

Restauración escolar 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: Asistencia todo el día

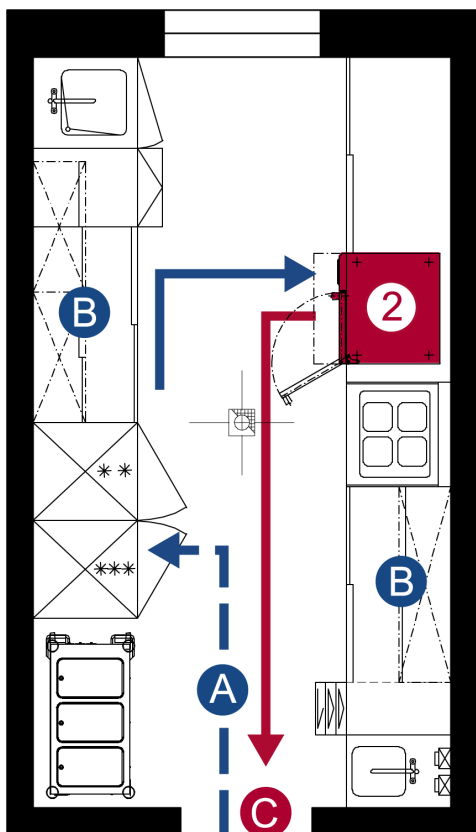
Tipo de servicio, por ejemplo :

recreo, almuerzo en
comedor, en fuentes de servir a la mesa
porciones individuales/sistema de 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,
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 15 y los 20 m².



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:

En función del tipo de cocina se distingue entre:

- Cocina con preparación al momento de alimentos frescos
- Cocina mezclada para comidas de propia preparación en combinación con productos congelados o comidas Cook & Chill.
- Cocina para la preparación exclusivamente de productos congelados o de comidas Cook & Chill completada con alimentos frescos
- Cocina de servicio. Sirve exclusivamente comidas de preparación ajena, en porciones, suministradas en envases térmicos.

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
- 1 recipiente baño maría 3 x 1/1 GN