



PROJECTS INTERNATIONAL

Foodservice and Laundry



Consultoría



Diseño



Procura

www.flcdp.com



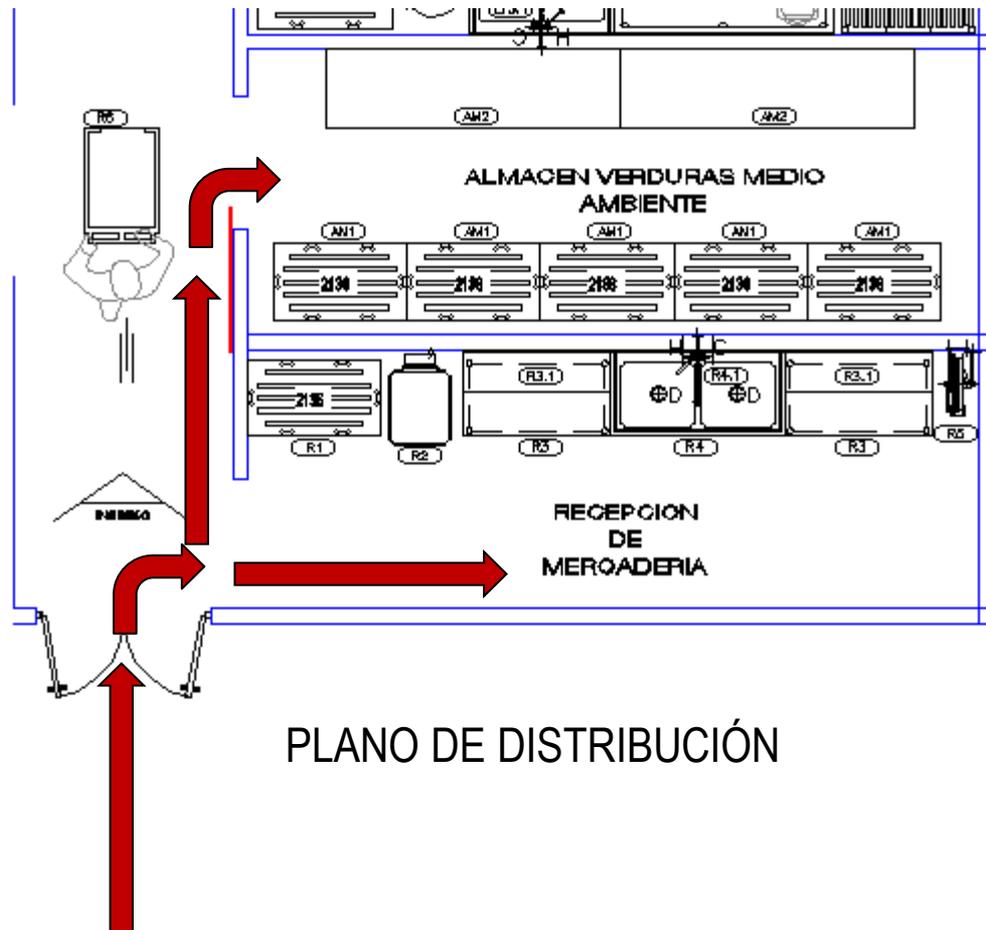
COCINA REMOTA

Las 7 Áreas Básicas

- 1.- ÁREA DE RECEPCIÓN
- 2.- ÁREA DE ALMACENAMIENTO
 - 2.1.- SECOS Y ABARROTÉS
 - 2.2.- REFRIGERACIÓN DE LÁCTEOS, + 4°C
 - 2.3.- REFRIGERACIÓN DE VERDURAS, + 4°C
 - 2.4.- REFRIGERACIÓN DE CARNES, OTROS, + 4°C
 - 2.5.- CONGELACIÓN, -18°C
 - 2.6.- ARTÍCULOS DE LIMPIEZA Y QUÍMICOS
 - 2.7.- ARTÍCULOS DE PAPELERÍA
 - 2.8.- MENAJE
 - 2.9.- OTROS
- 3.- ÁREA DE PREPARACIÓN
- 4.- ÁREA DE COCCIÓN
- 5.- ÁREA DE SERVIDO
- 6.- ÁREA DE LAVADO
- 7.- ÁREA DE TRATAMIENTO DE DESPERDICIOS

1. – ÁREA DE RECEPCIÓN:

Elementos necesarios que permiten recibir, pesar y controlar la calidad de los insumos “antes” de que estos ingresen físicamente al área de almacenes.



