



IX CAMPEONATO ARGENTINO DE PASTELEROS

Edición 2017

ANEXO III - EQUIPAMIENTO, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS POR EQUIPO

- 1 MICROONDAS
- 1 BALANZA
- 2 BATIDORAS 5 LTS COMPLETAS
- 2 MESAS DE TRABAJO
- 1 ANAFE PORTATIL
- 1 CARRO LATERO
- 1 EXPRIMIDOR
- 2 TABLAS DE CORTE
- 10 BOLS PLÁSTICOS CHICOS
- 6 BOLS PLÁSTICOS GRANDES
- 3 BOLS ACERO
- 1 PALO DE AMASAR
- 1 PICA
- 1 TAMIZ
- 1 MÁRMOL
- 1 REJILLA PARA BAÑAR
- 1 COLADOR CHINO
- 1 OLLA CHICA
- 1 OLLA GRANDE
- 1 MIXER
- 6 LATAS 60 X 40
- 6 LATAS 30 X 40
- 2 BATIDORES DE MANO
- 2 ESPÁTULAS DE SILICONA
- 2 ESPÁTULAS DE METAL
- 1 ESPÁTULA PARA CHOCOLATE
- 1 CESTER
- 2 CUCHILLOS DE PUNTA



Campeonato Nacional de Pastelería Artesanal



FEDERACIÓN TRABAJADORES
PASTELEROS
SERVICIOS RÁPIDOS · CONFITEROS · HELADEROS
PIZZEROS · ALFAJOREROS

- 1 CUCHILLO SERRUCHO
- 1 PELAPAPAS
- 1 RALLADOR
- 1 ABRELATAS
- 2 CUCHARAS DE MADERA
- 1 CUCHARÓN
- 2 CORNET
- 1 TIJERA
- 2 PICOS LISOS
- 2 PICOS RIZADOS
- 1 PINCEL
- 1 SACACORCHO
- 1 CEPILLO PARA HARINA
- 1 ESPUMADERA
- 1 MÁRMOL
- 1 SARTÉN
- 3 PLANCHAS SILICONA
- 1 SOPLETE
- 1 TERMÓMETRO
- 2 MANOPLAS PARA HORNO
- 20 PAPEL MANTECA 60 X 40
- 20 SULFITO 60 X 40
- 1 PORTA ROLLO CON PAPEL
- 1 TACHO DE BASURA
- 1 ALCOHOL EN GEL
- 1 ROLLO FILM
- 10 MANGAS DESCARTABLES
- 10 GUANTES DE LÁTEX