

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

13 / 04 / 2015

# NEUF CONSEILS POUR TIRER LE MEILLEUR PARTI D'UNE CUISINE INDUSTRIELLE

- **Des aspects tels que l'agencement de l'espace ou prendre en compte les besoins du local sont essentiels lors de la conception d'une cuisine industrielle.**
- **La machinerie qui compose la cuisine industrielle peut considérablement varier selon l'établissement.**

**Fagor Industrial**, entreprise espagnole leader en solutions intégrales pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la blanchisserie partage les éléments clés pour tirer le meilleur parti d'une cuisine industrielle et augmenter sa rentabilité.

De nos jours, lorsque les professionnels du secteur Horeca sont confrontés à la conception d'une cuisine industrielle, ils doivent se poser la question suivante : Comment optimiser les possibilités de cet espace pour le rendre le plus efficace possible ? En tenant compte de cette prémisse et afin de tirer le maximum de rentabilité à une cuisine industrielle, certains aspects sont à envisager :

1. **Analyser les possibilités et besoins du local** : c'est primordial pour mener à bien une bonne conception de la cuisine et en tirer un maximum de parti. Les conclusions relatives aux types d'appareils à installer sont obtenues à partir de cette étude préalable, ainsi que la façon de placer les différentes zones, la position des accès, extractions et raccordements...
2. **Profiter de l'espace disponible** : une fois que les possibilités et besoins de l'établissement ont été analysés, il faut tenir compte de l'espace disponible, ce qui déterminera, par exemple, le type de conception du local ou la taille des machines à installer.
3. **Penser à un bon agencement** : proposer une distribution facilitant l'organisation et le flux de travail, en délimitant les sections ou zones dont est composée la cuisine : réception, entrepôt et chambres, préparations, cuisson, distribution et livraison, lavage, rangement de casseroles et vaisselle... est fondamental.
4. **Équiper la cuisine avec la machinerie adéquate** : en fonction de l'établissement, les critères pour une installation ou une autre varient de façon considérable. S'il s'agit d'un restaurant à la carte où une grande diversité de plats est cuisinée au quotidien, des éléments comme les feux nus, les grills, fours mixtes ou grilloirs seront indispensables. Au contraire, s'il s'agit d'une cuisine industrielle destinée à de grandes productions, il faudra prévoir des marmites à grande capacité, friteuses et poêles, de grands fours, en plus d'un système de lavage à avancement automatique ou convoyeur, qui permet l'introduction continue d'importantes quantités d'éléments à laver.



ONNERA GROUP



Together we evolve

[www.fagorindustrial.com](http://www.fagorindustrial.com)

5. **Sélectionner pour chaque cas les matériaux adéquats** : l'acier inoxydable est le matériau vedette par excellence. Sa robustesse et qualité garantissent une durée de vie des équipements dans des conditions de travail pendant de nombreuses années, un facteur très important pour les professionnels, car ce type d'installations exige toujours un investissement important. En outre, l'acier inoxydable offre des conditions d'hygiène, de santé et nettoyage optimales et une grande variété de possibilités. Il faut également tenir compte d'autres types de matériaux pour des utilisations très concrètes dans différents éléments, tels que le laiton (dans les brûleurs), la fonte (dans les grilles et plaques), l'acier chromé (dans les grilles)...

6. **Choisir un design pour les composants** : ce type de design permet de faciliter les processus d'hygiène et d'entretien de pièces, de sorte qu'en cas de panne, l'extraction et le remplacement d'une pièce soit plus simple pour qu'elle ne paralyse pas le processus de travail et n'affecte pas ni ne retarde les routines.

7. **Augmenter l'hygiène et le nettoyage** : l'hygiène est essentielle pour toute affaire d'hôtellerie, mais dans le cas des cuisines industrielles, ce point revêt une importance particulière. Dans les tâches de nettoyage, en plus de retirer les restes alimentaires et la saleté visible, l'employé doit absolument éliminer les restes qui ne sont pas visibles à première vue dans la cuisine, tels que la saleté accumulée dans les hottes, les conduits d'extraction, les rainures et creux...

8. **Choisir une technologie de pointe** : il est essentiel, dans la mesure du possible, que les tâches soient informatisées, car de cette façon, une grande partie des travaux quotidiens peuvent être programmés et accélérés, en facilitant ainsi le travail des professionnels. L'utilisation de programmeurs électroniques dans les fours mixtes ou cellules de refroidissement, l'incorporation du système HACCP dans les machines le permettant, la temporisation de systèmes de mise en marche et d'arrêt, ou même l'informatisation des tâches du restaurant pour le service contribuent toujours à l'efficacité du travail et à obtenir une meilleure rentabilité des affaires.

9. **Tenir compte de l'efficacité énergétique** : d'autres facteurs à prendre à compte lors de la réalisation d'un projet de ces caractéristiques sont l'économie d'énergie et l'efficacité. De nos jours, l'offre de machines dans toutes les zones de la cuisine offre la possibilité de travailler de façon plus efficace, en obtenant d'importantes économies dans le secteur économique, ou en respectant l'environnement grâce à sa conception écologique, dont les nouveaux lave-vaisselle E-VO, la réfrigération NEO et les fours ADVANCE sont un exemple clair.

*« Les cuisines industrielles sont confrontées à un coût élevé, couvrant aussi bien les sources d'énergie (principalement électricité et gaz), que l'eau consommée. C'est pourquoi, arriver à augmenter les niveaux d'économie est devenu notre priorité et depuis nos départements de R&D, nous introduisons des améliorations d'efficacité dans chacune des nouvelles machines que nous développons », déclare Juan Alos, Chef de produit de Fagor Industrial. « La création d'un design personnalisé de la cuisine industrielle est indispensable, car de cette façon, l'espace est optimisé au maximum et les professionnels travaillent plus confortablement et efficacement ».*

#### À propos de Fagor Industrial

Fagor Industrial, Coopérative intégrée dans Mondragon, est une entreprise spécialisée dans l'approvisionnement et l'installation de solutions intégrales pour le secteur de l'hôtellerie, la restauration collective et la blanchisserie, par l'intermédiaire d'une vaste et novatrice gamme de produits de fabrication propre. Fagor Industrial fait partie du groupe international d'entreprises ONNERA Group, qui dispose de 10 usines réparties partout dans le monde et emploie plus de 1.700 travailleurs. FAGOR Industrial est le partenaire idéal pour tous ceux qui souhaitent aborder des projets complets de clients au niveau mondial, par son sérieux, la qualité, et l'avant-garde technologique de ses produits, et l'efficacité de son service de prévente et d'après-vente.

**Pour plus d'informations:**  
LEWIS PR  
Nuria Mañá / Beatriz Osés  
FagorSpain@lewispr.com  
Tél. : 91 770 15 16



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com