Área de Recepción: Imágenes Refenciales



Fig. 1



Fig. 2

Equipos a tener en cuenta en el área



Parihuela de Piso



Balanza de Piso



Lavamanos de
Pedestal

2. – ÁREA DE ALMACENAMIENTO

2.1 ALMACÉN DE SECOS

Almacén de Secos: Imágenes Referenciales

La zona de almacenes y cámaras se encuentra ubicado fuera del área de cocina.



Fig. 1



Fig. 2

Tener en cuenta repisas corredizas en esta área, ahorran espacio.



Fig. 3



Fig. 5

Fig. 4

2.2 ÁREA DE REFRIGERACIÓN (+4°C) Y CONGELACIÓN DE CONGELADOS (-18° C)



Fig. 1



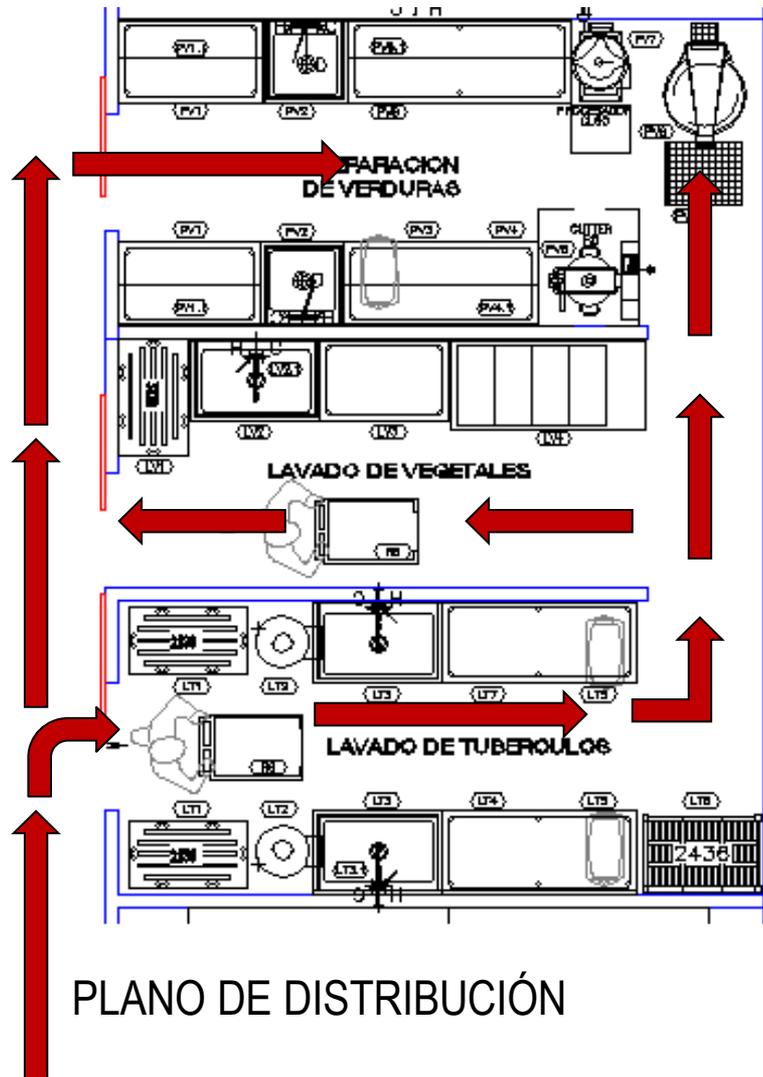
Fig. 2



3. – ÁREA DE PREPARACIÓN

3.1 LAVADO DE VERDURAS

En esta zona se efectuara el lavado de tubérculos, luego se tendrá máquinas de lavado de vegetales y preparación de verduras.



