



Cómo realizar una cocina profesional completa, desde el diseño hasta la instalación. Este Segundo Seminario Web le presentará las pautas que hemos recogido a través de nuestra experiencia.

¡Gracias por su participación!

El seminario web empezará a las 4:00pm hora CEST



Por favor, para evitar ruidos de fondo y pérdida de señal, apague el micro y la video cámara durante la presentación. Si tienes preguntas, puedes utilizar la CHAT o puedes esperar el final del seminario web. Se dedicará espacio a todas Vuestro preguntas directas



- Para realizar un Diseño apropiado es necesario, como primero paso, aclarar las ideas.
- A veces la solución está en las mismas preguntas y dudas que recibimos de nuestros clientes. Escuchar es una habilidad importante para vender la solución más adecuada según las necesidades del cliente.
- Para hacer un diseño de la cocina no podemos evitar de hacer un análisis simple, pero crucial..
- Junto con esta presentación, vamos a descubrir aquellos que en OFFCAR creemos ser los elementos más importante para elaborar el proyecto más orgánico (por supuesto, todo el mundo puede seguir su propio camino) .
- Tenemos que combinar la creatividad italiana con la ergonomía, la seguridad, la limpieza y la fiabilidad, que son todos "debe" en un contexto profesional, vamos a seguir adelante....



THINK





COMPARTIR

- A menudo, compartir las ideas junto con los clientes y colegas, puede ser muy rentable.
- Expresión típica italiana: "un hombre está solo, dos hombres son más del doble"



Reunido y organizado todas las ideas, es hora de actuar.

El objetivo del mitin es una lista de comprobación que guiará al diseñador durante todos los próximos pasos.

Determinar junto con el Cliente sus necesidades y objetivos;

Análisis preliminar;

Fuentes de energía permitidas;

Identificar todos los flujos en la cocina;

Trabajar en el diseño;

Elaborar el diseño de los aparatos de cocina (OFFCAR);

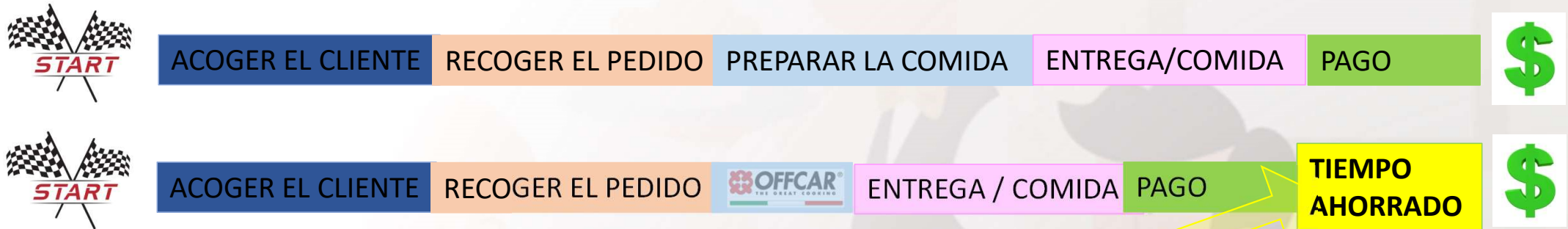
Diseño final y proyecto a presentar al cliente;



ACT



Plazos de flujo de efectivo – La Hospitalidad es un formato de negocio ; se tenga en cuenta al diseñar!



El diseño adecuado de la distribución de la cocina, con las maquinas adecuadas y en el orden adecuado significa ahorrar tiempo.

TIEMPO ES DINERO

pues más tiempo ahorramos, mas más eficiente será el negocio.

Todos las maquinas OFFCAR combinan las habilidades necesarias para lograr este propósito

ENTREGA A CASA

PREPARAR LE COMIDA

RECOGER EL PEDIDO

PAGO

ACOGER EL CLIENTE

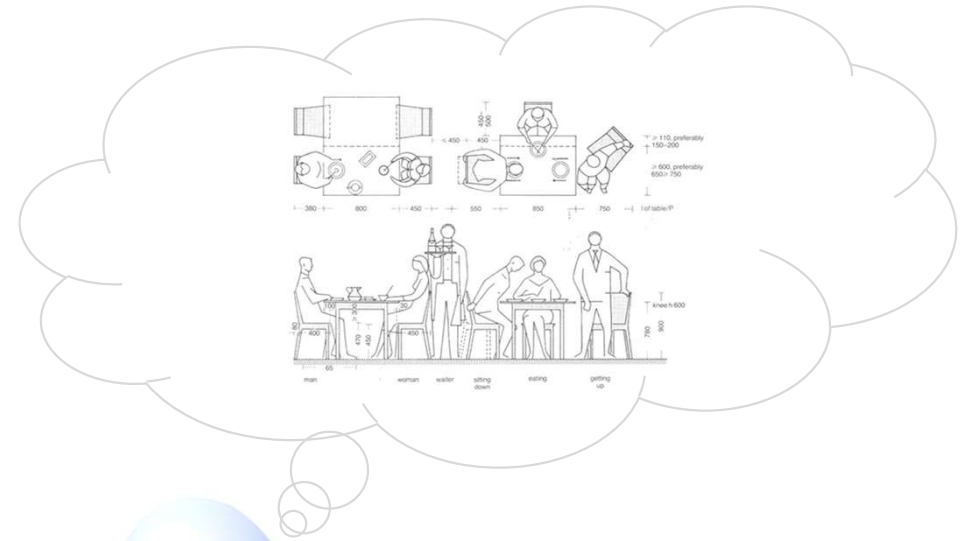
Paso 1: Determinar con el Cliente sus necesidades y objetivos

■ Tipo de servicio proporcionado:

- ☐ Fast Food
- ☐ Comida para Llevar
- ☐ Banqueting
- ☐ Comedor
- ☐ Cooking central
- ☐ Hospitality
- ☐ Restaurante

■ Definir el número de asientos:

- ❖ *Deben considerarse únicamente los asientos utilizados durante la actividad normal - los asientos adicionales, deben considerarse sólo parcialmente*



Step 2: Preliminary analysis

- **Ubicación de la cocina:**

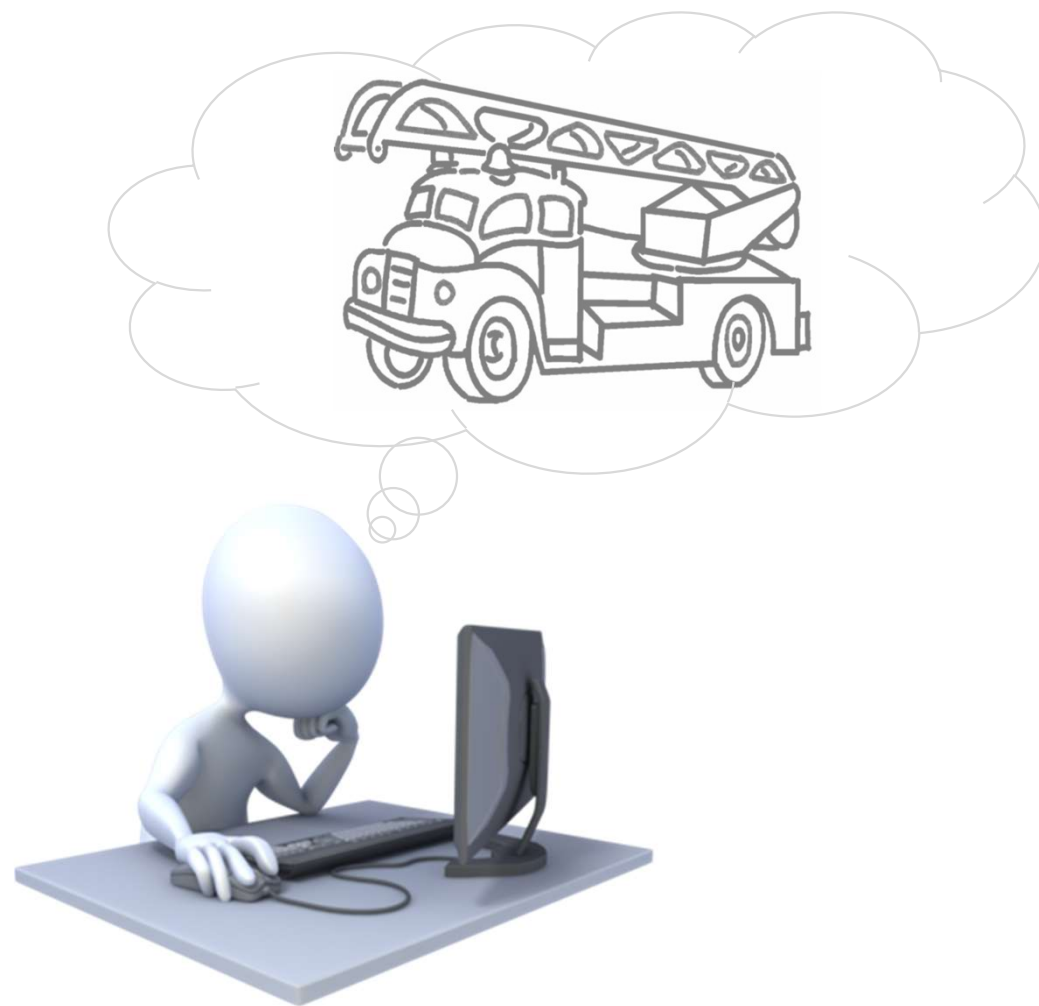
- ☐ Planta baja y pisos elevados
- ☐ Niveles subterráneos
- ☐ Dentro Centro commercial
- ☐ Dentro de un supermercado
- ☐
- ☐ *Dependiendo de la ubicación será posible ya sea GAS o electrodomésticos*

