

# Jardín de infancia con 100 comidas



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

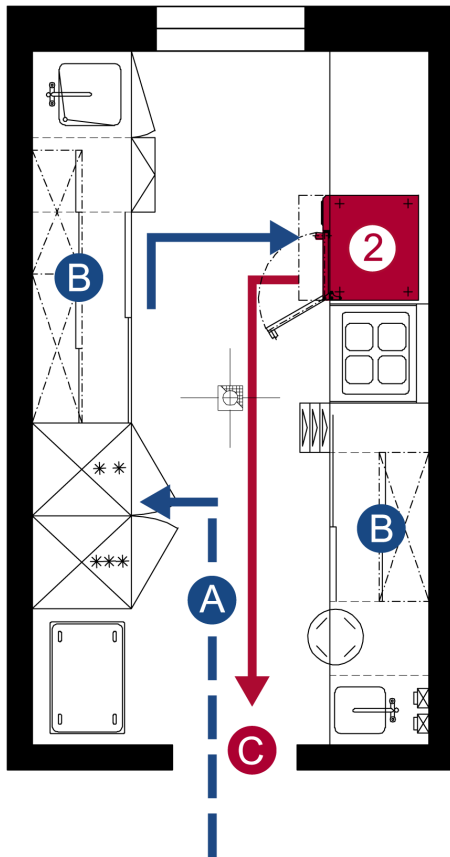
Los siguientes criterios son importantes para contestar a la pregunta „Qué requisitos debe reunir la cocina (producción de comidas)“:

Capacidad y prestaciones gastronómicas, por ejemplo: Guardería o jardín de infancia abierto todo el día para niños de 3 a 6 años de edad (grupos de 24 a 30 niños)

Tipo de servicio, por ejemplo : Una comida caliente (mín. 6 horas de asistencia) en comedor, servida en fuentes o en porciones individuales en bandejas

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,

La representación esquemática incluye aquí solamente el sector “cocina térmica” (preparación y aderezo). El tamaño de la cocina térmica puede residir entre los 15 y los 20 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 permite minimizar 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). En función de las disposiciones locales, la instalación de una campana UltraVent® con el RATIONAL SelfCookingCenter®. Permite prescindir de costosos sistemas de ventilación.

### **Requisitos que debe reunir la cocina térmica:**

Para la comida de mediodía se suele ofrecer un solo plato fuerte, por esta razón es probable que no se considere la oferta de un plato a selección.

El tipo de "cocina mezclada" es prácticamente la más establecida.

Los requisitos Técnicos que debe reunir este tipo de cocina no son muy complicados.

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

- 1 aparato RATIONAL SelfCookingCenter® 10 x 1/1 GN (2) con campana UltraVent®
- 1 placa con 4 fuegos