Equipos a Proponer: Imágenes



Lavadora de vegetales

Fig. 1



Lavadora de Vegetales



Peladora de
Papas

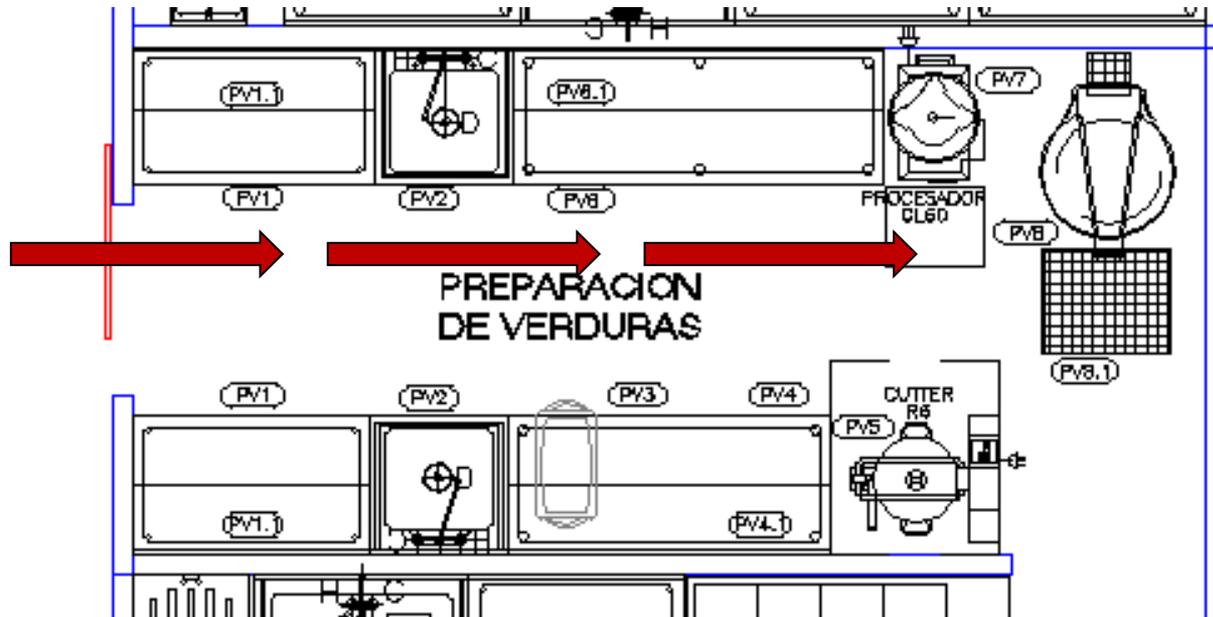


Máquina Centrífuga
Vegetales



3.2 PREPARACIÓN DE VEGETALES

En esta área se realizara todo el proceso de picado y preparación de vegetales para enviar a la cocina fría y cocina caliente.



