



*Linee guida per la progettazione di una cucina professionale -
Presentazione del programma SPECIFI - Nel corso di questo
secondo Webinar saranno presentate le linee guida frutto
della nostra esperienza.*

Grazie per la vostra partecipazione!

Il Webinar inizierà alle ore 14:00.



Vi preghiamo di tenere spenti i microfoni durante la presentazione per evitare di sentire rumori di sottofondo. Eventuali domande possono essere fatte tramite chat.



- Il primo passo per la realizzazione di una corretta progettazione è avere le idee chiare.
- A volte la soluzione proviene da quelle stesse domande e dubbi che riceviamo dai nostri clienti. Ascoltare è un'abilità importante che consente di vendere al cliente la soluzione che meglio risponde alle sue esigenze.
- Il progetto di una cucina comprende l'elaborazione di analisi semplici ma cruciali.
- Durante questa presentazione scopriremo insieme quali sono quelle più importanti per poter elaborare un progetto omogeneo.
- Uniamo la creatività italiana all'ergonomia, la sicurezza, la pulizia e l'affidabilità che sono dei "must" in un contesto professionale. Proseguiamo...



PENSA



CONDIVIDERE

- Spesso condividere le idee con clienti e colleghi può essere molto vantaggioso.
- I vecchi saggi italiani dicevano: «Un uomo è solo, due uomini sono più del doppio»



Una volta raccolte ed organizzate le idee, è tempo di agire.

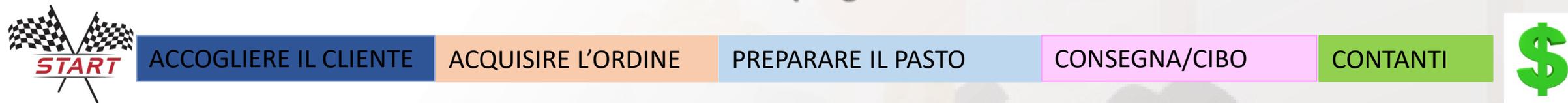
L'obiettivo del brain storming è quella di creare una check list che guiderà il progettista durante tutte le fasi successive.

- *Determinare con il cliente le sue necessità ed i suoi obiettivi;*
- *Analisi preliminari;*
- *Fonti di alimentazione consentite;*
- *Identificare tutti i flussi presenti nella cucina;*
- *Elaborare il layout;*
- *Definire il layout dei dispositivi di cottura;*
- *Disegno e progetto finali da sottoporre al cliente.*



AGIRE

Le scadenze del flusso monetario-L'accoglienza è un business aziendale da tenere in considerazione durante la progettazione



Progettando correttamente il layout della cucina, con le sue apparecchiature adeguate, sarà più semplice risparmiare tempo.

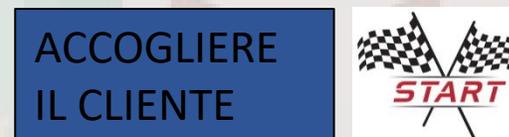
IL TEMPO E' DENARO, grazie ad una progettazione più accorta il vostro business sarà più efficiente.

Nei prodotti OFFCAR confluiscono tutte quelle competenze necessarie al raggiungimento di questo scopo.

