in tiglio + Mattarello in faggio + Raschia per pasta fresca Per realizzare la pasta all'uovo fatta a mano occorre avere un asse o tagliere grande da pasta in legno di tiglio stagionato, un mattarello lungo unico fisso adatto alla distesa dell'impasto all'uovo e una raschia che vi permette di pulire il tagliere, dividere e lavorare l'impasto all'uovo. Questo set include: n. 1 Asse da pasta in legno di tiglio con dimensione 100 x 60 cm. Spessore 2 cm. n. 1 Mattarello manico unico fisso in legno di faggio con lunghezza 70 cm. e diametro 4 cm. n. 1 Tagliapasta - Raschia flessibile in acciaio inox con dimensione cm. 12 x 9,5 L'asse in legno di tiglio garantisce lunga durata alla vostra spianatoia, assorbe meno umidità, poichè poco poroso e dalla fabbrica viene selezionato legno stagionato, che evita rigonfiamenti o possibilità che la spianatoia si deformi con il tempo.	 6
Valigetta Master Student - Il Kit Essenziale per il Futuro Chef di Sanelli Ambrogio Sei uno studente di una scuola alberghiera che sogna di diventare un grande chef? La Valigetta Master Student è pensata appositamente per te. Questo set completo racchiude tutto ciò di cui hai bisogno per affrontare le tue sfide in cucina con gli strumenti giusti, dalla preparazione base fino alle tecniche avanzate. Cosa include la valigetta? - 2 spelucchini lama curva e dritta: Ideali per lavori di precisione e per sbucciare frutta e verdura. (cm. 7 e cm. 11 di lama) - 1 coltello disosso lama larga: Perfetto per separare la carne dalle ossa con facilità e precisione. (cm. 16 di lama) - 1 coltello da filettare: Progettato per ottenere filetti di carne e pesce impeccabili. (cm. 22 di lama) - 1 coltello trinciante da cuoco: Il cuore della tua cucina, versatile e indispensabile per ogni preparazione. (lama cm. 24) - 2 pinze multiuso: Essenziali per maneggiare con cura gli alimenti e perfezionare l'impiattamento. (pinza a gomito cm. 20 in acciaio inox e cm. 30 in acciaio inox con punta larga) Perché scegliere la Valigetta Master Student? - Qualità professionale Made in Italy: Tutti i coltelli e le pinze sono firmati Sanelli Ambrogio, un marchio sinonimo di eccellenza e resistenza. - Design ergonomico: Impugnature antiscivolo e confortevoli, ideali per lavorare in sicurezza anche durante le sessioni più intense. - Praticità e ordine: La valigetta compatta ti permette di trasportare tutto il necessario in modo organizzato e professionale, facendoti sentire un vero chef già sui banchi di scuola. Non è solo un set di strumenti, ma il tuo primo passo verso una carriera culinaria di successo. Preparati al meglio per i tuoi studi e inizia a costruire il tuo futuro con la Valigetta Master Student!	 10
Valigetta professionale completa di coltelli Victorinox, Microplane, Termometro Valigetta professionale con 18 posizioni completa di tutta la strumentazione necessaria per lo chef professionista. Tutti gli accessori presenti nella valigetta permettono la lavorazione di pesce, carne, verdure e alcuni lavori di pasticceria. Potete trovare: - Spelucchino cm. 6 - Spelucchino cm. 8 - Pelapatate, pelapomodori lama seghettata - Disosso largo cm. 12 - Disosso stretto cm. 12 - Filettare flessibile cm. 18 - Spatola cuoco a spalmare cm. 22 - Coltello Cucina cm. 22 - Coltello Cuoco cm. 25 - Coltello francese affettare cm. 23	 1

