

**RELACIÓN DE MATERIALES PARA PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL**  
**RELACIÓ DE MATERIALS PER A PROGRAMES DE QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL INICIAL**

**Hostelería y Turismo**

- OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

**Hostaleria i Turisme**

- OPERACIONS BÀSIQUES DE PASTISSERIA

Código ciclo: HOT414  
 Codi cycle:

		<u>Cantidad / Quantitat</u>
-		
ARFR	ARMARIO FRIGORIFICO <i>ARMARI FRIGORÍFIC</i>	1
BALA	BALANZA COCINA <i>BALANÇA PER A CUINA</i>	1
BMCO	BAÑO MARIA PARA COCINA <i>BANY MARIA PER A CUINA</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
DIMA	DIVISORA DE MASA <i>DIVISORA DE MASSA</i>	1
N187	HORNO ELECTRICO DE CONVECCION <i>FORN ELÈCTRIC DE CONVECCIÓ</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
LAHO	LAVAMANOS HOSTELERIA <i>LLAVAMANS PER A HOSTALERIA</i>	1
MSOR	MANTECADORA SORBETERA HOSTELERIA <i>MANTECADORA SORBETERA PER A HOSTALERIA</i>	1
N092	ROBOT DE COCINA <i>ROBOT DE CUINA</i>	1
<b><u>MOBILIARIO</u></b>	<b><u>MOBILIARI</u></b>	<b><u>Cantidad / Quantitat</u></b>
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>	1