CONSEGNA A CASA



PREPARARE IL PASTO



ACQUISIRE L'ORDINE

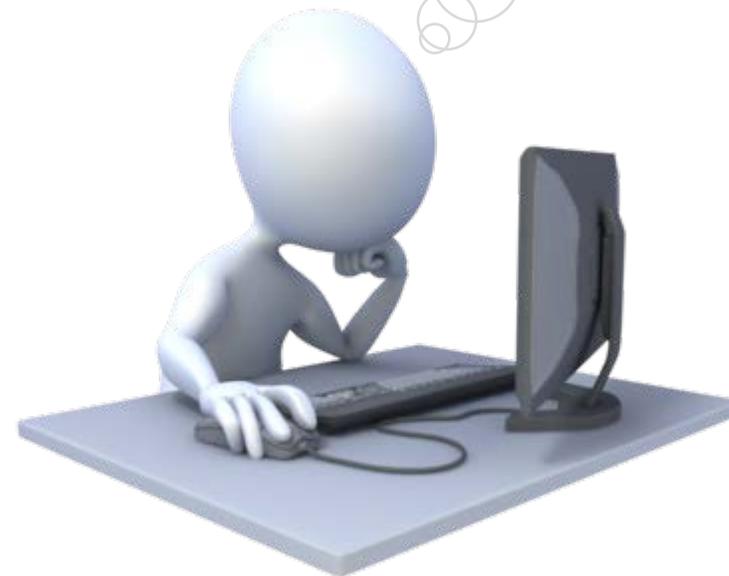
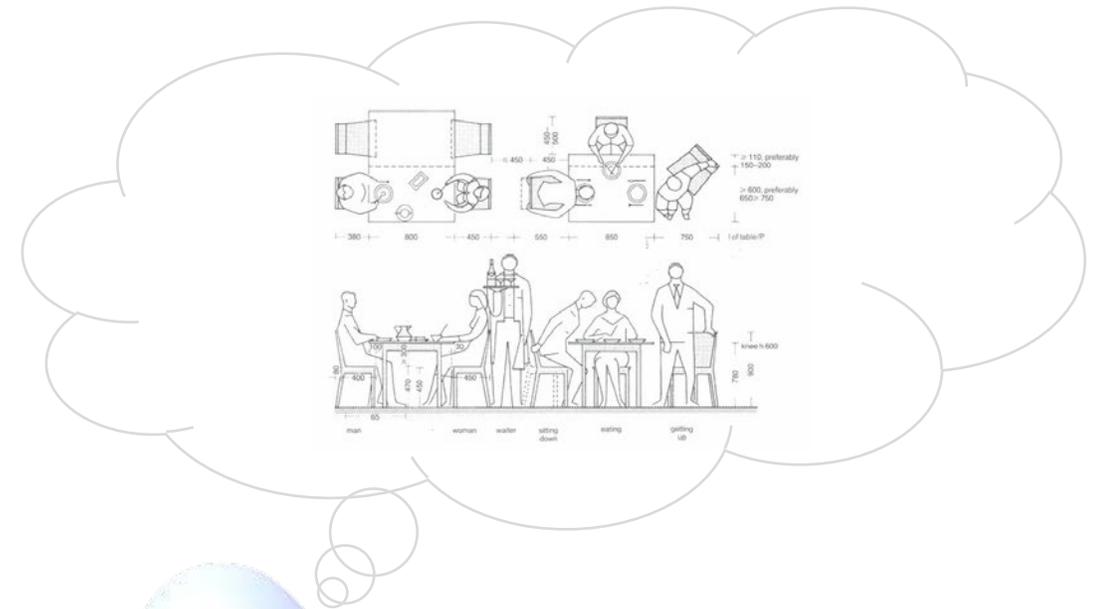
Step 1: Determinare con il cliente le sue necessità ed i suoi obiettivi

■ Tipologia di servizio fornito;

- Fast Food
- Take Away
- Catering
- Mensa
- Cottura contrale
- Accoglienza
- Ristorante