- Coltello panettiere cm. 26 - Acciarino cm. 13 - Microplane agrumi/limone taglio fine - Termometro tascabile -40 +250° Lunghezza totale cm. 20,5 - Pinza acciaio inox per carne, pesce e verdure punta larga cm. 30 - Pinza acciaio inox per spinare il pesce	
Gourmet Kitchen Set: 6 pentole per induzione e 4 coperchi XD Swiss Diamond Con questo set Gourmet Kitchen ad induzione di alta qualità, avrai tutte le pentole di cui la tua cucina potrebbe aver bisogno. Ogni pezzo presenta l'ultimo e più avanzato rivestimento rinforzato con diamante di Swiss Diamond. La nuova formula antiaderente XD contiene il 20% in più di diamanti rispetto al precedente rivestimento Swiss Diamond HD. Per questo motivo, ogni pezzo è più efficiente, con maggiori proprietà di rilascio del cibo e conducibilità termica. Il rivestimento antiaderente sicuro e privo di PFOA è estremamente facile da pulire, rendendo più piacevole il tuo tempo in cucina. La resistente struttura in alluminio pressofuso garantisce un corpo robusto che durerà per anni. Inoltre, se stai cercando di preparare pasti più sani per te e i tuoi cari, questo set è un ottimo primo inizio. Il rivestimento Swiss Diamond XD Induction è progettato per essere utilizzato con poco o nessun olio o burro, rendendo ogni piatto più leggero. Questo Gourmet Kitchen set contiene: Padella ad induzione da 20 cm. Padella ad induzione con coperchio da 24 cm. Casseruola con 1 manico ad induzione con coperchio D. 18 cm. Capacità 2,1 Litri Casseruola con 1 manico ad induzione con coperchio D. 20 capacità 3,2 Litri (il coperchio si adatta a una padella da 20 cm) Padella per sauté ad induzione aperta da 28 cm. Capacità 4,1 Litri Pentola con coperchio a induzione diametro 28 cm. capacità 8,3 Litri (il coperchio si adatta a una padella da 28 cm) Le pentole Swiss Diamond XD sono prodotte in Svizzera. Swiss Diamond utilizza la tecnologia più recente per produrre pentole di altissima qualità oggi sul mercato. Realizzata con il 20% in più di veri cristalli di diamante nel rivestimento, la gamma XD offre un'esperienza duratura, efficiente dal punto di vista energetico e salutare durante la cottura. Premiato con il vincitore della medaglia d'oro per l'International Exhibition of Inventions, XD è progettato con una base in alluminio e una superficie di cottura senza rivetti per una protezione superiore contro i batteri. Inoltre, Swiss Diamond utilizza un manico ergonomico con un rivestimento antifiama che rende questa gamma sicura fino a 260 gradi. Questo innovativo rivestimento antiaderente XD fornisce una distribuzione uniforme del calore, con un aumento del 40% della durata e del rilascio di cibo, nonché una maggiore "aspettativa di vita" antiaderente rispetto a qualsiasi altra gamma di pentole.	 6
Set 9 elementi: mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaino per cucina in acciaio inox Allestite velocemente la vostra cucina con questo set completo di mestoli, schiumarole, spatole, forchettone e cucchiaino in acciaio inox con spessore 1,5 mm. Nel set troverete: n. 1 Mestolo D. 6 cm. lunghezza cm. 32 capacità 0,05 litri (527108) n. 1 Mestolo D. 9 cm. lunghezza cm. 39 capacità 0,18 litri (527207) n. 1 Mestolo D. 10 cm. lunghezza cm. 42 capacità 0,21 litri (527306) n. 1 Schiumarola D. 9 Lunghezza cm. 31 (528105) n. 1 Schiumarola D. 11,5 Lunghezza cm. 37 (528204)	 6

