

## NOTA DE IMPRENSA

13 / 04 / 2015

# NOVE CONSELHOS PARA TIRAR O MÁXIMO PARTIDO DE UMA COZINHA INDUSTRIAL

- **Aspetos como a disposição do espaço ou ter em conta as necessidades do local são essenciais quando se desenha uma cozinha industrial.**
- **A maquinaria que compõe a cozinha industrial pode variar consideravelmente conforme o estabelecimento.**

A **Fagor Industrial**, empresa espanhola líder em soluções integrais para os setores da hotelaria, restauração coletiva e lavandaria, partilha as chaves para tirar o máximo partido de uma cozinha industrial e aumentar a sua rentabilidade.

Hoje em dia, quando os profissionais do setor Horeca enfrentam o desafio de desenhar uma cozinha industrial devem colocar-se a seguinte questão: como se pode otimizar as possibilidades do espaço para que seja o mais eficiente possível? Partindo desta premissa, e com o objetivo de tirar a máxima rentabilidade de uma cozinha industrial, há certos aspetos a ter em conta:

1. **Analisar as possibilidades e necessidades do local:** é essencial para levar a cabo um bom design da cozinha e poder tirar dela o máximo partido. Deste estudo prévio conclui-se que tipos de aparelhos podem ser instalados, como posicionar as diferentes zonas, onde ficarão os acessos, onde ficarão os aparelhos de extração e as entradas...
2. **Aproveitar o espaço disponível:** uma vez analisadas as possibilidades e necessidades do estabelecimento, é preciso ter em conta o espaço disponível, o que concretizará, por exemplo, o tipo de desenho do local ou o tamanho das máquinas a instalar.
3. **Pensar numa correta distribuição:** é fundamental planejar uma distribuição que facilite a organização e o fluxo de trabalho, delimitando as secções ou áreas com que a cozinha ficará configurada: receção, armazém e câmaras, preparações, cocção, distribuição e entrega, lavagem, armazenamento de panelas e louças...
4. **Equipar a cozinha com a maquinaria adequada:** dependendo do estabelecimento, os critérios para optar entre um ou outro tipo de instalação variam consideravelmente. Se se trata de um restaurante à la carte no qual se cozinham diariamente uma grande variedade de pratos, serão indispensáveis elementos como bicos abertos, placas, fornos mistos ou gratinadores. Pelo contrário, se se trata de uma cozinha industrial voltada para as grandes produções, deverá ter-se em conta marmitas de grande capacidade, fritadeiras e frigideiras, fornos grandes, para além de um sistema de lavagem por trem de arraste ou de transportador, que permita a introdução contínua de grandes quantidades de elementos para lavar.



ONNERA GROUP



Together we evolve

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

5. **Selecionar para cada opção os materiais adequados:** o aço inoxidável é o material de destaque por excelência. A sua robustez e qualidade asseguram a vida útil dos equipamentos em condições de trabalho durante muitos anos, um fator muito relevante para os profissionais, já que as instalações deste tipo implicam sempre um grande investimento. Para além disso, o aço inoxidável proporciona condições de higiene, sanidade e limpeza ótimas, e uma grande variedade de possibilidades. Também é preciso ter em conta outro tipo de materiais para usos muito concretos em diferentes elementos, como latão (em queimadores), ferro fundido (em grelhas e placas), aço cromado (em placas de assados)...

6. **Escolher um design por componentes:** um design deste tipo permite tornar os processos de higiene e manutenção de peças mais fáceis, de modo que, em caso de avaria, a extração e substituição de uma peça seja simples o suficiente para não paralisar o processo de trabalho e não afetar nem atrasar as rotinas.

7. **Aumentar a higiene e a limpeza:** a higiene é fundamental em qualquer negócio hoteleiro, mas no caso das cozinhas industriais adquire um protagonismo especial. Nas tarefas de limpeza, para além da eliminação dos restos de alimentos e sujidade que estão à vista do empregado, é fundamental eliminar os restos que não têm visibilidade aparente dentro da cozinha, como por exemplo a sujidade acumulada nas cúpulas, nas condutas de extração, nas ranhuras e aberturas...

8. **Escolher tecnologia de ponta:** é essencial que, onde seja possível, as tarefas estejam informatizadas, já que desta forma podem ser programadas para agilização de grande parte das tarefas diárias, facilitando assim o trabalho dos profissionais. A utilização de programadores eletrónicos em fornos mistos ou blast chillers, a incorporação do sistema HACCP nas máquinas que o permitam, a temporização de sistemas que ligam/desligam, ou até mesmo a informatização das tarefas do restaurante para os serviços, ajudam sempre à eficácia do trabalho e à obtenção de uma maior rentabilidade do negócio.

9. **Ter em conta a eficiência energética:** outros fatores que devem ser tidos em conta quando se realizar um projeto destas características são a poupança de energia e a eficiência. Hoje em dia, a oferta de máquinas em todas as áreas da cozinha permite trabalhar com maiores níveis de eficiência, atingindo importantes poupanças no âmbito económico, ou respeitando o meio ambiente graças ao seu design ecológico, cujo claro exemplo pode ser encontrado nas novas máquinas de lavar louça E-VO, refrigeração NEO e fornos ADVANCE.

*“As cozinhas industriais enfrentam gastos elevados, que englobam tanto as fontes de energia (principalmente eletricidade e gás), como a água que se consome. Por isso, conseguir aumentar os níveis de poupança tornou-se a nossa prioridade e nos nossos departamentos de I+D introduzimos melhorias de eficiência em cada uma das máquinas novas que desenvolvemos”, declara Juan Alos, Chefe de produto da Fagor Industrial. “É indispensável criar um design personalizado da cozinha industrial, já que desta forma o espaço é otimizado ao máximo e os profissionais trabalham de maneira mais cómoda e eficiente.”*

#### Acerca da Fagor Industrial

A Fagor Industrial, Cooperativa integrada em Mondragon, é uma empresa especializada no fornecimento e instalação de soluções integrais para o setor da Hotelaria, Restauração Coletiva e Lavandaria, através de uma vasta e inovadora gama de produtos de fabrico próprio. A Fagor Industrial faz parte do grupo empresarial internacional ONNERA Group, que conta com 10 fábricas espalhadas por todo o mundo e emprega mais de 1700 trabalhadores. A Fagor Industrial é o parceiro perfeito para todos aqueles que querem abordar projetos integrais, para clientes globais, pela sua seriedade, pela qualidade e vanguarda tecnológica dos seus produtos, e pela eficácia do seu serviço de pré-venda e pós-venda.

#### Para mais informações

LEWIS PR  
Nuria Mañá / Beatriz Osés  
FagorSpain@lewispr.com  
Tel: 91 770 15 16



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com