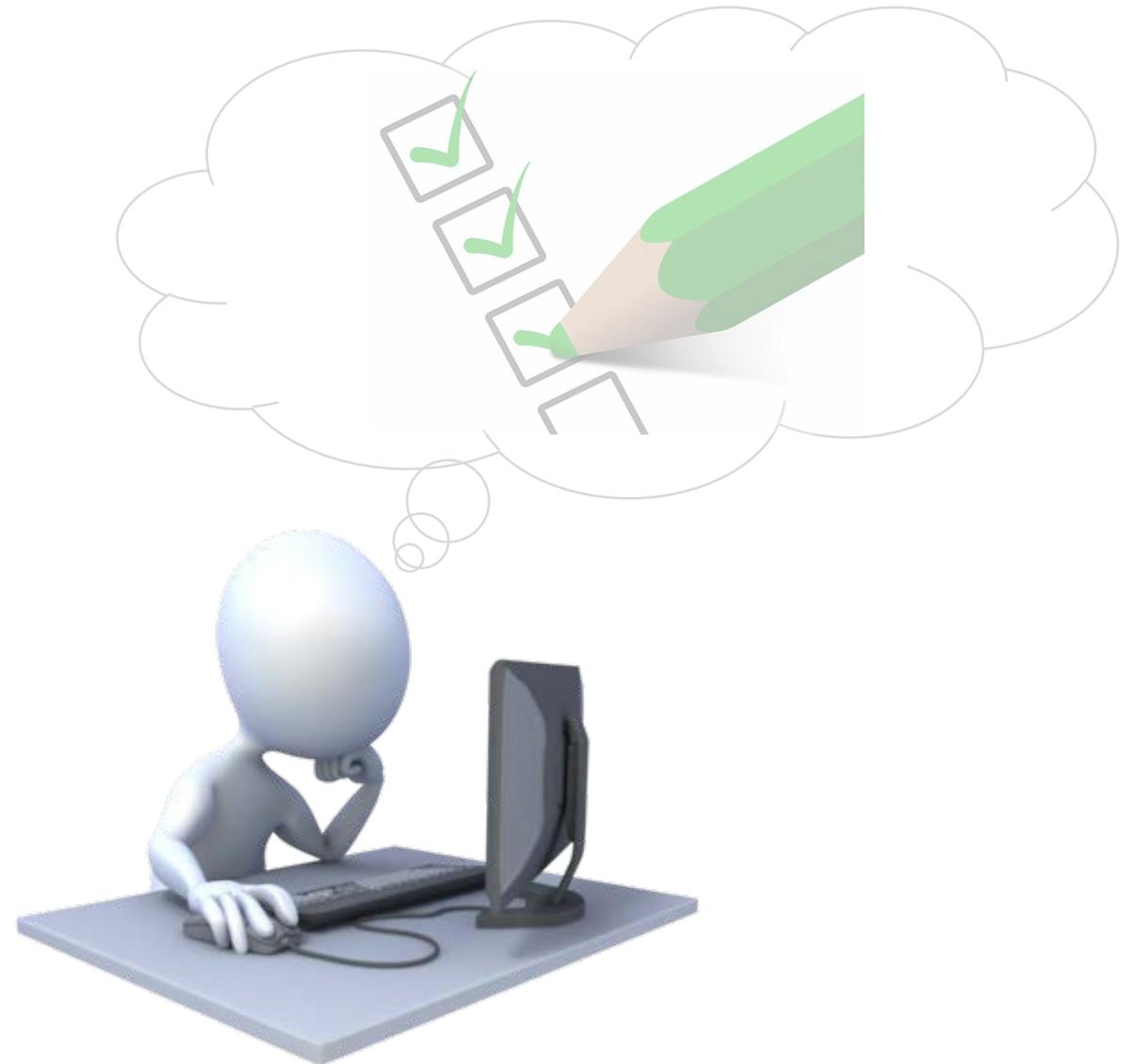
■ Definire il numero di coperti;

- ❖ *Devono essere presi in considerazione solamente i coperti utilizzati durante la normale attività – i coperti extra, come quelli all'esterno, devono essere considerati solo parzialmente.*



Step 2: Analisi preliminari

- **Posizione della cucina;**
 - Piano terra e piani rialzati
 - Sotterranei
 - All'interno di centri commerciali
 - All'interno di supermercati
 -
 - A seconda del luogo, sarà possibile utilizzare apparecchiature a GAS o ELETTRICHE
- **Valutare se il luogo prescelto è adatto al progetto: rispetto delle esigenze di produzione e delle normative sanitarie**
(secondo le normative nazionali vigenti)



Step 3: Fonti di alimentazione consentite

- Spesso vengono favorite le macchine a gas rispetto a quelle elettriche a causa dei costi energetici, a meno che non ci siano fonti di energia rinnovabile.
- Nel caso di macchine a gas, a seconda delle normative nazionali, potrebbe essere richiesta l'approvazione del progetto da parte di un terzo ente di certificazione. *(ad es. in Italia se la potenza totale degli apparecchi a gas installati in cucina è superiore a 116KW è obbligatoria l'approvazione dei vigili del fuoco).*



