

RELACIÓN DE MATERIALES PARA CICLOS FORMATIVOS

HOSTELERÍA Y TURISMO

Técnico en cocina y gastronomía

Código ciclo:

Cantidad

ABATIDORA DE TEMPERATURA	1
ARMARIO FERMENTACIÓN CONTROLADA	1
ARMARIO FRIGORÍFICO	2
BALANZA ELECTRÓNICA DE 15 KG.	3
BALANZA ELECTRÓNICA DE 5 KG.	3
BALANZA PRECISIÓN 0'01 - 150 GR.	1
BAÑO MARÍA PARA COCINA	2
BAÑO MARÍA Tº CONTROLADA CON CIRCULACIÓN AGUA	1
BARBACOA PIEDRA VOLCÁNICA	1
BARRA PARA COLGAR INOX.	1
BATIDORA MEZCLADORA PASTELERÍA	2
BATIDORA TRITURADORA	2
CÁMARA DE VÍDEO DIGITAL	1
CÁMARA FOTOGRÁFICA DIGITAL	1
CÁMARA FRIGORÍFICA COCINA	1
CARRO BANDEJERO (BANDEJAS HORNO)	1
CARRO BANDEJERO GASTRONORM	1
CARRO DE POSTRES	1
CARRO PARA EMPLATAR	1
COCINA A GAS	6
COCINA MODULAR 1	12
CONGELADOR 10 CAJONES	2
CONJUNTO BANDEJAS PASTELERÍA	1
CONJUNTO QUEMADORES PASTELERÍA	1
CONJUNTO RECIPIENTES GASTRONORM TRANSPARENTES	1
CONTENEDOR DE DESPERDICIOS	4
CORTAFIAMBRES	2
ENVASADORA AL VACÍO	1
ESTANTE MURAL INOX 1500x430	1
ESTANTERÍA DE COCINA	5
FREGADERO	5
FREGADERO PARA OLLAS	1
FREIDORA ELÉCTRICA	3
HORNO ELÉCTRICO PISO POR MÓDULO	1
HORNO MICROONDAS	1
HORNO MIXTO CONVECCIÓN VAPOR	2
IMPRESORA LÁSER MULTIFUNCIÓN COLOR	1

JUEGO CAZOS ELÉCTRICOS HOSTELERÍA	2
LAVAMANOS HOSTELERÍA	3
LAVAVAJILLAS	1
LAVAVASOS 430x475x650	1
LICUADORA INDUSTRIAL	1
MANTECADORA SORBETERA HOSTELERÍA	1
MÁQUINA PARA HACER PASTAS	5
MENAJE COCINA	1
MENAJE COCINA II	1
MESA CALIENTE TAMAÑO GRANDE	1
MESA CENTRAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJÓN	6
MESA DE PREPARACIÓN CON SENO	1
MESA FRÍA DE PASTELERÍA REFLIGERADA MURAL	3
MESA MURAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJÓN	6
MULTIFUNCIÓN TINTA COMESTIBLE	1
ORDENADOR DUAL CICLOS 2013	1
PANTALLA DE 1,5 X 1,5	1
PICADORA	1
PICADORA - CUTTER	1
PIZARRAS BLANCAS PARA ROTULADOR	2
PLANCHA PARA ASAR	1
PROYECTOR DE VÍDEO Y DATOS 2013	1
ROBOT DE COCINA	2
ROBOT TRITURADOR	1
SALAMANDRA ELÉCTRICA	1
SECAMANOS	4
TAJO PARA CARNE	1
TEMPERADOR DE CHOCOLATE	1
UTILLAJE PASTELERÍA	1
VITRINAS EXPOSITORAS FRIGORÍFICAS	1