PLANO DE DISTRIBUCIÓN

Área de Preparación de Vegetales: Imágenes Referenciales



Fig. 1

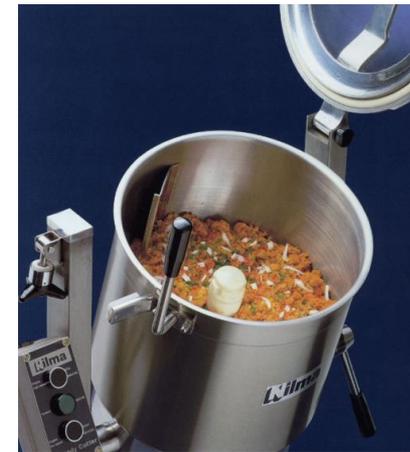


Fig. 2

Equipos a proponer



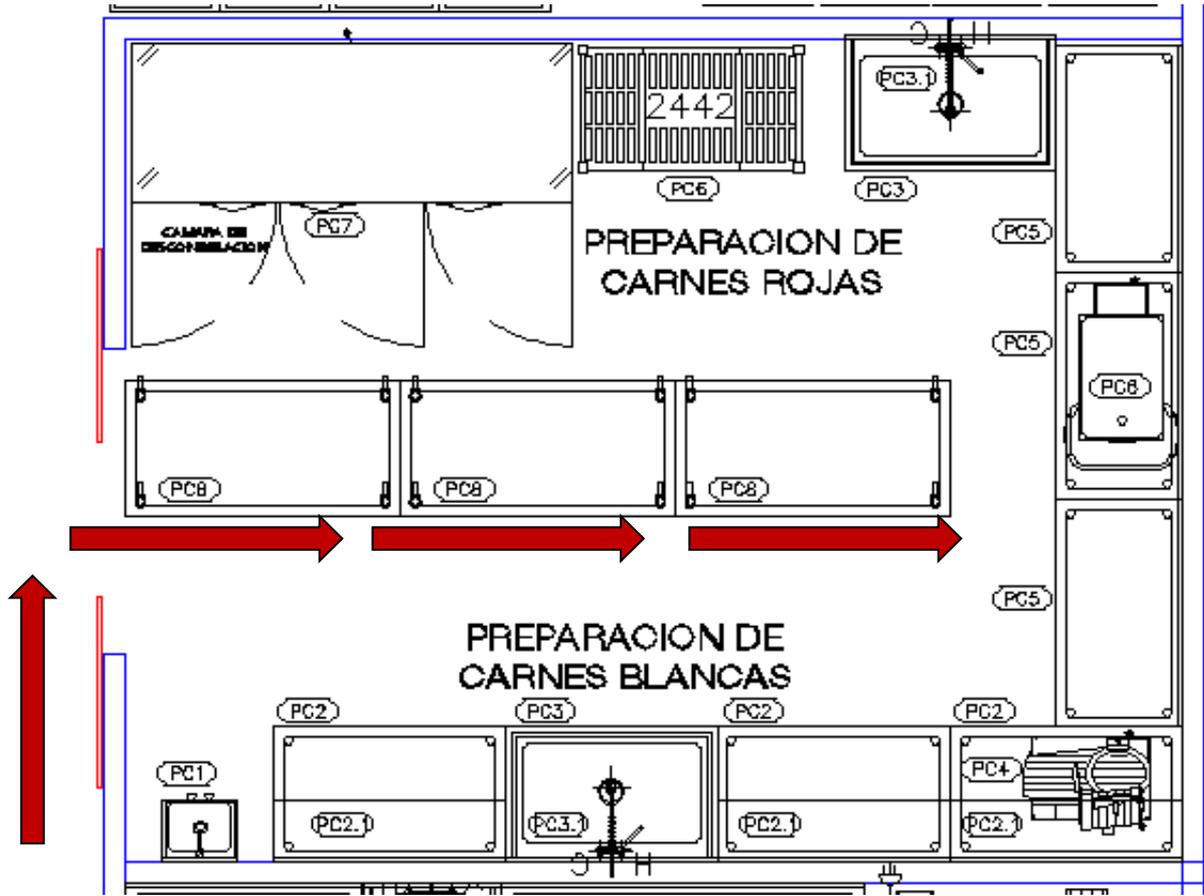
Equipos de Preparación - Nilma



Picadora de Vegetales - Nilma

3.3 PREPARACIÓN DE CARNES

En esta área se realizara todo el proceso de picado y preparación de carnes rojas y carnes blancas.