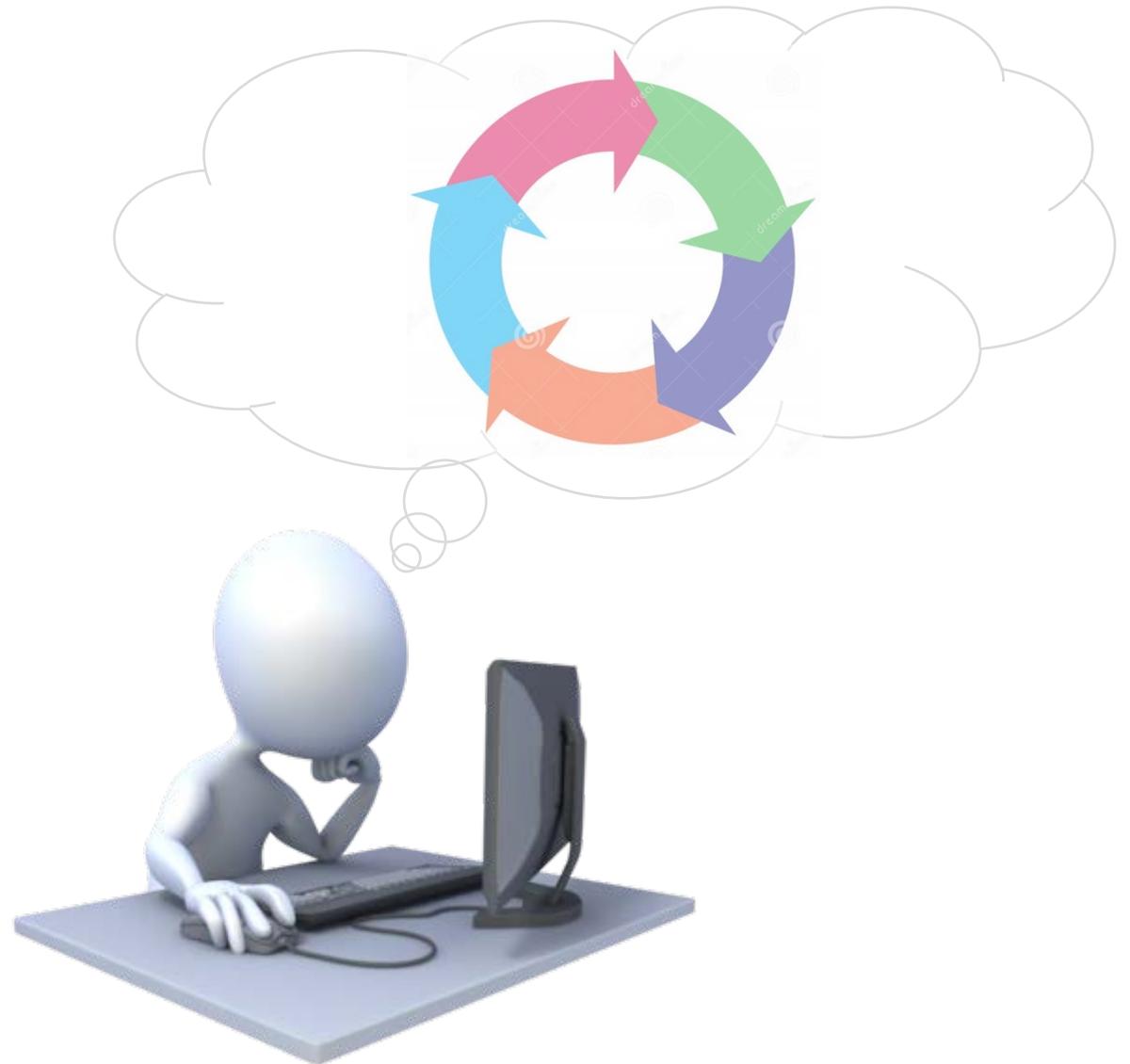
Step 4: Identificare i flussi presenti nel layout della cucina

▪ Ingredienti e Materie prime

- ❖ *Per loro vi è un percorso dedicato. Questo percorso può passare attraverso l'area refrigerata, se necessario per preservare la catena del freddo.*
- ❖ *Una volta che le materie prime sono definitivamente presenti nella cucina, devono essere preparate e trasformate, pronte per essere usate o sottoposte ad abbattimento per il nuovo stoccaggio.*

▪ **Dispositivi di cottura (area di OFFCAR)**

- ❖ *Posizionati in modo tale da avere a portata di mano gli strumenti più essenziali.*
- ❖ *Posizionati così da tenere tutto sotto controllo sia durante le fasi di cottura che di servizio.*