- **Evaluar si la ubicación seleccionada es adecuada para el proyecto, respetando las necesidades de producción y la regulación sanitaria**
(dependiendo por supuesto de cada Reglamento del País)



Paso 3: Fuentes de energía permitidas

- Sin fuentes de energía verde, a menudo las cocinas a gas son preferibles a las eléctricas (debido a los costos de energía).
- En el caso de los aparatos de gas, dependiendo de la normativa de cada país, podría solicitarse la aprobación del proyecto por un tercer organismo de certificación. *(p.ej. en Italia si la potencia total de los aparatos de gas instalados en la cocina es superior a 116KW, la aprobación de los bomberos es obligatoria).*



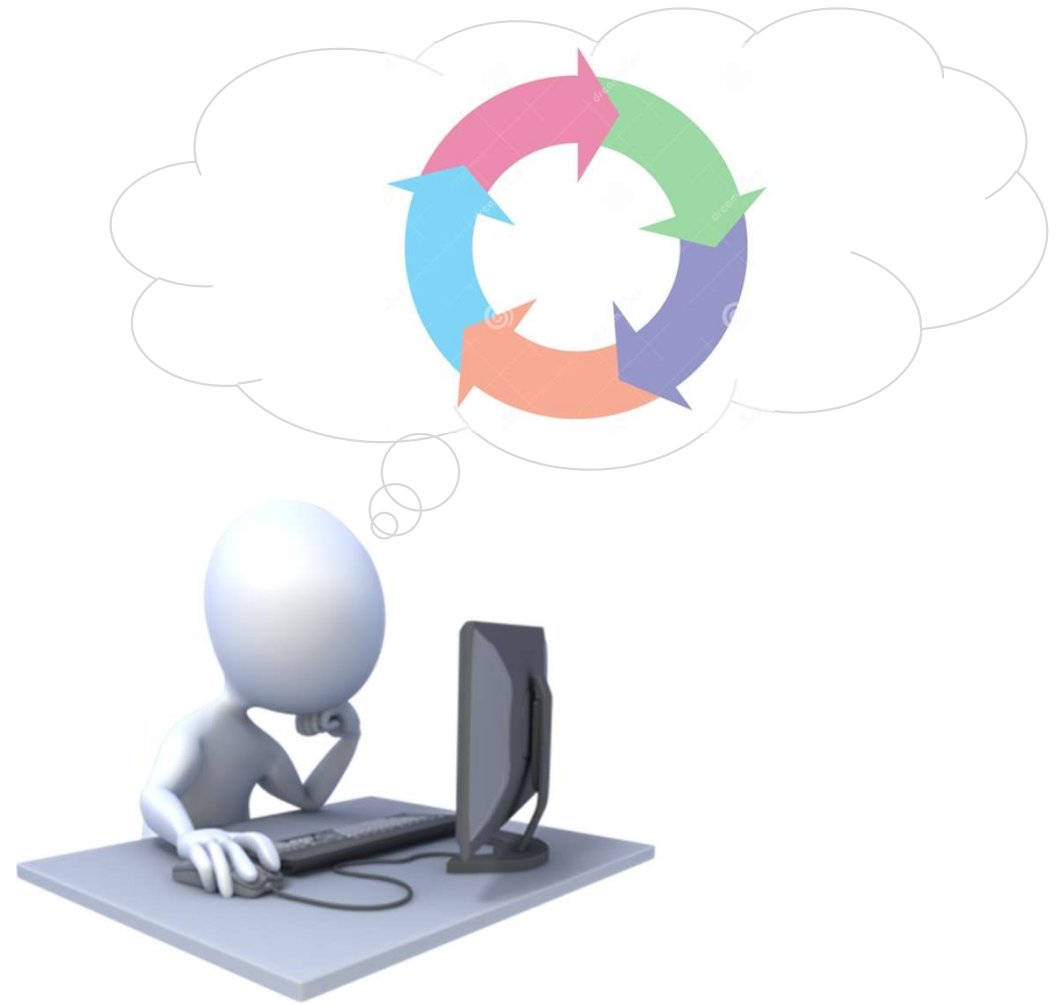
Paso 4: Para identificar los flujos en la distribución de la cocina

■ Ingredientes y materias primas

- ❖ Una ruta dedicada debe ser seleccionada para ellos. Esta ruta puede pasar por supuesto la zona refrigerada (necesidad de preservar la cadena de frío).
- ❖ *Una vez que las materias primas están definitivamente en la cocina, deben ser preparados y transformados, listas para ser servidas o tratadas por abatimiento/ultracongelación para el almacenamiento de nuevo.*

■ Aparados de cocinas (OFFCAR area)

- ❖ Para ser colocado con los instrumentos más esenciales al alcance;
- ❖ Para mantener todo bajo control durante las fases de cocción y de servicio.



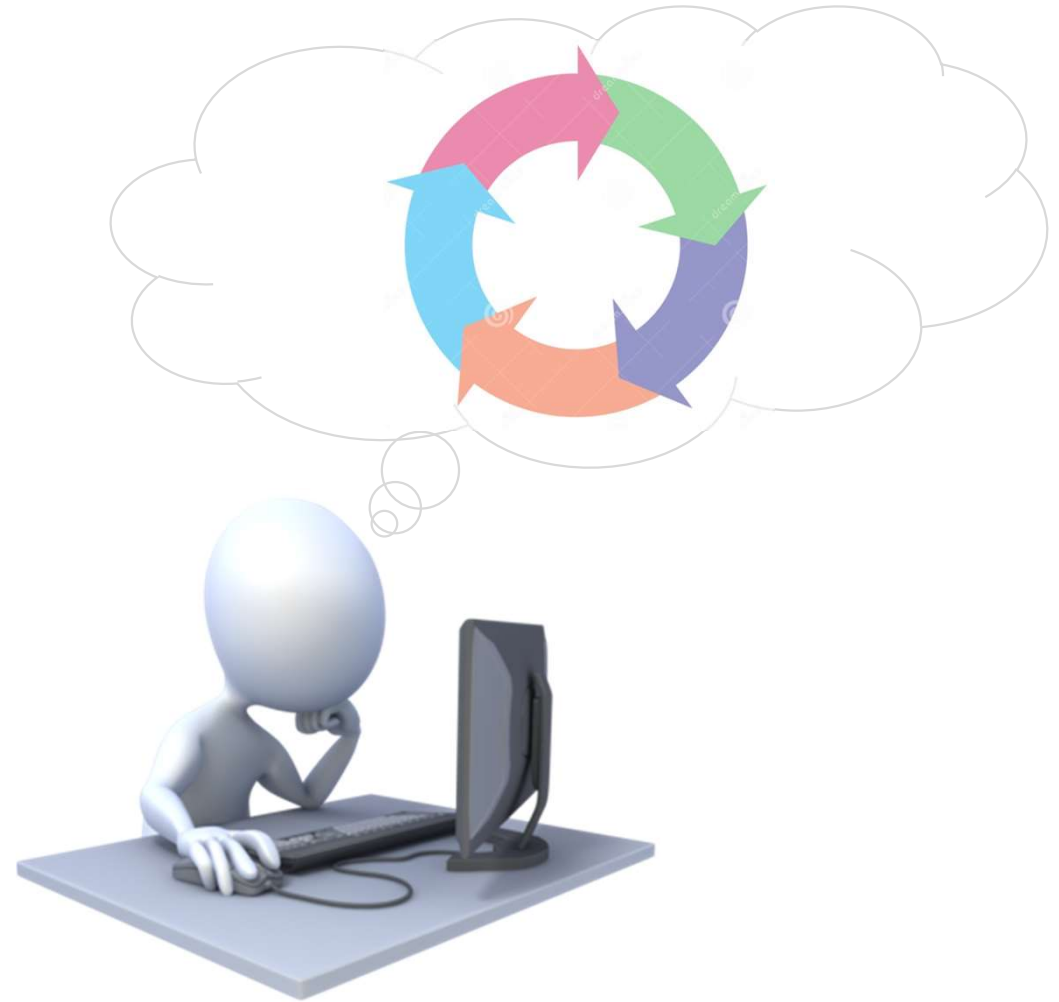
Paso 4: Para identificar los flujos en la distribución de la cocina

- **Platos Limpios y Sucios**

La zona de lavado, si es posible, debe distinguirse completamente de la zona de cocina, si no es posible por el poco espacio disponible, es obligatorio que el diseño/proyecto sea ser aún más preciso en los flujos para evitar la contaminación cruzada.

