

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 RESTAURANTE-BAR Y CÁTERING

Hostaleria i Turisme

- OPERACIONS BÀSIQUES DE RESTAURANT-BAR I CATERING

Código ciclo:

HOTSC03

Codi cycle:

		<u>Cantidad / Quantitat</u>
-		
ARFR	ARMARIO FRIGORIFICO <i>ARMARI FRIGORÍFIC</i>	1
A009	BATIDORA TRITURADORA MEDIA <i>BATEDORA TRITURADORA MITJANA</i>	1
CIND	COCINA DE INDUCCION <i>CUINA D'INDUCCIÓ</i>	1
CDES	CONTENEDOR DE DESPERDICIOS <i>CONTENIDOR DE DESPERDICIS</i>	2
ENVA	ENVASADORA AL VACIO <i>ENVASADORA AL BUIT</i>	1
EXPR	EXPRIMIDOR <i>ESPREMEDORA</i>	1
FRIE	FREIDORA ELECTRICA <i>FREGIDORA ELÈCTRICA</i>	2
FRIL	FRIGORIFICO DOS PUERTAS <i>FRIGORÍFIC DE DOS PORTES</i>	1
HOMI	HORNO MICROONDAS <i>FORN DE MICROONES</i>	1
LAHO	LAVAMANOS HOSTELERIA <i>LLAVAMANS PER A HOSTALERIA</i>	1
LAVV	LAVAVAJILLAS <i>LLAVAPLATS</i>	1
PLPA	PLANCHA PARA ASAR <i>PLANXA PER A TORRAR</i>	1
N092	ROBOT DE COCINA <i>ROBOT DE CUINA</i>	1
VEXF	VITRINAS EXPOSITORAS FRIGORIFICAS <i>VITRINES EXPOSITORES FRIGORÍFIQUES</i>	1

MOBILIARIO - MOBILIARI

Cantidad / Quantitat

MCEC	MESA CENTRAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJON <i>TAULA CENTRAL 200X100 AMB ENTREPILASTRA I CALAIX</i>	1
MMEC	MESA MURAL 200X100 CON ENTREPAÑO Y CAJON <i>TAULA MURAL 200X100 AMB ENTREPILASTRA I CALAIX</i>	2