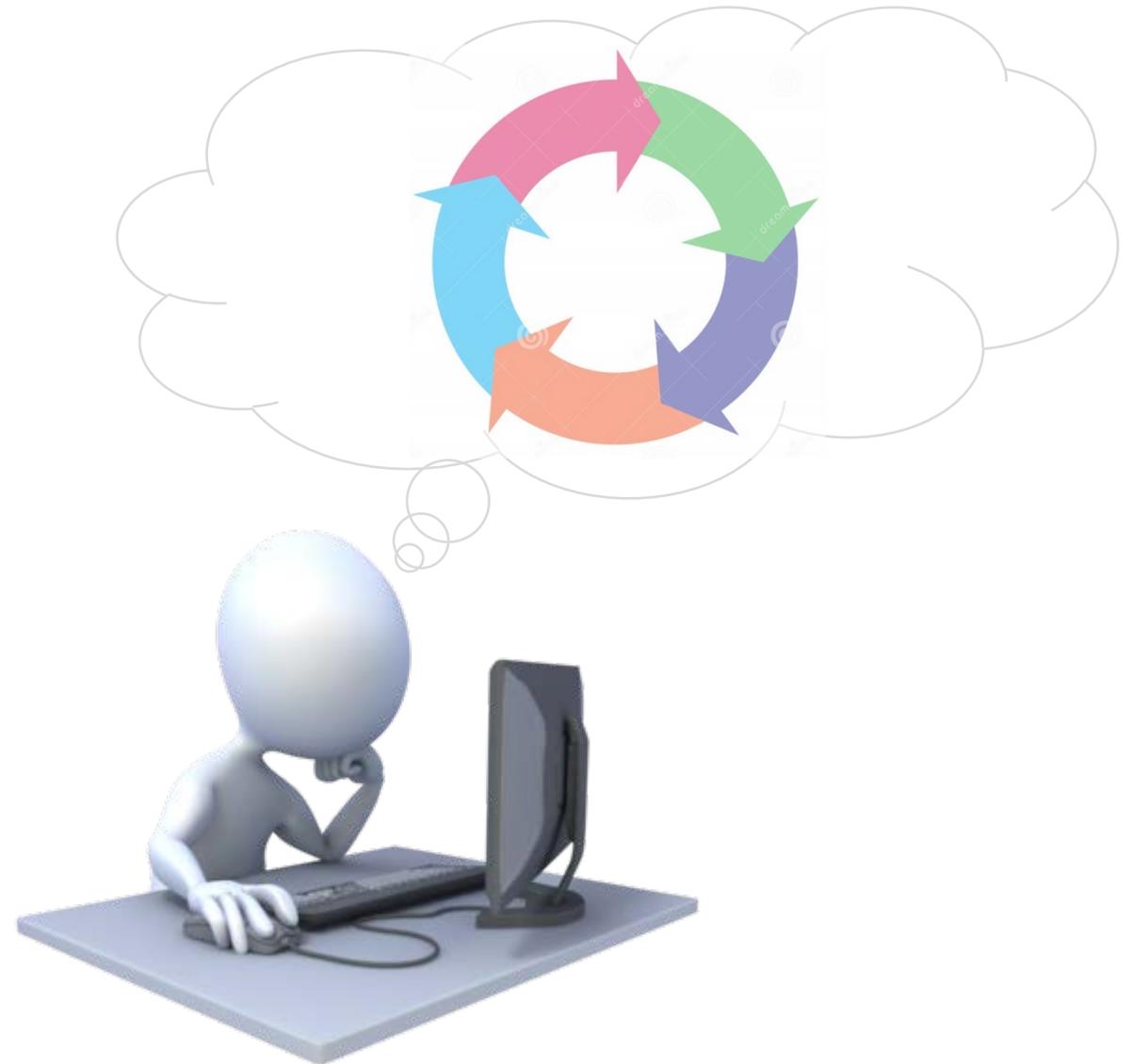
Step 4: Identificare i flussi presenti nel layout della cucina

- **Piatti puliti e sporchi**

- ❖ *La zona dedicata al lavaggio, se possibile, dovrebbe essere completamente distinta da quella di cottura. Se così non fosse, a causa di uno spazio ridotto, una più accurata progettazione dei flussi è obbligatoria per evitare contaminazioni.*

- **Zona dedicata al personale di sala**

- ❖ *Questa zona deve essere ridotta al minimo possibile ma sufficientemente ampia per consentire una corretta interazione tra Chef e personale di sala.*