- ***Zona de cocina dedicada a la espera del personal***

Esta zona debe reducirse lo más posible, sin embargo, tendría que ser lo suficientemente espaciosa para garantizar la correcta interacción entre los chefs y los camareros.



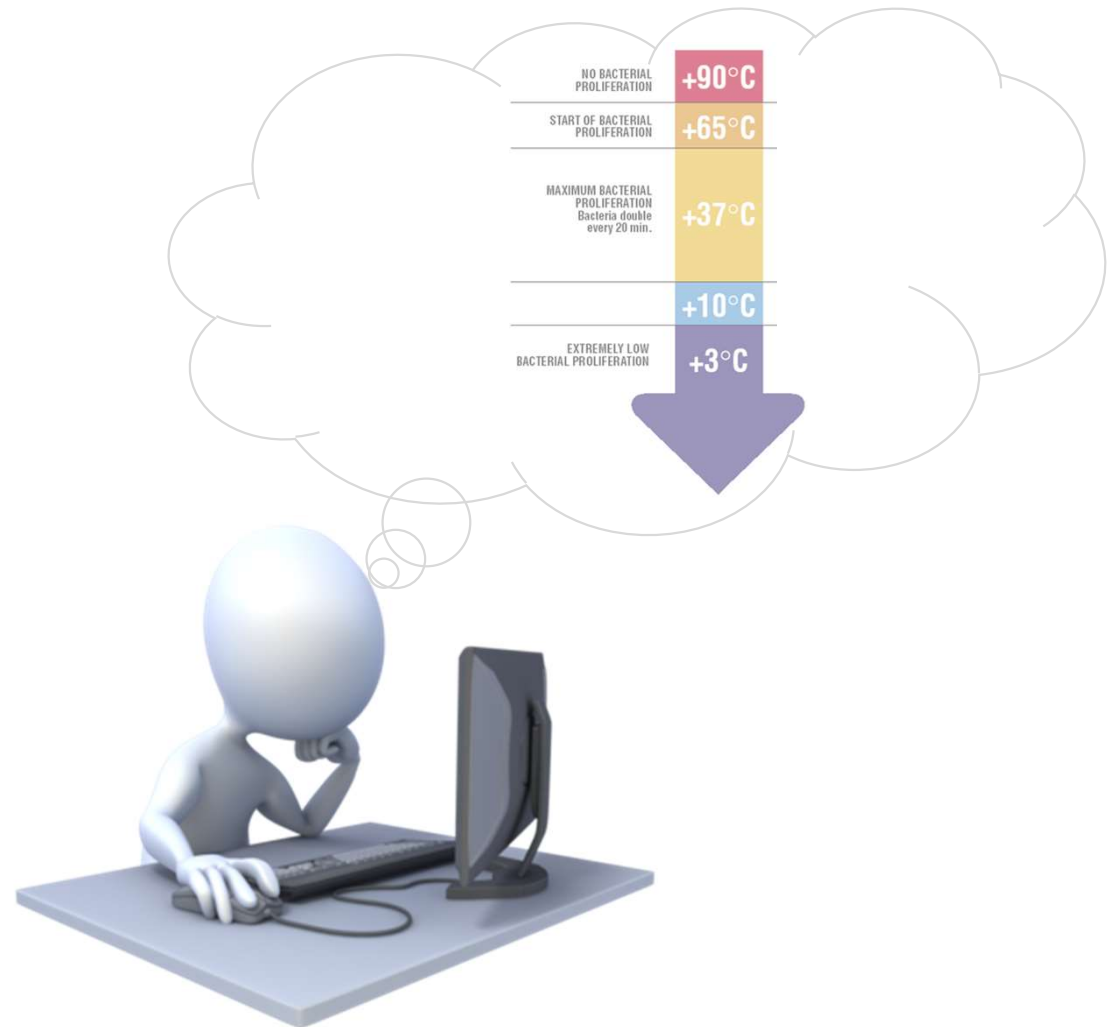
Paso 4: Para identificar los flujos en la distribución de la cocina

■ Área de refrigeración

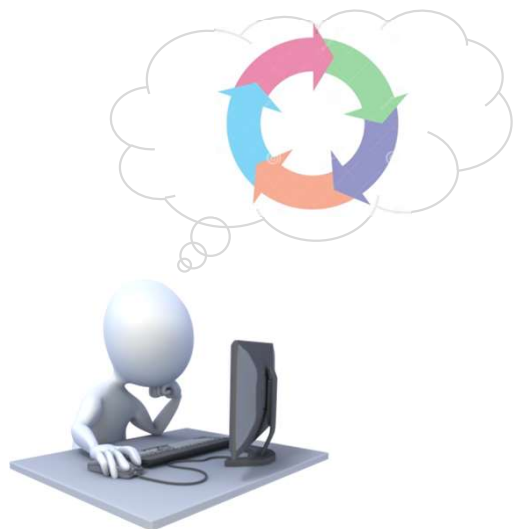
- ❖ La cadena de frío es imprescindible para garantizar la calidad y la vida útil de los preparados. Tanto los Chillers/Freezers para mantenimiento como los Blast Chillers/Freezers para procesamiento se consideran fundamentales en una cocina profesional.

■ Área para los hornos combinados

- ❖ Esta es la zona se solicita para respaldar los electrodomésticos de cocina para todos los que la preparación que se pueden planificar.



Paso 4: Para identificar los flujos en la distribución de la cocina



- **Ruta de alimentos (Blu)**
- **Area de coccion (Rojo)**
- **Area mixta (Verde)**
- **Area de lavado (Viola)**
- **Área de plantación(Amarillo)**
- **Área de refrigeración (Azul)**
- **Área de hornos combi (Naranja)**

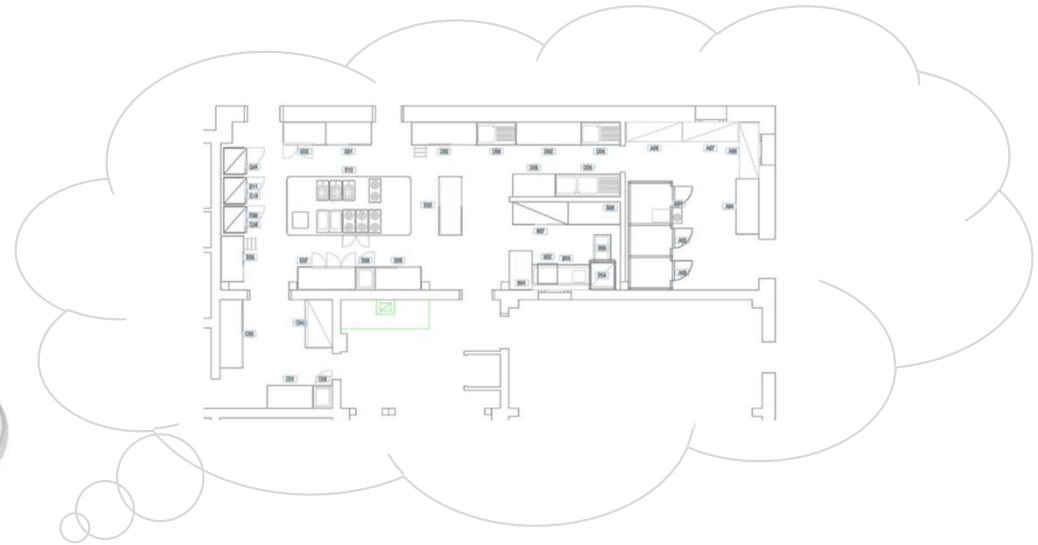
Paso 5: Elaborar el diseño

- ✓ 1. Necesidades y objetivos del cliente – HECHO!
- ✓ 2. Analisis preliminar – HECHO!
- ✓ 3. Fuentes de energia permitidas– HECHO!
- ✓ 4. Flusos de la cocina– HECHO!



- ✓ 5. Diseño de la cocina– HECHO!

Es hora de detallar el diseño final de los electrodomésticos de cocina. Por favor, síganme en la próxima...



