

# Gastronomía sistemática con 1000 comidas

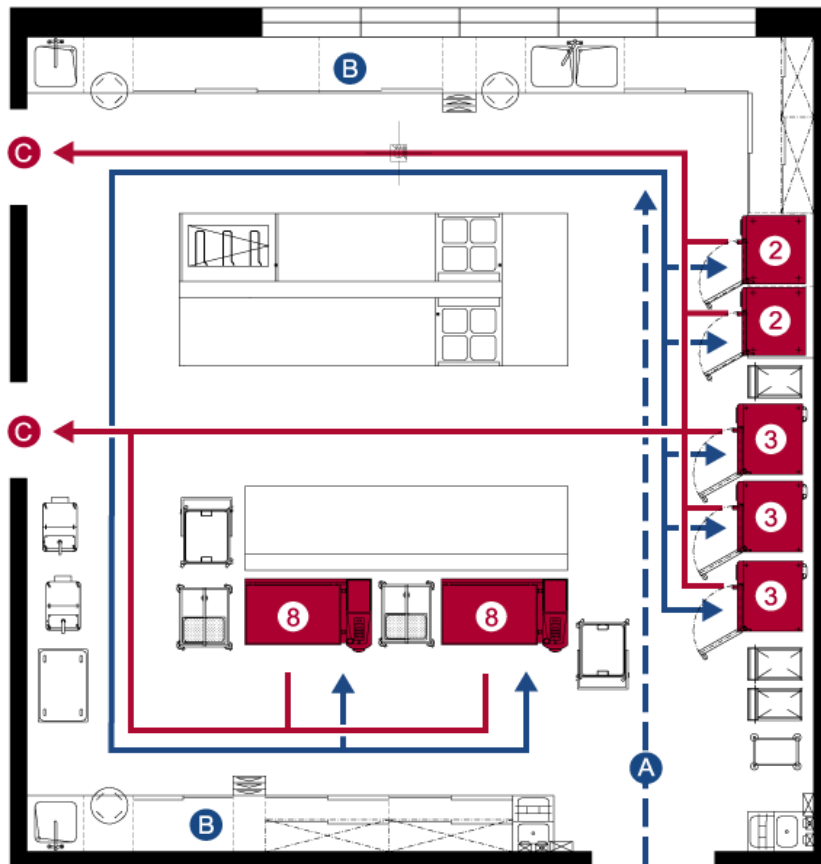


## Requisitos que debe reunir la cocina (producción de comidas):

Los siguientes criterios son importantes para contestar a la pregunta „Qué requisitos debe reunir la cocina (producción de comidas)“:

Capacidad y prestaciones gastronómicas, por ejemplo:	Gastronomía comercial (grandes almacenes y centros comerciales), gastronomía turística (en estaciones, aeropuertos, gasolineras)
Tipo de servicio, por ejemplo :	servicio a la carta, servicio bufé, autoservicio, servicio menús
Programa de producción, por ejemplo:	cantidad de productos congelados utilizados, tipo de cocina (completa, mezcla o Finishing®), plan de suministro de los principales alimentos, organización de la cocina y del servicio, servicio de bebidas

La representación esquemática incluye aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 90 y los 100 m<sup>2</sup>.



**A = Suministro**

**B = Preparación/Aderezo**

**C = Servicio de comidas**

### Ventajas del RATIONAL SelfCookingCenter®:

RATIONAL- **SelfCookingCenter**® es un aparato multifunción, completamente automático, cuyo empleo minimiza radicalmente la cantidad de aparatos necesarios para la preparación térmica de alimentos (freidoras, marmitas, etc.). SelfCookingCenter® posibilita un sensible ahorro de espacio y reduce sustancialmente los costes de inversión en reformas o nuevas obras (menor superficie a reformar, menor desembolso en instalaciones de ventilación, etc.).

La producción rápida, diferenciada y simultánea de los diversos componentes del menú (verduras, carne, pescado, etc.) permite una reducción adicional de hasta un 20 % de la superficie dedicada a la preparación y el aderezo de las comidas. Otro interesante ventaja del aparato son las sustanciales economías que posibilitan la reducción de las horas de trabajo y costes de personal.

El proceso „Cook & Chill“ (cocción y enfriamiento rápido) y el método de cocción al vacío „Sous-Vide“ permiten desacoplar y racionalizar la producción de comidas.

Una función fuera de lo corriente es la preparación de determinados tipos de carne (*Roastbeef*, etc.) en „Cocción nocturna“. Este método de cocción especial permite un aprovechamiento óptimo del SelfCookingCenter® las 24 horas del día.

### Requisitos que debe reunir la cocina térmica:

Los rápidos cambios en las tendencias gastronómicas y los cortos ciclos de inversión provocados por esta constante evolución hacen que las tecnologías de cocción necesarias cambien también constantemente.

Las diversas opciones para la preparación de alimentos se distinguen entre sí por su grado de acabado. El factor decisivo es si la cocina ha de valerse principalmente de componentes frescos preparados al momento o de productos congelados.

Los utensilios a seleccionar en este caso deben satisfacer esta particularidad, si bien procede indicar que los aparatos RATIONAL SelfCooking Center® se prestan de manera idónea de todo tipo de línea de producción.

**El aspecto de la zona efectivamente dedicada a la producción (térmica) podría ser el siguiente:**

- 2 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2)
- 3 aparatos RATIONAL SelfCookingCenter® 20 x 1/1 GN (3)
- 2 RATIONAL VarioCookingCenter® 311 - 150 litros (8)
- 2 placas con 4 fuegos (fogón de gas o eléctrico)
- 1 parrilla/asador 2 x 1/1 NG
- 1 recipiente baño maría 3 x 1/1 GN
- 1 freidora de 100 litros
- 2 marmita de 100 litros