PLANO DE DISTRIBUCIÓN

Área de Preparación de Carnes: Imagen Referencial

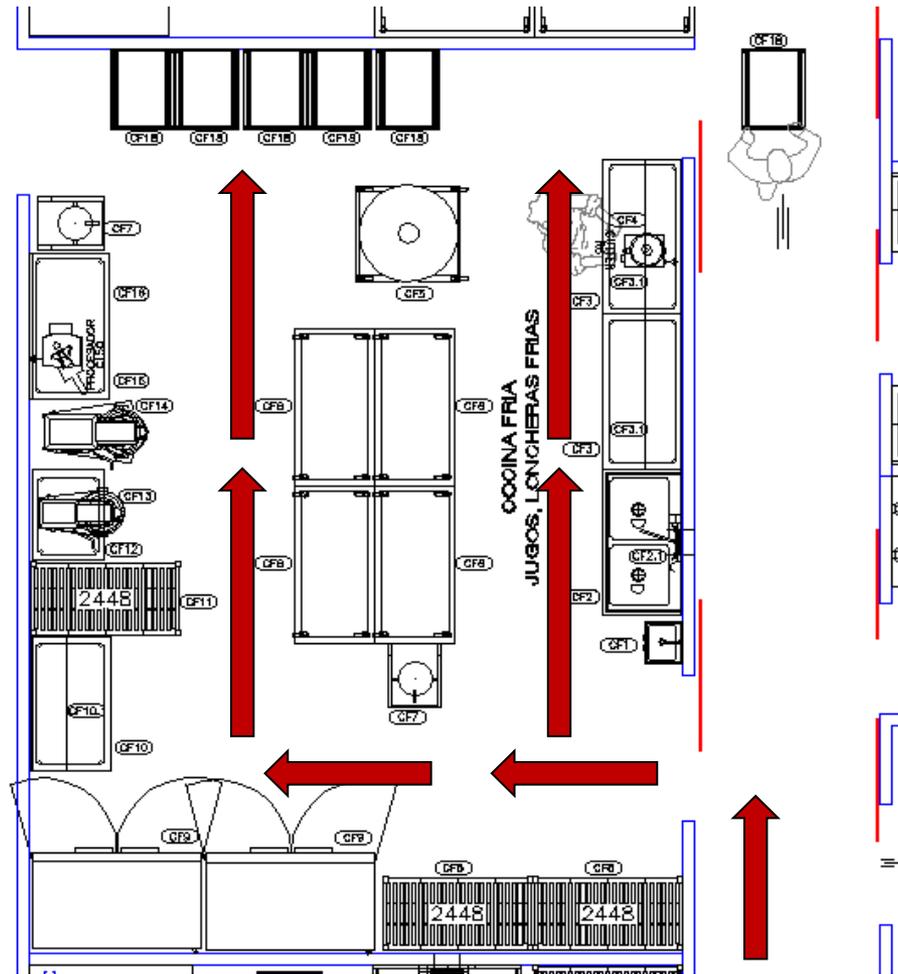


Fig. 1

4 ÁREA DE COCCIÓN

4.1 COCINA FRÍA

En esta área se realizara todo el proceso de armado de platos fríos y preparación de ensaladas, jugos y loncheras.



Área de Cocina Fria: Imágenes Referenciales



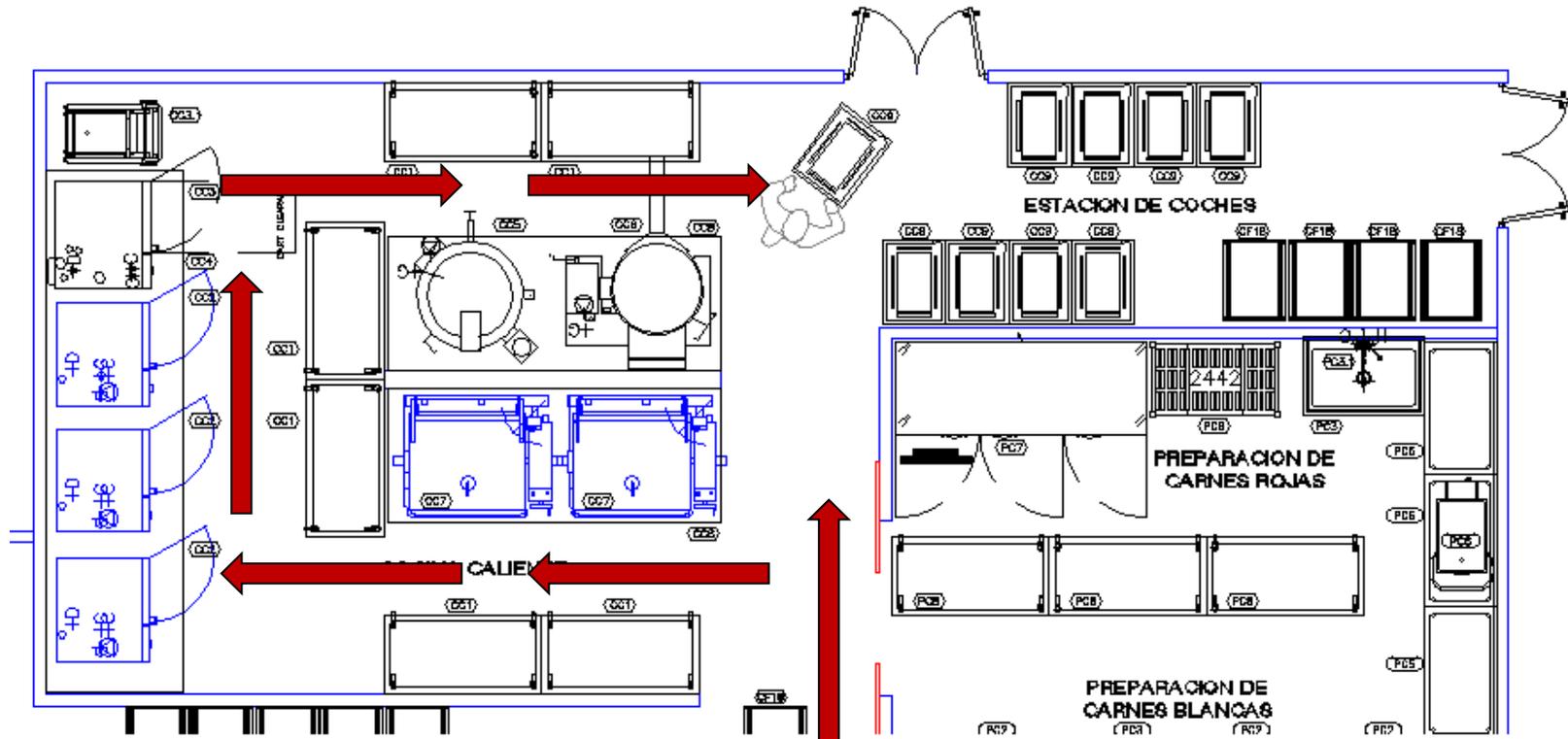
Fig. : 1



Fig. : 3

4.2 COCINA DE PRODUCCIÓN

En esta área se realizara todo la preparación de los platos de fondos y la cocción caliente en general.



