

RELACIÓN DE MATERIALES PARA CICLOS FORMATIVOS

RELACIÓ DE MATERIALS PER A CICLES FORMATIUS

Industrias alimentarias - Técnico en panadería, repostería y confitería
Indústries alimentàries - Tècnic en forn, rebosteria i confiteria

<u>Aula polivalente</u>		<u>Cantidad / Quantitat</u>
<u>Aula polivalente</u>		
SC81	ESCANER COLOR 2008 <i>ESCÀNER COLOR 2008</i>	1
II81	IMPRESORA INYECCION 2008 <i>IMPRESSORA D'INJECCIÓ 2008</i>	1
LGDV	LECTOR GRABADOR DVD <i>LECTOR GRAVADOR DVD</i>	1
OR89	ORDENADOR DUAL CICLOS 2008 <i>ORDINADOR DUAL DE CICLES 2008</i>	1
PA15	PANTALLA DE 1,5 X 1,5 <i>PANTALLA DE 1,5 X 1,5</i>	1
PV81	PROYECTOR DE VIDEO Y DATOS 2008 <i>PROJECTOR DE VÍDEO I DADES 2008</i>	1
TV37	TELEVISION 37" LCD <i>TELEVISIÓ EN COLOR 28"</i>	1

<u>Taller de panadería y repostería</u>		<u>Cantidad / Quantitat</u>
<u>Taller de forn i rebosteria</u>		
ABAT	ABATIDORA DE TEMPERATURA <i>REFRIGERADOR RÀPID</i>	1
AMBR	AMASADORA DE BRAZOS <i>PASTADORA DE BRAÇOS</i>	1
ARFR	ARMARIO FRIGORIFICO <i>ARMARI FRIGORÍFIC</i>	2
BAEL	BALANZA ELECTRONICA DE PRECISION 0,001-150G <i>BALANÇA ELECTRÒNICA DE PRECISIÓ 0,001-150g</i>	1
B15K	BALANZA ELECTRONICA DE 15 KG. <i>BALANÇA ELECTRÒNICA DE 15 KG.</i>	1
BP5K	BALANZA ELECTRONICA DE 5 KG. <i>BALANÇA ELECTRÒNICA DE 5 KG.</i>	1
BMCO	BAÑO MARIA PARA COCINA <i>BANY MARIA PER A CUINA</i>	1
N164	BARRA PARA COLGAR INOX. <i>BARRA PER A PENJAR INOX.</i>	1
N592	BATIDORA MEZCLADORA PASTELERIA <i>BATEDORA MESCLADORA PER A PASTISSERIA</i>	6
BATT	BATIDORA TRITURADORA <i>BATEDORA TRITURADORA</i>	1
N590	CAMARA PREFERMENTACION PASTELERIA <i>CAMBRA DE PREFERMENTACIÓ PER A PASTISSERIA</i>	1
N744	CARRO BANDEJERO (BANDEJAS HORNO) <i>CARRO DE SAFATES (SAFATES FORN)</i>	1
A288	CARRO PARA EMPLATAR <i>CARRO PER A EMPLATAR</i>	1
COMI	COCINA MODULAR 1 <i>CUINA MODULAR 1</i>	2
N249	CONGELADOR 10 CAJONES <i>CONGELADOR DE 10 CALAIXOS</i>	1
N595	CONJUNTO BANDEJAS PASTELERIA <i>CONJUNT DE SAFATES PER A PASTISSERIA</i>	1
N585	CONJUNTO QUEMADORES PASTELERIA <i>CONJUNT DE CREMADORS PER A PASTISSERIA</i>	1
A010	CONJUNTO RECIPIENTES GASTRONORM TRANSPARENTES <i>CONJUNT DE RECIPIENTS GASTRONORM TRANSPARENTS</i>	1
CDES	CONTENEDOR DE DESPERDICIOS <i>CONTENIDOR DE DESPERDICIS</i>	4
DIMA	DIVISORA DE MASA <i>DIVISORA DE MASSA</i>	1
N165	ESTANTE MURAL INOX 1500X430 <i>ESTANT MURAL INOX 1500x430</i>	4

FREG	FREGADERO <i>PICA</i>	6
N588	FREIDORA PASTELERIA <i>FREGIDORA PER A PASTISSERIA</i>	1
FRIL	FRIGORIFICO DOS PUERTAS <i>FRIGORÍFIC DE DOS PORTES</i>	1
N187	HORNO ELECTRICO DE CONVECCION <i>FORN ELÈCTRIC DE CONVECCIÓ</i>	1
HORM	HORNO ESTATICO MODULAR <i>FORN ESTÀTIC MODULAR</i>	1
HOMI	HORNO MICROONDAS <i>FORN DE MICROONES</i>	1
JCHO	JUEGO CAZOS ELECTRICOS HOSTELERIA <i>JOC DE CASSETS ELÈCTRICS PER A HOSTALERIA</i>	1
LAMI	LAMINADORA <i>LAMINADORA</i>	1
N594	LAVA-UTILLAJE PASTELERIA <i>LAVA-UTILLATGE PER A PASTISSERIA</i>	1
LAHO	LAVAMANOS HOSTELERIA <i>LLAVAMANS PER A HOSTALERIA</i>	2
MSOR	MANTECADORA SORBETERA HOSTELERIA <i>MANTECADORA SORBETERA PER A HOSTALERIA</i>	1
A165	MARMITA DE COCCION <i>MARMITA DE COCCIÓ</i>	1
MCEC	MESA CENTRAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJON <i>TAULA CENTRAL 200X100 AMB ENTREPILASTRA I CALAIX</i>	2
N175	MESA FRIA DE PASTELERIA REFLIGERADA CENTRAL <i>TAULA FREDA DE PASTISSERIA REFRIGERADA CENTRAL</i>	2
N176	MESA FRIA DE PASTELERIA REFLIGERADA MURAL <i>TAULA FREDA DE PASTISSERIA REFRIGERADA MURAL</i>	1
MMEC	MESA MURAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJON <i>TAULA MURAL 200X100 AMB ENTREPILASTRA I CALAIX</i>	2
N587	RELLENADORA DE CREMA <i>FARCIDORA DE CREMA</i>	2
N092	ROBOT DE COCINA <i>ROBOT DE CUINA</i>	1
SEMA	SECAMANOS <i>EIXUGAMANS</i>	3
A113	TABLERO HOSTELERIA 200 X 90 CMS. <i>TAULER D'HOSTALERIA 200 X 90 CM.</i>	4
TECH	TEMPERADOR DE CHOCOLATE <i>TEMPERADOR DE XOCOLATE</i>	1
N597	UTILLAJE PASTELERIA <i>UTILLATGE PER A PASTISSERIA</i>	1
A503	UTILLAJE PASTELERIA II <i>UTILLATGE PASTISSERIA II</i>	1
VEXF	VITRINAS EXPOSITORAS FRIGORIFICAS <i>VITRINES EXPOSITORES FRIGORÍFIQUES</i>	1

Almacén
Almacén

Cantidad / Quantitat

ESCO	ESTANTERIA DE COCINA <i>ESTANTERIA DE CUINA</i>	5
------	--	---