Resumen breve - Conceptos de línea/familia y serie

LINE/FAMILY:

- UNICO
- EVOLVE
- STILE
- DRAGONE
- PASTELERIA

SERIES:

- 650
- 700
- 900 (980-990)
- 1100

OFFCAR permite **JUNTAR** diferentes **maquinas** aunque pertenezcan a diferentes líneas si se caracterizan por la misma serie.

Misma **SERIE** significa misma **PROFUNDIDAD** y **PERFIL**.

p.ej. UNICO 700 y STILE 700 PUEDEN UNIRSE



STILE





DRAGONE 龙



DRAGONE 龙





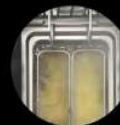
4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



**AUTOMATIC
LIFTERS**



OIL SAVING



**GREEN
PERFORMANCE**



IN FRIYER WIFI

SPECIAL EQUIPMENTS



MARINE



Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina - información preliminar

- **¿Cuál Serie debe ser la preferida??**

- ❖ *Serie 650 -> 20/25 asientos*
- ❖ *Serie 700 -> 70/80 asientos*
- ❖ *Serie 900 -> 90/100 asientos (o màs...)*
- ❖ *Serie 1100 -> pasante, si es necesaria*

- **¿Qué orden debo seguir?**

- ❖ menos que el Chef Ejecutivo lo solicite específicamente, normalmente los electrodomésticos dedicados a la preparación de los platos principales deben estar más cerca de la zona de **MISE EN PLACE**. Esto optimizará el flujo de la cocina.



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina: los PUNTOS FUERTES

■ COSINAS A GAS,

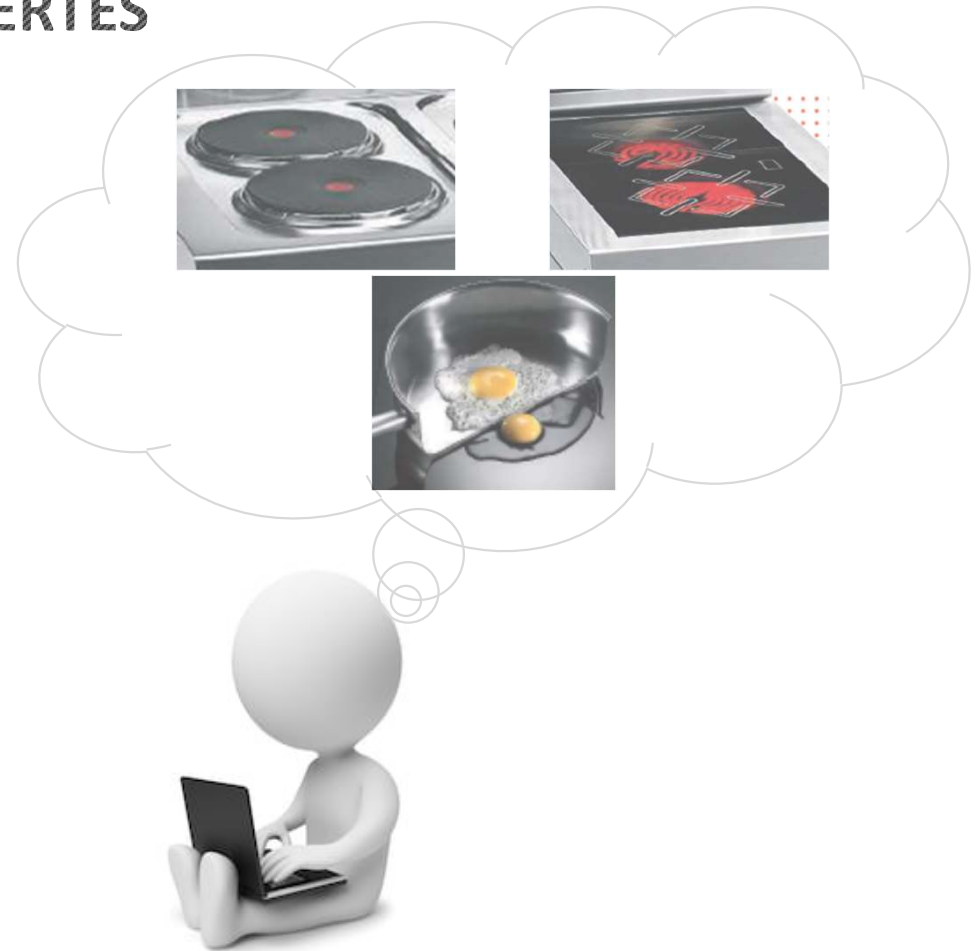
- ❖ Quemador diferente significa, llama diferente.
- ❖ Llama diferente significa estilo de cocina diferente.
- ❖ La línea STILE está equipada con una tapa de quemador de bronce de doble corona que permite una **distribución de llama más uniforme** (ideal para risotto)
- ❖ La línea EVOLVE está equipada con una tapa de quemador de bronce con corona individual que permite **una llama más concentrada hacia el centro** de la olla (ideal para hacer estallar la pasta)



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina : los PUNTOS FUERTES

■ Cocinas Electricas

- ❖ *Modelos diferentes significa diferentes usos.*
- ❖ *Uso diferente significa diferente estilo de cocción.*
- ❖ **PLACAS DE HIERRO FUNDIDO** (*calefacción directa y facil control de la temperatura*) 2,6kW adgustable gracias a selectores que permiten de tener hasta 6 diferentes niveles de potencia. *No necesitan pots especiales.*
- ❖ **VIDROCERAMICA** (*calefacción n directa por una rapida cocción*) Vidro con 2 o 4 zonas con 2 elementos de calefaccion por cada zona y potencia ajustable. *Sensores con indicator de luz de vidrio incandescente. No necesitan pots especiales.*
- ❖ **INDUCTION** (*Calentamiento indirecto para altas prestaciones de cocción: - 50% del consumo de energía con menos entrada de calefacción*) El área calentada està sólo donde se coloca el pote, la superficie circundante es fría. La energía rinde hasta un 92%: casi "0" dispersión de energía, tiempo de cocción reducido y ahorro de energía asegurado.



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina – los PUNTOS FUERTES

▪ Cueces pasta

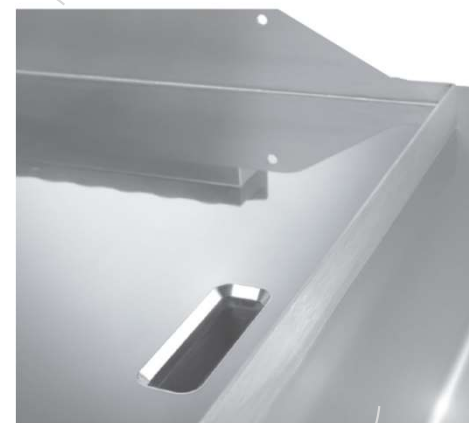
- ❖ La productividad se calcula normalmente como 100g de pasta por litro de agua (depende de la pasta elegida)
- ❖ **Cueces pasta STILE 700 tiene capacidad de 30lt**, con cuba **GN2/3**; el grifo de carga de agua está en la parte trasera y el desbordamiento en la parte frontal.
- ❖ **Cueces pasta STILE 900 tiene capacidad de 45lt**, y cuba **GN1/1** el grifo de carga de agua está en la parte trasera y el desbordamiento en la parte frontal.
- ❖ **Cueces pasta UNICO 700 tiene capacidad de 40lt**, y cuba **GN1/1**; el grifo de carga de agua y el desbordamiento están en la parte frontal.
- ❖ **Todos los cuecepastas electricos de OFFCAR tienen elementos de calefaccion en tungsteo**, puestos externamente a la cuba.
- ❖ **Los cuecepastas OFFCAR à GAS pueden ser en version PLUS**, pues con **POTENCIA AUMENTADA (doble grupo de calefaccion)**



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

■ Planchas:

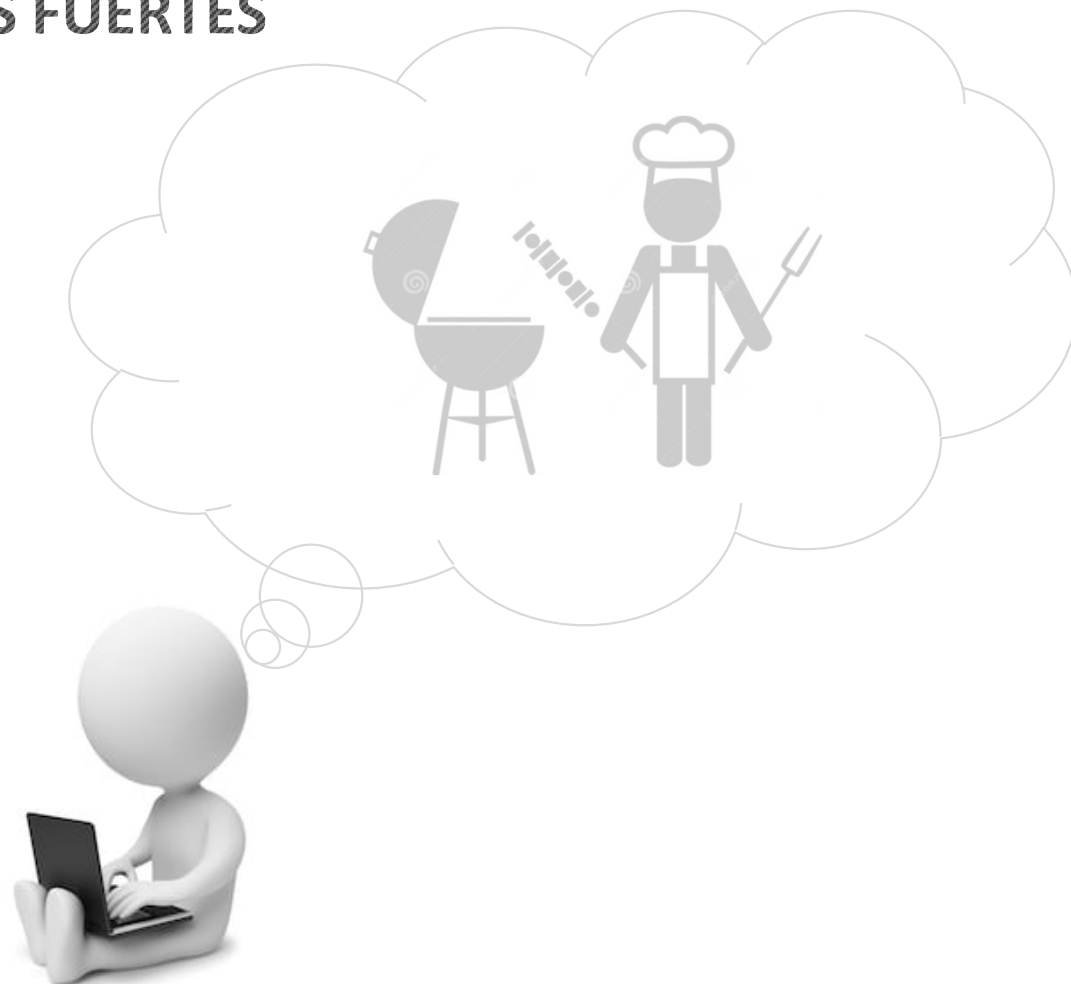
- ❖ Temperatura uniforme de la placa de cocción
- ❖ Reducción de los humos
- ❖ Fácil de limpiar
- ❖ Todas las líneas STILE Griddles son termoestables, la temperatura se puede controlar hasta 300 grados.
- ❖ **Todas las Planchas de la líneas STILE pueden ser CROMADAS.** 40micron. Este recubrimiento evita la contaminación cruzada del gusto en caso de que se cocinen diferentes tipos de productos en la misma plancha. Además, aumenta la eficiencia de cocción reduciendo las dispersiones de calentamiento.
- ❖ ¡Plancha de cocción disponible **hasta 1200mm!**



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

- **A mi cliente le encanta la barbacoa ... no le gusta el Griddle...**

- ❖ *NO HAY PROBLEMA con OFFCAR.*
- ❖ *La LINEA STILE tiene tanto **la PARILLA CON PIEDRA LAVICA** cuanto **el GRILL RADIANTE CON AGUA!***



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

■ FREIDORAS

- ❖ *Una vez aclarado el tamaño de la freidora, la capacidad del depósito de aceite y el número de cubas, es importante centrar la atención sobre el tipo de freidora a elegir.*
- ❖ *OFFCAR produce freidoras a **gas yelectricas**.*
- ❖ *Para la freidoras a gas, OFFCAR ofrece a su clientes modelos con **cuba limpia (Y)** y tambien con **quemadores dentro de la cuba**.*



Electric



Gas H.E. inside



Gas Y shaped



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

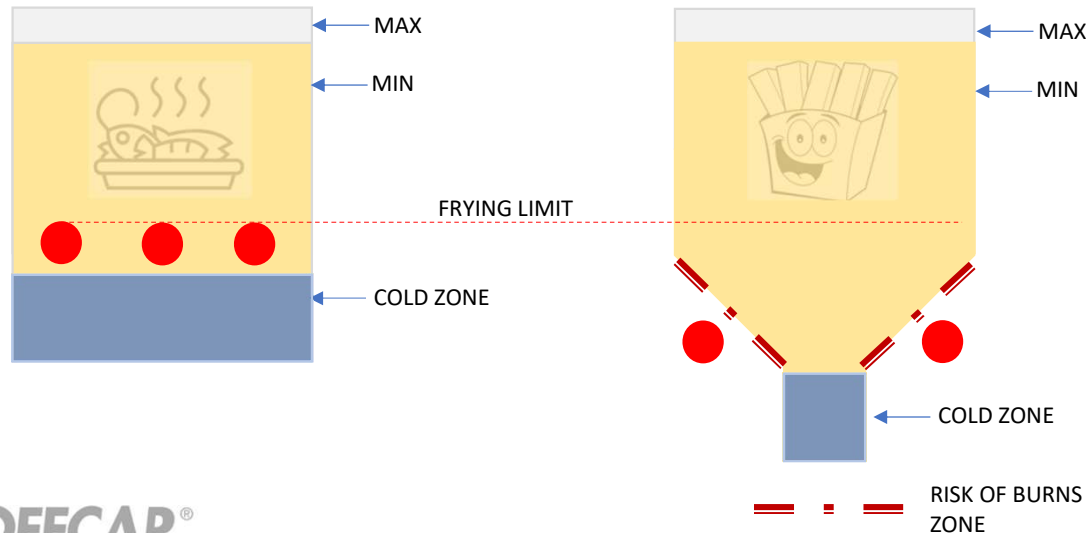


Gas H.E. inside

VS



Gas Y shaped

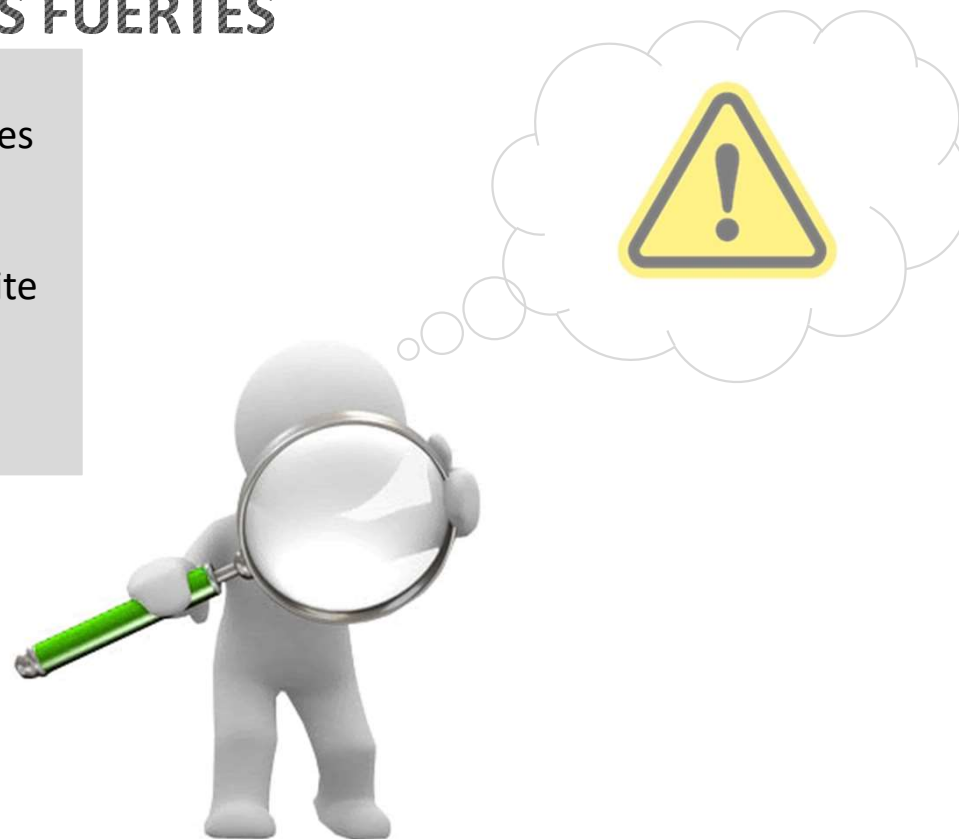


La diferencia se hace por la superficie de la zona fría y su posición relevante comparada con los quemadores. El producto más maltratado es el mejor es la versión de gas con quemadores por adentro. Productos como, por ej. Patatas fritas o productos precocinados, donde la harina o la masa en general son más estables, pueden encontrar una solución incluso con la cuba a forma de Y. Para la pastelería, sin duda mejor con los quemadores adentro.

Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

▪ Be careful!

- ❖ Es muy recomendable, no poner juotos un cueces pasta o Bnos Maria cerca de una freidora en la misma línea de cocina
- ❖ ¡Tenga en cuenta que el agua hirviendo y el aceite caliente no se llevan bien!
- ❖ Una gota de agua en una freidora en el trabajo significa simplemente....



Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina

los PUNTOS FUERTES

- **Sartenes:** aparados multifuncionales para freír , estofar , a la parrilla y cocinar directamente en el fondo de la cuba, no se necesitan pots.

OFFCAR produce también modelos basculantes.

- ❖ **El Saren Electrico fijo es para cantidad de productos de nivel medio .** Está equipado con una descarga que conecta la cuba de cocción con la bandeja colectora correspondiente.
- ❖ **Ambos los modelos Gas y Electrico** pueden ser producidos por cantidades mas grandes de productos , en **manual** o también **con basculacion automatica**.
- ❖ **Marmitas :** son diseñadas para la cocción de **designed for cooking alimentos semilíquidos que no necesitan agitación**
OFFCAR produce marmitas gas y electricas .
- ❖ **CaALOR INDIRECTO :** hay una cámara llena de agua a menor presión (hasta 0,5 bar). Este modelo es adecuado para los productos que pueden pegarse en el fondo del pote mientras boling (e.g. sopas)
- ❖ **CALOR DIRECTO** por medio de elementos calefactores blindados(en forma de tubo de gas o INCOLOY) fuera o debajo del depósito. Adecuado para cocinar alimentos líquidos o para hervir grandes cantidades de arroz o verduras, siempre utilizando sus cestas.



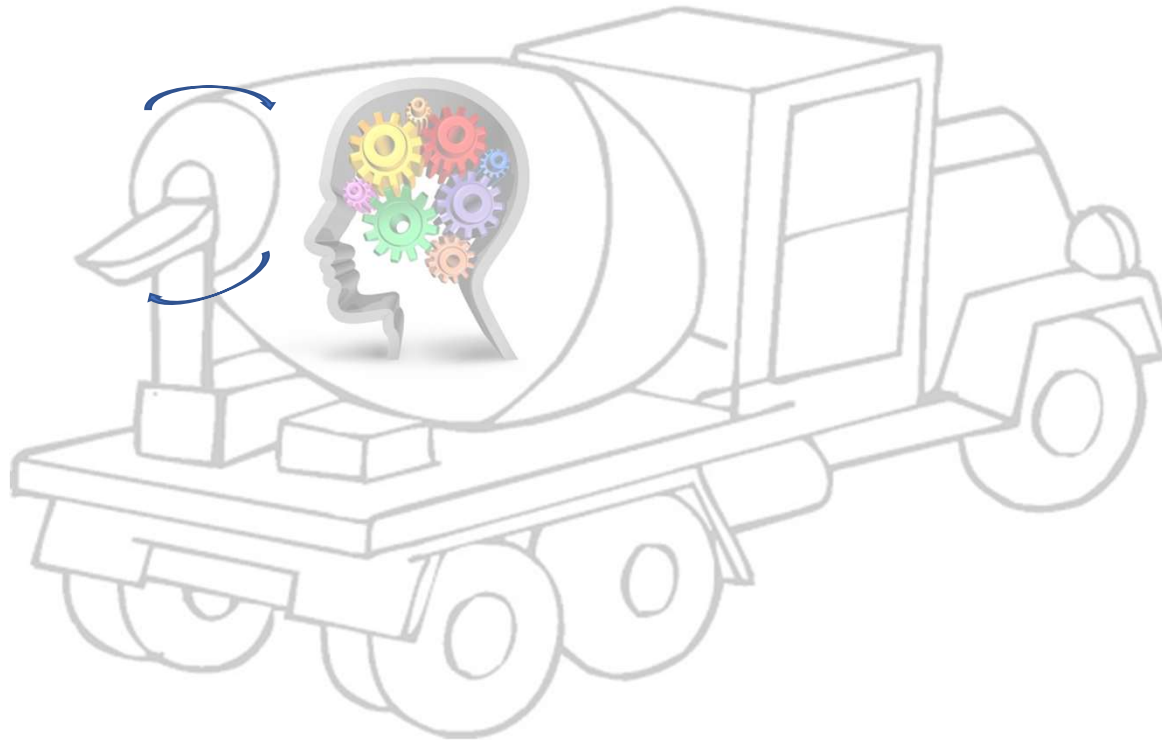
Paso 6: Elaborar el diseño de los electrodomésticos de cocina los PUNTOS FUERTES

- **WOK / APARATOS MULTIÉTNICOS** : fuertes, dinámico y con altas prestaciones, diseñado para zonas de show cooking y cocina rápida a la vista.
DRAGONE ES LA LINEA ORIENTAL ESPECIAL DE OFFCAR
 - ❖ WOK COCINA de llama azul vertical y potente. Bajo petición se puede instalar un quemador tradicional horizontal.
 - ❖ TEPPANYAKY (gas o electrico) plato de cocción grueso (tambien cromado). Quemadores y elementos de calefacción están dispuestos en la parte central de la placa de cocción. Además, el calor indirecto, permite mantener la comida caliente.
 - ❖ COCINAS A VAPOR (gas o electrico) para una coccion uniforme e delicada). Utilizando cestas de bambú en la parte superior de la rejilla o, directamente hirviendo arroz y verduras con cesta de inox hundido en el agua hirviendo, puede ser clasificado como aparato multiuso.

龙

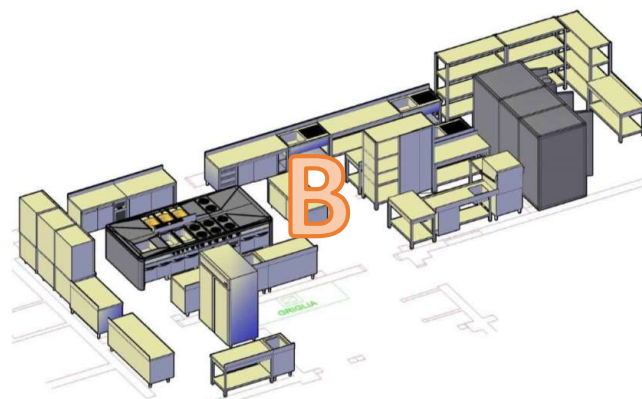


Mezcla toda esta información vista hasta ahora.....



....and....

Paso 7: Diseño final y proyecto a presentar al Cliente



- ✓ A. Diseño – HECHO!
- ✓ B. 3D Render – HECHO!
- ✓ C. Lista de artículos seleccionados – HECHO!

POS	DESCRIZIONE	CODICE	DIM. MILLIMETRI		
01-DISPENSA					
A01	CELLA 123X123-248°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A02	CELLA 123X123-248°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A03	CELLA 123X123-248°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1400	1400	2200
A04	TAVOLO LAVORO CON RIP ALZ. - 170X70X85	367151	1700x	700x	850
A05	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A06	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
A07	SCAFFALE 1700X600X1800 - 4 RIPIANI	383351	1700x	600x	1800
02-LAVAGGIO					
B01	TAVOLO LAVORO CON RIPIANO - 120X70X85	366925	1200x	700x	850
B02	LAVASTOVIGLIE CESTO 50X50 - KW 5.4 V. 400	60X63X62.5	MEIKO	600x	630x 825
B03	TAVOLO ENTRATA VASCA DX - 1500X770X850	354837	1500x	770x	850
B04	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA MEIKO CESTO 600X500 DIM. 74X80X158	MEIKO	735	800x	1575
B05	TAVOLO USCITA X LAV. CAPOTTA - 800X810X870	354855	800x	810x	870
B06	TAVOLO LAVORO CON RIP ALZ. - 160X70X85	367145	1600x	700x	850
B07	ARMADIO 2 PORTE SCORREVOLI - 1700X700X1800	371251	1700x	700x	2000
03-PREPARAZIONE CARNI					
C01	TAVOLO LAVORO CON RIP ALZ. - 140X70X85	367135	1400x	700x	850
C02	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
C03	TAVOLO ARMADIO NEUT. CON CASSETTIERA E ALZ. - 210X	368691	2100x	700x	850
C04	ARMADIO FRIG. GN2/I 132SLT - 2 PORTE, TEMP. 2+8°C 144X85X207	8900161	1440x	850x	2070
04-PREPARAZIONE VERDURE					
D01	TAVOLO ARMADIO NEUT. ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D02	TAVOLO LAVORO CON RIP ALZ. - 200X70X85	367165	2000x	700x	850
D03	LAVELLO RIP INFE IV SC DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D04	LAVELLO RIP INFE IV SC DX - 120X70X85	372331	1200x	700x	850
D05	TAVOLO LAVORO CON RIP ALZ. - 130X70X85	367131	1300x	700x	850
D06	LAVELLO RIP INFE 2V SC SX - 200X70X85	372437	2000x	700x	850
05-ASSIEME CUCINA					
E01	TAVOLO ARMADIO NEUT. ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E02	TAVOLO REFR. GN1/I 260LT - 2 PORTE + ALZ. TEMP. 2+8°C 150X70X85	8901105	1500x	700x	850
E03	TAVOLO ARMADIO NEUT. ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E04	FORNO A CONVEZIONE VAPORE INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL	V.S. CURA			
E05	TAVOLO ARMADIO NEUT. ALZ. - 140X70X85	368677	1400x	700x	850
E06	LAVELLO ARM. PORTA BATT. - 60X70X85	372511	600x	700x	850
E07	TAVOLO REFR. GN1/I 415LT - 3 PORTE + ALZ. TEMP. 2+8°C 178X70X85	8901145	1780x	700x	850
E08	FORNO A CONVEZIONE VAPORE INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL	V.S. CURA			
E09	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I - RESA CICLO KG18	899918	780x	700x	850
E10	FORNO A CONVEZIONE VAPORE INDIRETTO - 6xGN1/I - RATIONAL	V.S. CURA			
E11	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I - RESA CICLO KG18	899918	780x	700x	850
E12	BLOCCO COTTURA SU PIANO UNICO 375X180X90 - VEDI DETTAGLIO	SIPEC	3750	1800x	900
E22	TAVOLO ARMADIO RISCALDATO PASSANTE 2APE. - 180X70X85	368743	1800x	700x	850