Área de Cocina de Producción: Imágenes Referenciales



Fig. : 1



Fig. : 2



Área de Panadería: Imagen Referencial



Fig. 1



Horno Rotativo - Nova



Cámara de Fermentación. - Nova



Amasadora Sobadora - Nova



Batidora - Nova



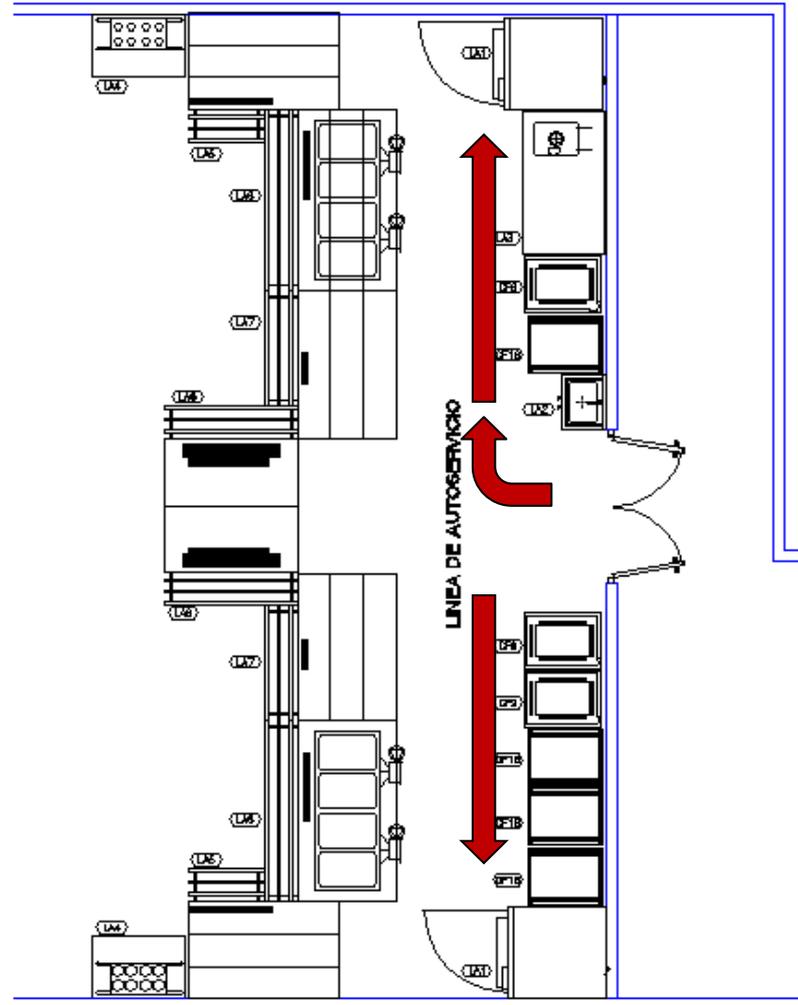
Divisora Automática - Nova



Laminadora - Nova

5.- ÁREA DE AUTOSERVICIO

Esta zona tendrá 2 líneas de servido, las entradas vendrán plateadas y los platos de fondos vendrán en carros insulados en bandejas GN 1/1 .