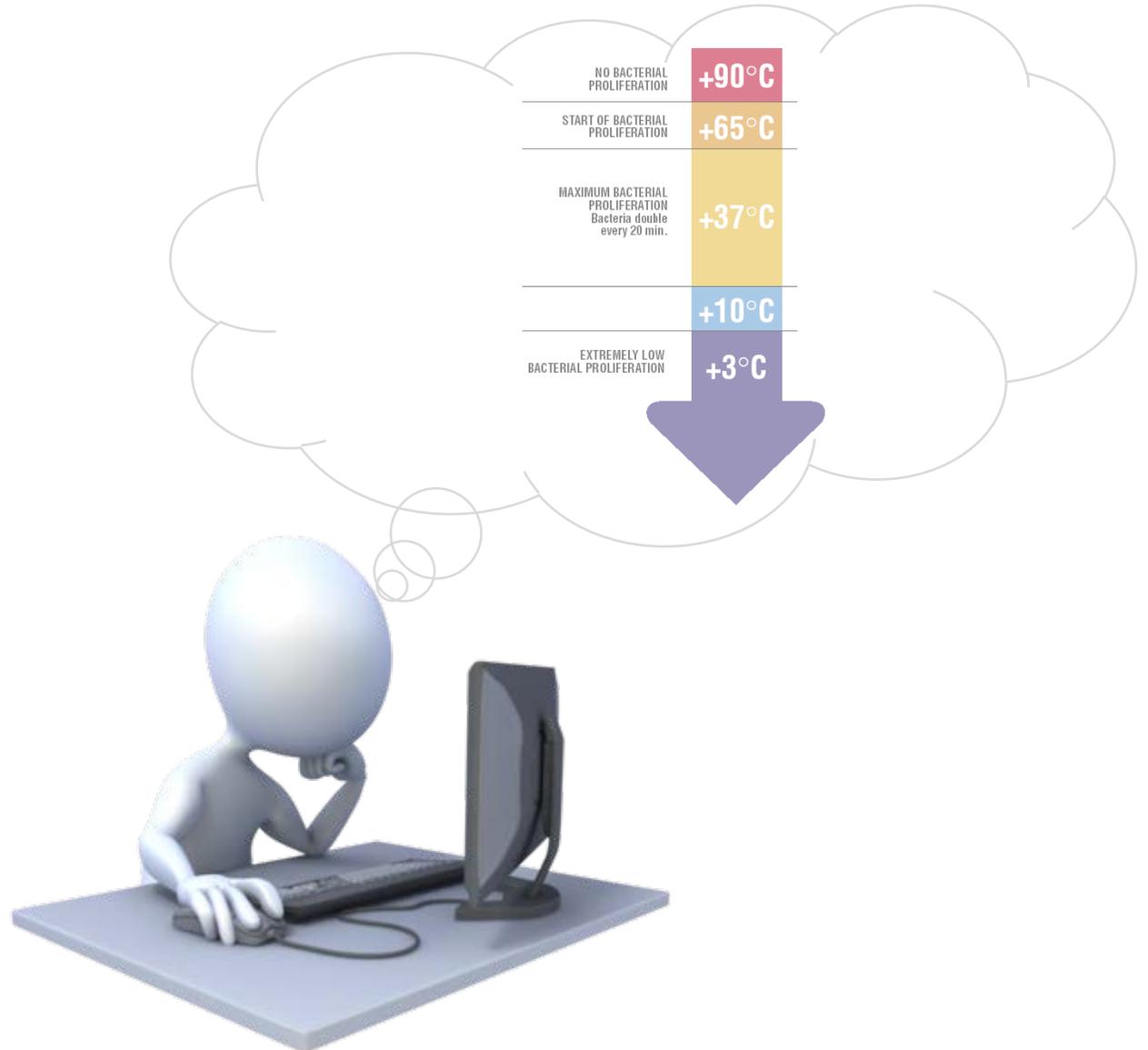
Step 4: Identificare i flussi presenti nel layout della cucina

▪ Zona di refrigerazione

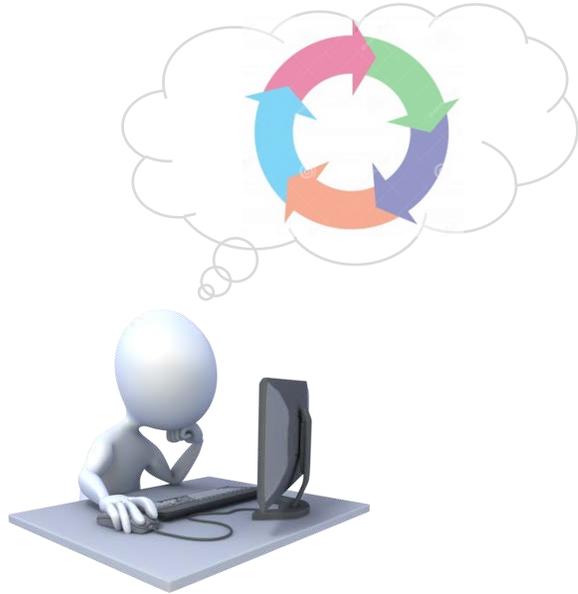
❖ *La catena del freddo è un must per garantire la qualità e la conservazione della preparazione. Sia congelatori/freezer per il mantenimento, sia abbattitori/freezer per il trattamento sono fondamentali in una cucina professionale.*

