

IL LABORATORIO

Istituto Tecnico Agrario «A. Tosi»

Classi 4C e 4D

a.s. 2015/2016



IL LABORATORIO

- Il laboratorio sarà composto da:
- Una zona di stoccaggio del materiale
- Una zona per il lavaggio e la scelta delle materie prime
- Una zona per il taglio e la mondatura
- Una zona per la cottura ed eventuali trattamenti termici per la conservazione
- Una zona per il condizionamento



Lavello a due
vasce

Bacinella di
cottura



passatrice



La Produzione

- La produzione è basata sul rispetto delle migliori tradizioni gastronomiche lodigiane, sulla selezione delle materie prime e sulle lavorazioni che ne preservano le caratteristiche nutrizionali, il sapore ed il colore.
- La produzione, che rispetta standard operativi e qualitativi, è realizzata con tecnologia all'avanguardia e produzione in sottovuoto, in condizioni igieniche ottimali senza contatti con possibili fonti di inquinamento.
- Nello specifico la frutta viene cotta a bassa temperatura ed in sottovuoto, così da mantenerne invariate le proprietà nutrizionali ed organolettiche.
- Successivamente al processo di invasettamento il prodotto viene pastorizzato per consentirne l'ottimale conservazione nel tempo senza l'aggiunta di conservanti chimici

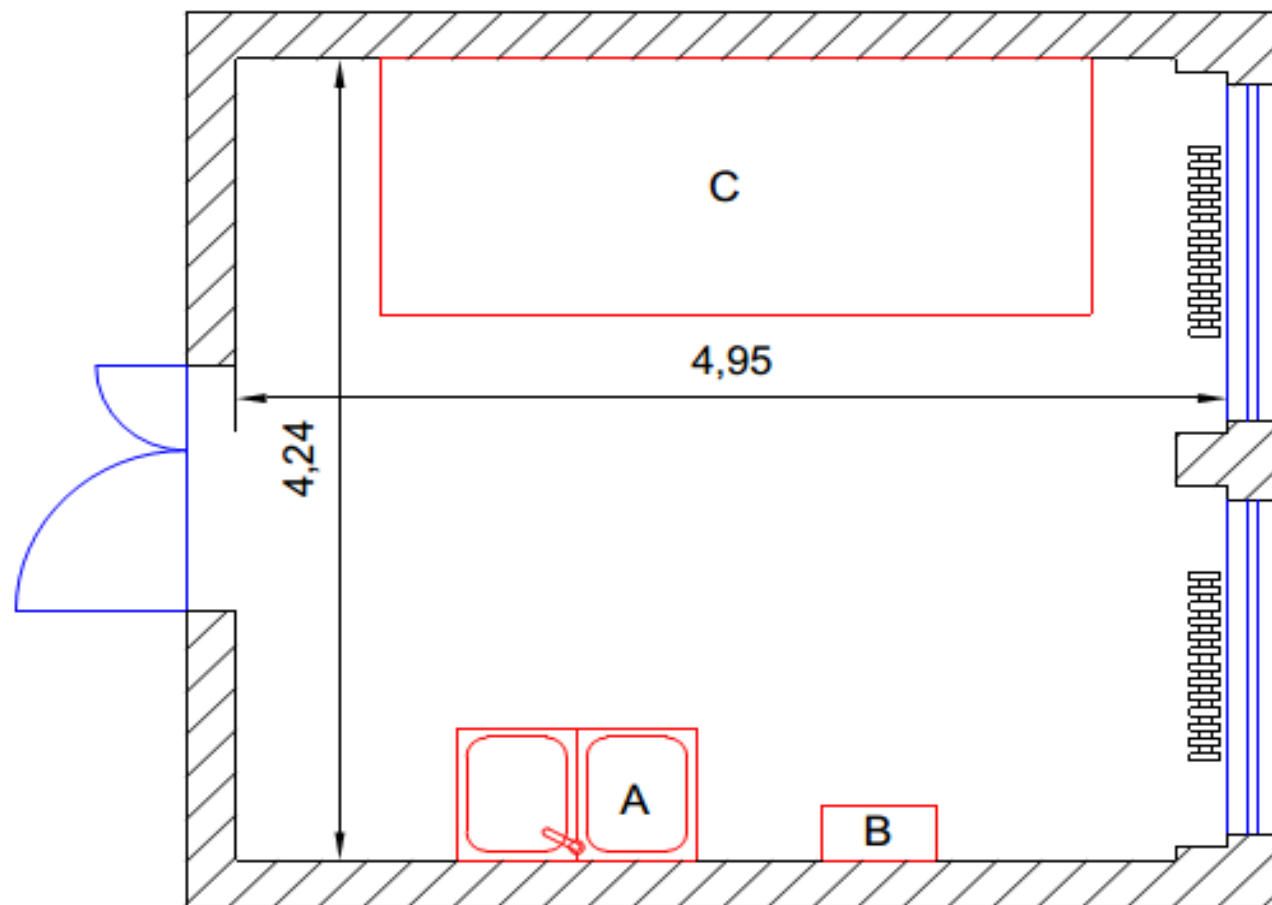
Passatrice ideale per
passare salse, estrarre
polpa e succo dai frutti
teneri, separare le fibre
vegetali da legumi



- La capacità del cuocitore, accuratamente attrezzato e rispondente anche alle più recenti norme in materia di igiene e sicurezza, è pari a 50 Kg di prodotto finito.
- La boule di cottura è adatta per la produzione la cottura la miscelazione di marmellate, confetture, salse, sughi, frutta, verdura ed ortaggi fino a 130°.