Línea de Autoservicio: Imagen Referencial



Fig. 1



Fig. 2

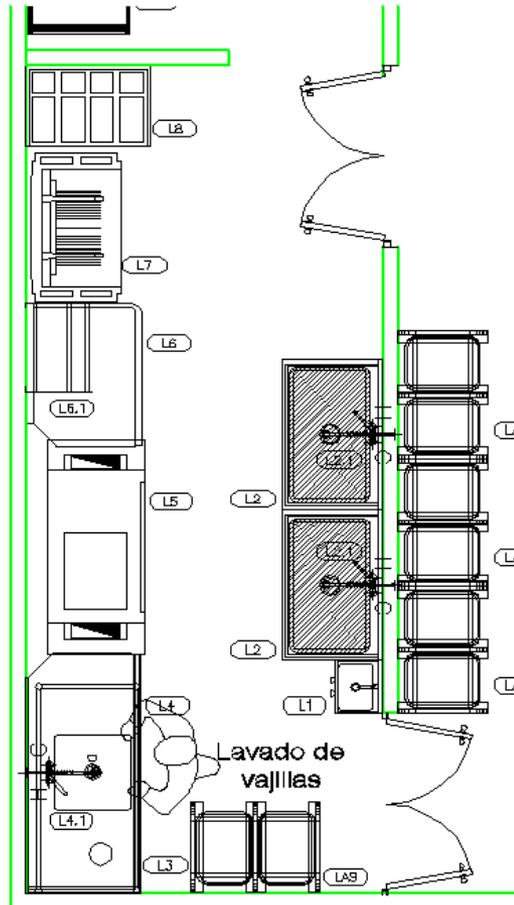




6.- ÁREA DE LAVADO

6.1 LAVADO DE BANDEJAS - AUTOSERVICIO

En esta zona se realizará el lavado de bandejas de autoservicio, estos a su vez tendrán lavafondos de apoyo cuando alguna de las máquinas necesitan mantenimiento.



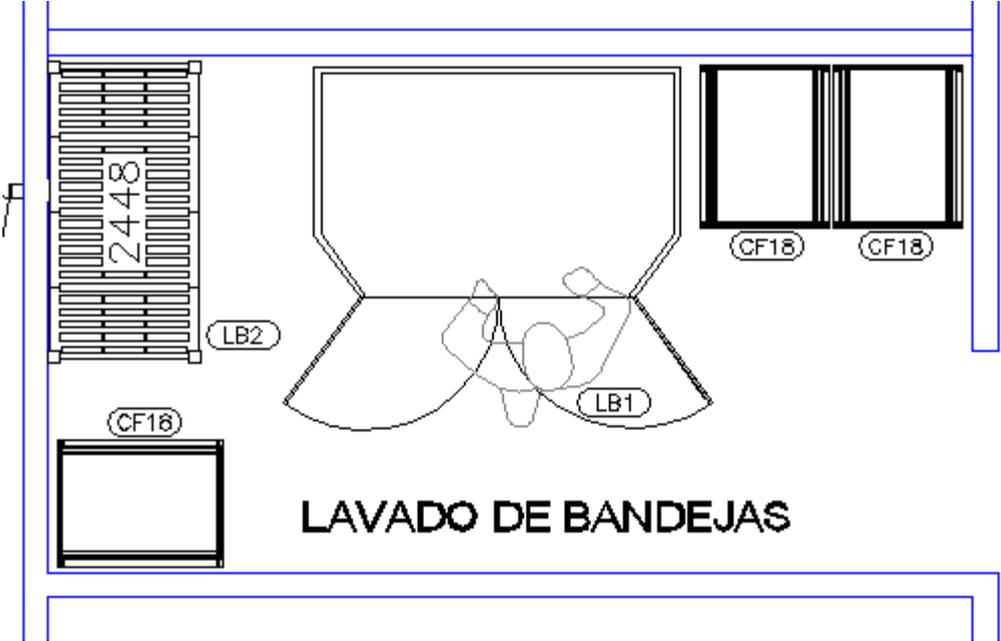
Lavado de Vajillas: Imagen Referencial



Fig. 1

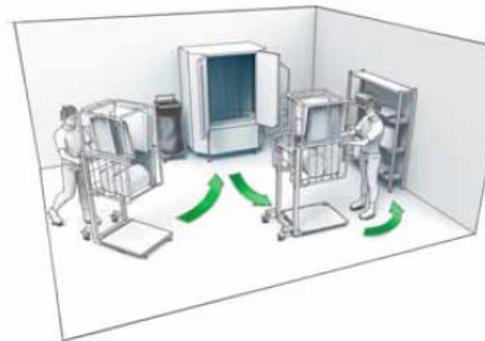
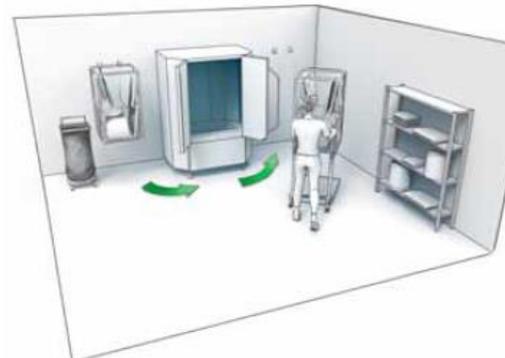


6.2 LAVADO DE BANDEJAS





Máquina Lavandejas - Granuldisk
Capacidad de Lavado de 180 Bandejas.