n. 1 Spatola scanalata Lunghezza cm. 35,5 (526118) n. 1 Spatola Lunghezza cm. 35,5 (526118) n. 1 Forchettone Lunghezza cm. 35 Larghezza cm. 3,5 (526200) n. 1 Cucchiaio grande Lunghezza cm. 32,5 (526309)	
Spatola in gomma - leccapentole in PA Plus Ideale per spalmare e stendere creme e mousse. Paletta resistente fino a 220 °C, progettata in poliammide con fibra di vetro. Ideali per l'uso con antiaderenti, ottimo in pasticceria con bastardelle o per recuperare impasti morbidi. Lavabile in lavastoviglie, sterilizzabile.	 12
Colino rete fine in acciaio inox Colino per filtrare tutti i liquidi, perfetto per colare, completamente in acciaio inox per il massimo dell'igiene e lavabili in lavastoviglie. Disponibile nei diametro da 8 cm. fino a 18 cm.	 6
Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 24 cm Ciotola da cucina con base piatta in acciaio inox per tutte le vostre preparazioni in cucina. Lavabile in lavastoviglie	 6
Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 20 cm Ciotola da cucina con base piatta in acciaio inox per tutte le vostre preparazioni in cucina. Lavabile in lavastoviglie	 6
Ciotola in acciaio inox base piatta diametro 16 cm Ciotola da cucina con base piatta in acciaio inox per tutte le vostre preparazioni in cucina. Lavabile in lavastoviglie	 18
Tris fruste: piccola, media, grande in acciaio Tre fruste in acciaio inox, leggere e ben bilanciate per risolvere tutti gli usi in cucina, dalle piccole emulsioni agli impasti più voluminosi. Piccola frusta per uova Lunghezza totale cm. 21 Frusta cm. 8 Frusta a molla per emulsioni Lunghezza totale cm. 26 Frusta cm. 5 Frusta grande 6 fili Lunghezza totale cm. 27,5 Frusta 14,5	 6
Termometro sonda da cucina a batteria misura da -30°C a + 300°C Termometro sonda da cucina universale, ideale per la preparazione ottimale di carne e pollame monitorando la temperatura interna, anche di pesce, prodotti da forno. Può essere utilizzato per forno o grill, anche per cotture a basse temperature Allarme quando si raggiunge la temperatura target Display colorato Pulsanti retroilluminazione Sonda in acciaio inossidabile con Cavo da 1 m ca. Con magnete di montaggio e supporto Temperatura rilevata: -30 + 300 ° C Batterie 2 x AAA 1,5 V incluse Dimensioni 72 x 25 (49) x (H) 72 mm Peso 67 g	 6

Bilancia da cucina inox alta precisione 1 g. 10 Kg Bilancia da cucina alta precisione 1 g. fino a 10 Kg. con suddivisione: 1 grammi. Piattaforma in acciaio inox Display: LCD 5,8 x 2,6 cm Unità di peso: g, ml, lb:oz Incluso: Manuale d'istruzione, 2 x batterie 1,5V AAA incluse Particolarità: funzione tara, spegnimento automatico, indicazione batteria scarica, indicazione sovraccarico Dimensioni: 21,4 x 16,5 x 1,4 cm.		6
Contenitore per la conservazione degli alimenti Contenitore per la conservazione degli alimenti, eccellente per l'utilizzo sia in cucina che in pasticceria, dotato di vaschette rimovibili e coperchio con cerniera. Completo di 4 vaschette dalla capienza di 0,7 L. Materiale: polipropilene (PP) con coperchio a cerniera (PC) Lavabile in lavastoviglie Dimensioni totale 500 x 160 x 95 mm.		6
Tortiera in silicone alimentare diametro 24 cm La tortiera in silicone antiaderente garantisce una perfetta sformatura di torte sia da forno che semifreddi e stimola la creatività ispirando sempre nuove esperienze culinarie e di sicuro successo. Dimensione: Ø 240 h 42 mm Volume: 1,7 l		6
Anello cerchio D. 24 Microforato in acciaio inox 18/10 Altezza cm. 3-4 Anello cerchio di diametro 24 cm. altezza cm. 3,5 in acciaio inox 18/10 con microfori che permettono di sostenere i bordi di una crostata, evitandone il collasso in cottura e garantendo una doratura ottimale. L'acqua evapora attraverso i fori garantendo una cottura omogenea ed un'estrazione perfetta del forno. Inoltre si avranno bordi regolari, fondi senza bolle e nessuna impronta di lavorazione. Potrete utilizzarlo anche come tagliapasta.		4
Stampo in silicone per semifreddo forma Semisfera 24 impronte Ø 70 x h 40 mm - vol.120 ml		2
Stampi in silicone da 600x400 mm. da 35 impronte 70x70 mm H 45 mm Capacità 80 ml.		2
Tappeto da cottura in silicone Tappeto da cottura professionale in silicone microforato con anima in fibra di vetro Micromat, utilizzabile in fase di cottura o di surgelazione, per svariati prodotti da pasticceria come biscotti, éclair, impasti di cottura, pane, ecc. I micro-fori permettono al calore di trasmettersi in modo uniforme su tutto il prodotto, garantendo una cottura ottimale delle superfici inferiori e superiori. Il tappeto da cottura in silicone è lavabile in lavastoviglie, antiaderente e antiscivolo.		5

