

COMUNICATO STAMPA

13/ 04 / 2015

NOVE CONSIGLI PER OTTENERE IL MASSIMO RISULTATO DA UNA CUCINA INDUSTRIALE

- *Aspetti come l'organizzazione dello spazio o quelli relativi alle esigenze del locale sono essenziali quando si deve progettare una cucina industriale.*
- *I macchinari che conformano la cucina industriale possono variare considerevolmente in base al locale.*

Fagor Industrial, impresa spagnola leader nelle soluzioni complete per il settore alberghiero, della ristorazione collettiva e lavanderia, condivide i punti fondamentali per approfittare al massimo delle cucine professionali e aumentare la sua redditività.

Attualmente, quando i professionisti del settore Horeca si ritrovano a progettare una cucina industriale devono porsi la seguente domanda: come si possono ottimizzare le possibilità di questo spazio per renderlo il più efficiente possibile? Alla luce di tutti questi presupposti e al fine di trarre il massimo vantaggio da una cucina industriale vi sono taluni aspetti da prendere in considerazione:

1. **Analizzare le possibilità ed esigenze del locale:** è essenziale per portare al termine un buon design della cucina e sfruttarla al meglio. Da questo studio preliminare si deciderà che tipo di apparecchi possono essere installati, come ubicare le diverse zone, dove situare gli accessi, dove posizionare le prese e gli attacchi...
2. **Approfittare dello spazio disponibile:** dopo aver analizzato le possibilità ed esigenze dell'attività, bisogna tener conto dello spazio disponibile, che definirà, in concreto, il tipo di design del locale o le dimensioni delle macchine da installare.
3. **Pensare in una corretta distribuzione:** è fondamentale determinare una distribuzione che facilita l'organizzazione e il flusso di lavoro, delimitando le sezioni o aree destinate a configurare la cucina: ricezione, magazzino e camere, preparazioni, cottura, distribuzione e consegna, lavaggio, stivaggio di pentole e stoviglie.
4. **Equipaggiare la cucina con i macchinari adeguati:** in base al locale, i criteri per realizzare un tipo di installazione o un'altra variano notevolmente. Nel caso di un ristorante alla carta in cui si cucina giornalmente una grande diversità di piatti, gli elementi come i fuochi aperti, le piastre, i forni misti o i grill, saranno indispensabili. D'altro canto, se si tratta di una cucina industriale per grandi produzioni, occorrerà pensare in marmitte di grande capacità, friggitorici e brasiere, grandi forni, oltre a un sistema di lavaggio a traino o a nastro, che permette inserire in modo continuo grandi quantità di elementi da lavare.



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com

5. **Selezionare per ogni caso i materiali adeguati:** l'acciaio inossidabile è il materiale preferito per eccellenza. La sua robustezza e qualità assicurano la durata degli impianti in condizioni di lavoro per molti anni, fattore molto importante per i professionisti, poiché questo tipo di installazioni richiedono investimenti considerevoli. Inoltre, l'acciaio inossidabile offre delle condizioni di igiene, sanità e pulizia ottime e un'ampia varietà di opportunità. È importante prendere in considerazione anche altri tipi di materiali per usi molto concreti in diversi elementi, come l'ottone (nei bruciatori), la ghisa (nelle griglie e piastre), l'acciaio cromato (nelle piastre per la cottura)...

6. **Scelta di un design per i componenti:** questo tipo di design permette di semplificare i processi di igiene e manutenzione dei pezzi, pertanto in caso di guasto, l'estrazione e la sostituzione di un pezzo è più semplice per evitare di paralizzare il processo di lavoro senza pregiudicare o ritardare le routine.

7. **Aumentare l'igiene e la pulizia:** l'igiene è fondamentale in ogni attività alberghiera, ma nel caso delle cucine industriali acquisisce un protagonismo speciale. Nelle attività di pulizia, oltre ad eliminare i resti di cibi e sporcizia che sono alla vista del collaboratore, è fondamentale eliminare i resti che non hanno una visibilità apparente all'interno della cucina, come per esempio la sporcizia accumulata nelle campane, nei condotti di estrazione, nelle scanalature e nei buchi...

8. **Scegliere tecnologia di punta:** è essenziale che nella misura del possibile, le attività siano informatizzate, poiché in questo modo sarà possibile programmare e sveltire gran parte delle attività giornaliere, semplificando in questo modo il lavoro dei professionisti. L'uso di programmatori elettronici nei forni misti o negli abbattitori, l'aggiunta del sistema HACCP nelle macchine che lo permettono, la temporizzazione dei sistemi di accensione e spegnimento, o incluso l'informatizzazione delle attività del ristorante per il servizio aiutano sempre all'efficienza del lavoro e per ottenere una migliore redditività dell'attività.

9. **Tenere conto dell'efficienza energetica:** altri fattori da considerare quando si realizza un progetto di queste caratteristiche sono il risparmio di energia e l'efficienza. Le offerte attuali di macchine in tutte le aree della cucina, offrono la possibilità di lavorare con maggiore efficienza, con notevoli risparmi in ambito economico, o rispettando l'ambiente grazie al loro design ecologico, con un chiaro esempio nelle nostre lavastoviglie E-VO, refrigerazione NEO e forni ADVANCE.

*"Le cucine industriali si trovano ad affrontare una spesa elevata, che riguarda sia le fonti di energia (principalmente elettricità e gas), come dell'acqua utilizzata. Questa è la ragione per cui aumentare i livelli di risparmio, è diventata la priorità assoluta e dai nostri dipartimenti di R+S abbiamo introdotto incrementi di efficienza in ciascuna delle nuove macchine che sviluppiamo"*dichiara JaunAlos, Responsabile di prodotto di Fagor Industrial. "È indispensabile creare un design personalizzato della cucina industriale, poiché in questo modo lo spazio viene ottimizzato al massimo e i professionisti lavorano in modo più comodo ed efficiente."

A proposito di Fagor Industrial

Fagor Industrial, Cooperativa integrata a Mondragón, è un'impresa specializzata nella fornitura e installazione di soluzioni complete per il settore Alberghiero, della Ristorazione Collettiva e Lavanderia, attraverso un'ampia e innovativa gamma di prodotti di fabbricazione propria. Fagor Industrial forma parte del gruppo imprenditoriale internazionale ONNERA Group, che possiede 10 stabilimenti in tutto il mondo e impiega più di 1.700 lavoratori. FAGOR Industrial è il socio perfetto per coloro che vogliono affrontare progetti completi, per clienti globali, per la sua serietà, qualità, avanguardia tecnologica dei suoi prodotti e l'efficacia dei suoi servizi pre e post vendita.



Per ulteriori informazioni
LEWISPR
Nuria Mañá / Beatriz Osés
FagorSpain@lewispr.com
Tel: 91 770 15 16

ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com