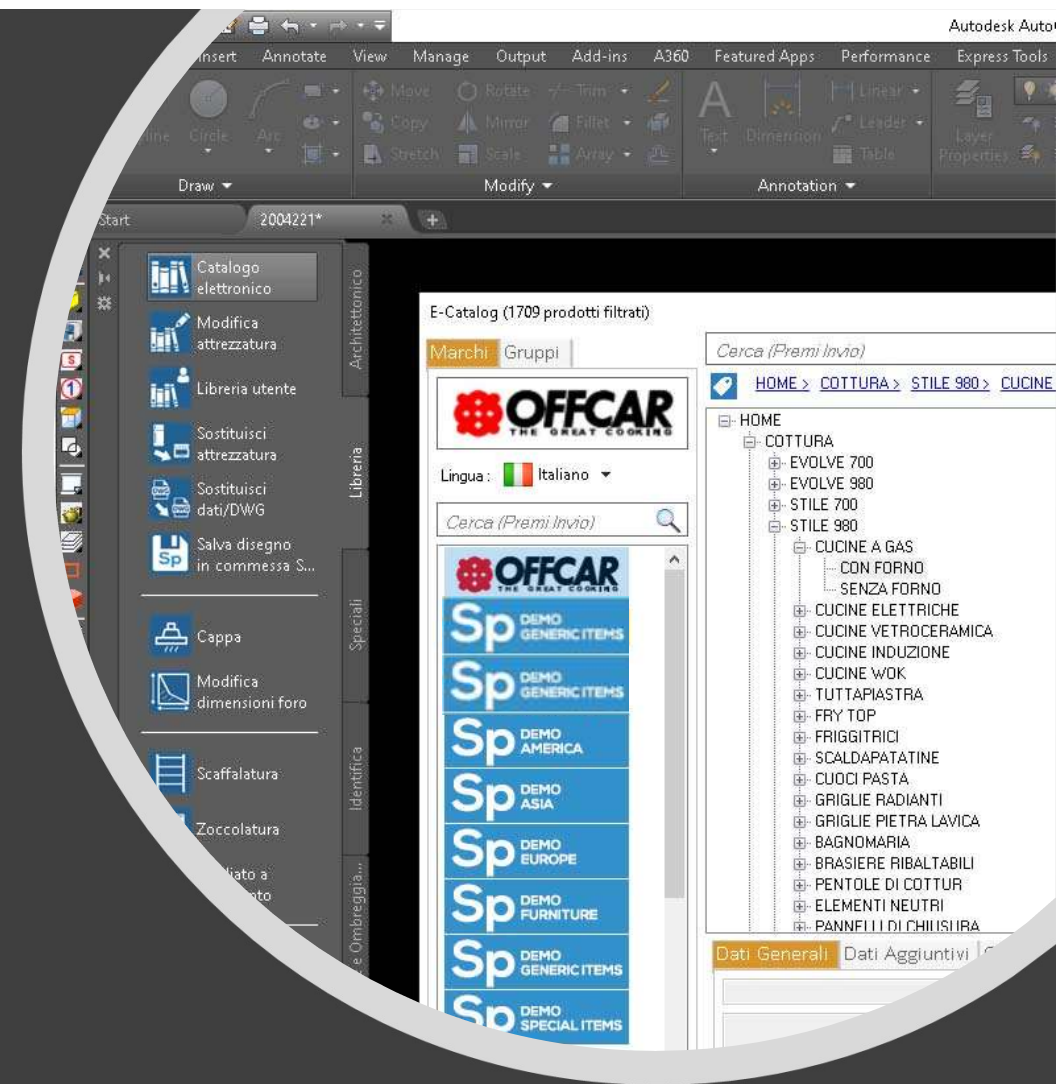
Specifi®



Una plataforma global de especificación de equipos
que conecta a distribuidores, diseñadores y
fabricantes

Paso 8: Cómo trabajar todo el proyecto con Specifi®

- SPECIFI® es un software AUTOCAD®.
- SPECIFI® proporciona todos los detalles técnicos disponibles para diseñadores directamente desde los fabricantes.
- Estos detalles técnicos están organizados en bibliotecas a las que los Diseñadores pueden acceder de acuerdo con la autorización obtenida por los Fabricantes.
- Cada biblioteca le permite seleccionar cualquier elemento (bloque) para colocar los mismos bloques en el diseño en proceso.
- **Todos los bloques OFFCAR incluidos SPECIFI® son disponibles en .dwg y en .bim (para REVIT®)**
- Gracias a los bloques será posible, en pocos pasos, elaborar el diseño completo incluyendo todas las perspectivas vistas, renders, especificaciones técnicas y la oferta.



Paso 8: Cómo trabajar todo el proyecto con Specifi®

- Una vez seleccionado el Elemento (Bloque) de la Biblioteca, es posible verificar todos los detalles técnicos relevantes y elegir cualquier opción necesaria.
- Prácticamente todos los bloques son hojas técnicas "virtuales" adecuadas para llevar en el bosquejo no sólo las propiedades físicas (dimensión) pero incluso todos los detalles técnicos necesarios para la instalación y las conexiones pertinentes.

Autodesk AutoCAD 2016 2004221.dwg

Home Insert Annotate View Manage Output Add-ins A360 Featured Apps Performance Express Tools

Draw Modify Annotation Layers Block

2004221*

E-Catalog (10 prodotti filtrati)

Marchi Gruppi

OFFCAR THE GREAT COOKING

Lingua: Italiano

Cerca (Premi Invio)

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (	Profondità	Altezza (m)	Peso (K
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A G 80CBG16XL			1200.00	900.00	900.00	232	
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO ELE 80CBG16XLE			1200.00	900.00	900.00	230	
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I 80CBG26CFE			1200.00	900.00	900.00	235	
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC 80CBG16FE			1200.00	900.00	900.00	204	
CUCINA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC 80CBG14FE			800.00	900.00	900.00	167	
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO A GAS E VAN 80CBG26C			1200.00	900.00	900.00	235	
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I 80CBG26FE			1200.00	900.00	900.00	0	

Opzioni Search

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (	Profondità	Height
GAMBE PER SERIE 980 - 1200 MM	LGS-98X120		1200.00	0.00	150.00	
CORRIMANO IN ACCIAIO INOX - 1 + 1/2	CF-120		1200.00	40.00	20.00	
GRIGLIA FUOCHI IN GHISA VETRIFICATA	GVS-900		396.00	378.00	0.00	
PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIO SU	PALS-91F		395.00	380.00	10.00	
PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIO SU	PARS-91F		395.00	380.00	10.00	
GRIGLIA DI RIDUZIONE IN ACCIAIO INO	RID-9/7		0.00	0.00	0.00	