Misure del prodotto: 38,5 x 28,5 cm. Resistenza alla temperatura fino a 230°C		
Set di 12 bocchette/duile assortite in polipropilene Set di 12 bocchette assortite in polipropilene, Semplici, economiche queste bocchette in polipropilene sono riutilizzabili tante volte, lavabili in lavastoviglie e pratiche da utilizzare con i sacchetti usa e getta. Altezza cm. 5		6
Set Tagliapasta Coppapasta 14 pezzi forma anello liscio Tagliapasta in banda stagnata ideale per il taglio di qualsiasi pasta. Varie dimensioni per i 14 pezzi con diametro massimo 11,8 cm. Altezza cm. 3		6
Macinapepe e Macinasale Questa macina di Kyocera con meccanica in ceramica, regolabile, garantisce ottimo aroma e perfetta taglieria nel tempo. Ottima per sale, pepe e spezie, grazie alla regolazione della lama garantisce la macinatura anche dei semi di lino, permettendo di inserirli con facilità in insalate o nello yogurt, nel muesli della prima colazione o in tanti piatti della vostra cucina, garantendo il facile consumo e il perfetto assorbimento delle sue proprietà nel nostro organismo. Design e ottima ergonomia nel colore blu trasparente. Dimensioni: Diametro 6,2 cm. Altezza 15,6 cm. Materiale: Vetro e plexiglass NERO		6
Pennello piatto in silicone Pennello piatto per burro e grassi in silicone con manico in polipropilene. Adatto a temperature superiori ai 280°C. Adatto al lavaggio in lavastoviglie. Dimensioni: 220 (larghezza) x 32 (profondità) mm.		6
Produttore di ghiaccio Virtusnet BAA0027 Potenza: 0,340 kW Quantità lavorata: 37 kg/24 h Contenitore di stoccaggio: 16 kg Tipo di connessione: Elettrica Tensione di connessione: 230 V Refrigerante: R290 (85 g) Ingresso acqua: 3/4" Scarico dell'acqua: Ø24 mm Dimensioni: L 497 x P 592 x H 797 mm Peso: 40,00 kg Virtusnet BAA0027 è più robusto e professionale (meno plastica interna): Struttura inox 18/8 completamente smontabile e Componenti progettati per durare anche con acqua dura (Miglioria) Molto più resistente al calcare: Sistema con iniettori anti-calcare e pompa ottimizzata (Miglioria) Più stabile in condizioni estreme (cucine calde, estate) +5-10% produzione reale: 37-38 kg/24h (Miglioria) Meno manutenzione nel tempo: sistema con iniettori semi-elastici (meno intasamenti) (Miglioria)		1

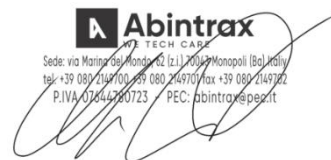
Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 31 confezione 4 pezzi	15
Set piatti ceramica linea gourmet Piatto FONDO diametro cm. 27 confezione 6 pezzi	15
Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 23 confezione 12 pezzi	10
Set piatti ceramica linea gourmet Piatto PIANO diametro cm. 27 confezione 6 pezzi	10

RIEPILOGO CRITERI DI VALUTAZIONE

CRITERIO	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE
QUALITÀ TECNICA COOKING LAB (DOCENTE E STUDENTI)	Telecamere ad alta definizione 4k per inquadrature a 360° motorizzate gestite tramite app
	Microfoni professionali wireless dati di cancellazione rumore
FORNO PASTICCERIA ELETTRICO TOUCH CONTROL	Formazione all'uso da parte di personale specializzato dalla durata di n. 10 ore
CRITERI TRASVERSALI (SOSTENIBILITÀ E SUPPORTO)	Estensione della garanzia completa on-site di ulteriori 12 mesi oltre i 36 mesi previsti (totale 48 mesi)

Monopoli, 25/05/2026

Abintrax S.r.l.
 Ufficio Commerciale



Sede: via Marina del Mondo, 62 (z.i.) 70043 Monopoli (Ba) Italia
 tel. +39 080 2149700 +39 080 2149701 fax +39 080 2149702
 P.IVA 07644780723 PEC: abintrax@pec.it