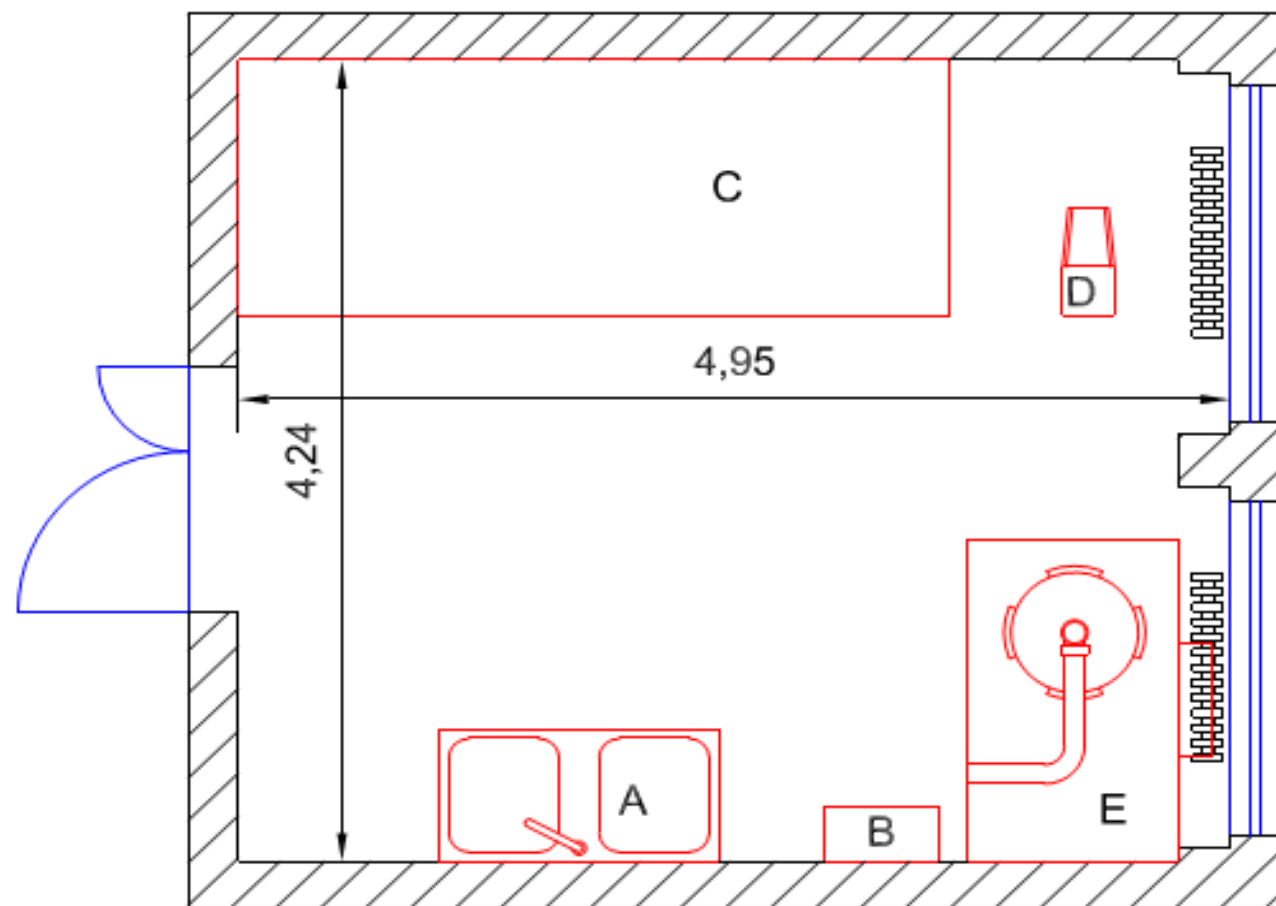
Planimetria laboratorio esistente



LEGENDA

- A - lavello a 2 vasche 1,20x0,80 m
- B - boiler a parete posto a 1,90 m
- C - banco di lavoro 3,55x1,35 m

Planimetria laboratorio previsto



LEGENDA

- A - lavello a 2 vasche 1,40x0,70 m
- B - boiler a parete posto a 1,90 m
- C - banco di lavoro 3,55x1,35 m
- D - passatrice 0,57x0,26 m
- E - cuocitore 1,7x1,05 m