Dati Generali Dati Aggiuntivi Connessioni Allegati: Eco Design

CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A GAS

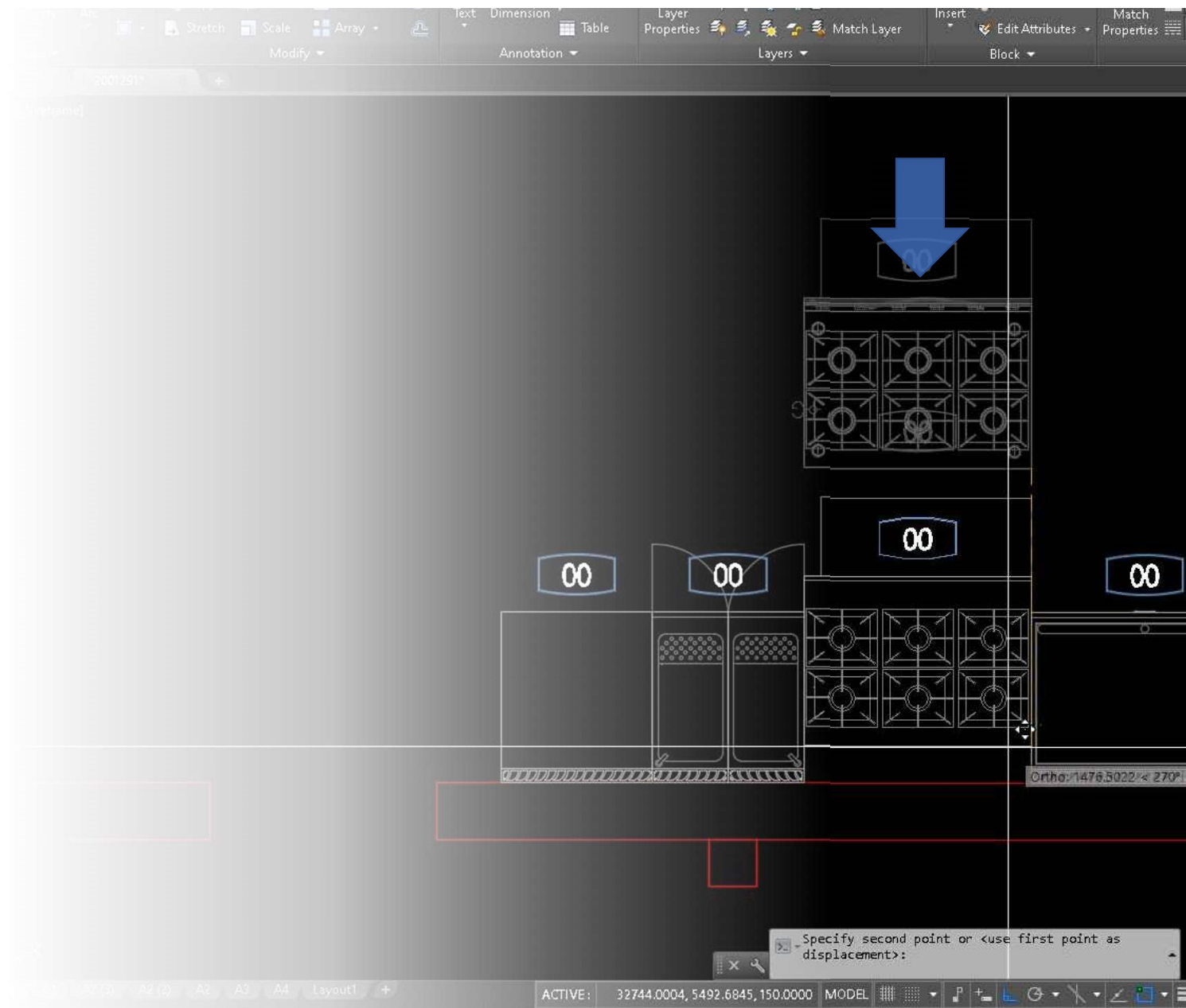
Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Griglie del piano in ghisa vetrificata. Bacinelle raccogliogocce del piano estraibili in acciaio inox AISI 304 stampate ad angoli arrotondati. Bruciatori in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone a doppia corona a fiamma stabilizzata (3 x 4,5 kW, 3 x 10,0 kW). Rubinetti valvolati con fiamma pilota per l'accensione del bruciatore. Forno a gas GN 3/1 riscaldato da bruciatore (9,2 kW) a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 340°C mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Guide reggigriglie a tre posizioni ed estraibili per la completa pulizia della camera. Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione. Scarico fumo in ghisa rimovibile. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Riporta Errore Distanza Vedi Coda

Serve aiuto per iniziare: [Collegamento web](#)

Paso 8: Cómo trabajar todo el proyecto con Specifi®

- Una vez seleccionado el Elemento/Bloque con todos sus detalles relevantes, es hora de organizarlo en el diseño
- En este caso el ejemplo muestra una gama OFFCAR Gas lista para ser arrastrada junto con otros aparatos en la misma línea 700



Tutorials

Build Your Specifi skills. We have a full library of resources to help you.



28 Videos

CAD Tutorials



20 Videos

BIM Tutorials



8 Videos

Quote Tutorials

Specifi Design CAD Commands

Visión de futuro – The Cloud Kitchen

- ¿Qué es la cocina Cloud??
- Cloud Kitchen es un fenómeno en el que una pequeña salida de alimentos o un grupo de marcas de alimentos comparten espacio de cocina bajo un mismo techo. Pero no hay opciones para cenar.
- Usted sólo puede quitar su pedido de alimentos o usted consigue que se entregue ordenando a través de la aplicación de la cocina. Así que en un sentido más amplio, **es un restaurante de sólo entrega.**
- Ghost Kitchen, Dark Kitchen, y Virtual Kitchen son algunos otros nombres de Cloud Kitchen.
- **Vamos a averiguar cómo funciona exactamente?**
- Paso 1: Los pedidos vienen de los clientes
- Paso 2: Cocina recibe los detalles del pedido
- Paso 3: La comida está cocida
- Paso 4: La comida cocida se empaca correctamente
- Paso 5: El paquete se entrega al cliente por los chicos de entrega.

Visión de futuro – The Cloud Kitchen

- ¿Qué hace que Cloud Kitchen sea una idea genial para una **STARTUP**?
- Como se ha dicho anteriormente, estas cocinas son de entrega única, por lo tanto no es necesario gastar grandes costos de infraestructura. No hay necesidad de mesas y otras instalaciones, se ahorra el gasto de gastos generales.
- En su lugar, puede centrarse en la calidad de los alimentos y **proporcionar una entrega más rápida a sus clientes**.
- Ahora, su mayor parte de la inversión se va a ir en equipo de cocina. Dependiendo de las cocinas que usted está proporcionando, usted necesita equipo de cocina. Electrodomésticos de cocina, refrigerador, horno, chimenea y utensilios son algunas de las cosas comunes que necesita.
- No hay participación de ningún camarero. Sólo los chefs que trabajan en diferentes alimentos y una persona de embalaje de la comida.

Visión de futuro – The Cloud Kitchen

- es un restaurante de entrega solamente...
Basado en esta frase muy simple, es fácil de entender cómo especialmente estos "conceptos inteligentes" de OFFCAR son cruciales para estos nuevos conceptos. Automático, fiable, eficiente, fácil de usar todos estos son *skills* que guiarán a la industria de servicios alimentarios hacia una respuesta más rápida y de calidad del mercado.



4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

#YIM - #Young Innovative Mentality



Tercero webinar, todo dedicado al YIM



Todos nuestros proyectos están diseñados para ofrecer una combinación perfecta entre diseño y tecnología sin descuidar los componentes que hacen valiosa su instrumentos de trabajo: ergonomía, seguridad, limpieza y fiabilidad

OFFCAR.COM



DOWNLOAD



Technical data



Exploded view



Instruction manual



File .dwg



Brochure STILE 700



SHARE THIS PRODUCT

REQUEST INFO

70CBG14



Gas stove range

4 BURNERS GAS RANGE ON GAS OVEN

Features:

- Work top in AISI 304 stainless steel
- Top grids are in verified cast iron
- Removable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
- Burners in verified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4.5 kW, 2 x 7.4 kW)
- Valve top with pilot flame for gas burner ignition
- Gas oven GN 2/1 heated by burner (7.7 kW) with stabilized flame
- Thermostatic temperature regulation from 100°C to 340°C by means of safety valve and thermocouple
- Electronic battery pilot ignition
- 3-position shelf runners which can be removed for thorough oven cleaning
- Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance
- Adjustable AISI 304 stainless steel feet

JOIN THE OFFCAR WORLD
DISCOVER ALL OUR COOKING SOLUTIONS
DON'T MISS OUT ON ANY DETAILS



Specifi®

*Designed for
Your great
Cooking moments*



Gracias por su amable atención.
El próximo Webinar será el Jueves 21 de Mayo.
Estamos disponibles para usted.

OFFCAR
IS
WEBINAR