Lavado de Ollas: Imagen Referencial



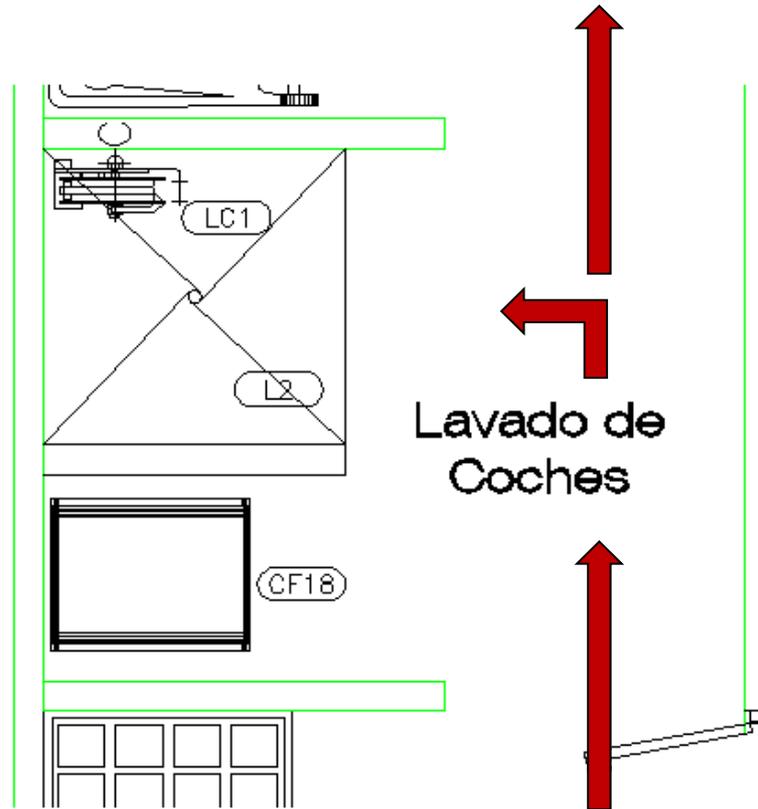
Fig. 1



Fig. 2



6.2 LAVADO DE COCHES



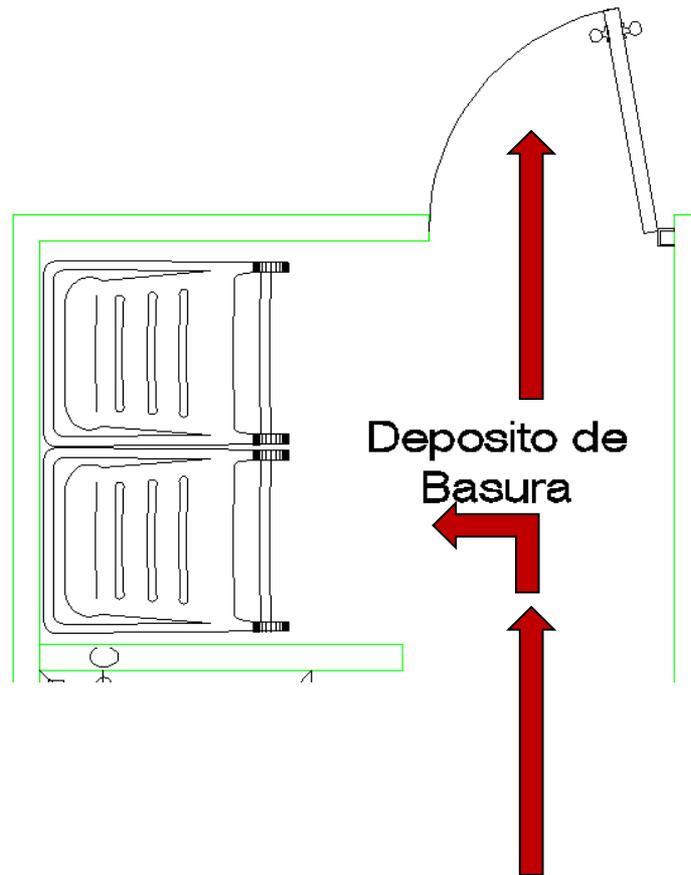
Lavado de Tachos: Imagen Referencial



Fig. 1



7.- DEPÓSITO DE BASURA



7.- ÁREA DE BASURA

Imagen Referencial