▪ Zona per forni Combi

❖ *Questa area è funzionale al supporto agli apparecchi di cottura orizzontale, coadiuva infatti per tutte quelle preparazioni che possono essere temporizzate e gestite a programma.*



Step 4: Identificare i flussi presenti nel layout della cucina



- *Percorso delle materie prime (Blu)*
- *Zona di cottura (Rosso)*
- *Mix Zone (Giallo)*
- *Zona di lavaggio (Viola)*
- *Zona di impiattamento (Verde)*
- *Zona di refrigerazione (Azzurro)*
- *Zona forni Combi (Arancione)*

Step 5: Elaborare il layout

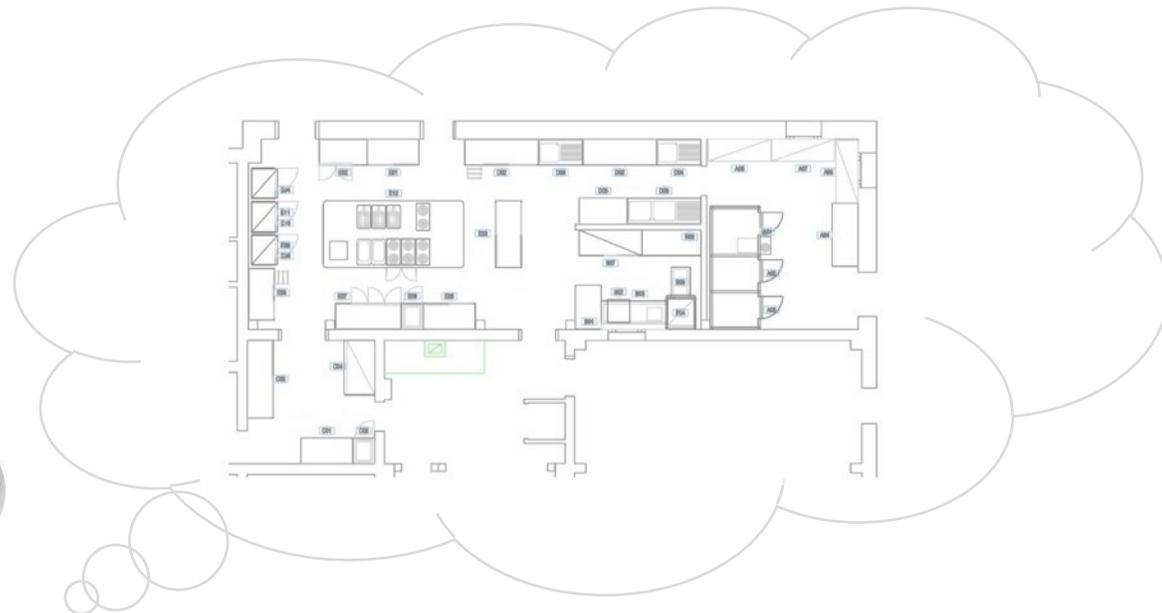
- ✓ 1. *Necessità ed obiettivi del cliente – FATTO!*
- ✓ 2. *Analisi preliminari – FATTO!*
- ✓ 3. *Fonti di alimentazione consentite – FATTO!*
- ✓ 4. *Flussi della cucina – FATTO!*



- ✓ 5. *Layout – COMPLETATO!*

E' il momento di definire il layout finale dei dispositivi di cottura.

Vi prego di prestare attenzione alle fasi successive...



Breve riassunto- Linea/Famiglia e nozioni base

LINEA/FAMIGLIA:

- UNICO
- EVOLVE
- STILE
- DRAGONE
- PASTICCERIA

SERIE:

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

OFFCAR permette di **COMBINARE ASSIEME** macchine che appartengono a **LINEE** diverse purché caratterizzate dalla stessa **SERIE**.

Stessa SERIE significa stessa **PROFONFITA'** e **PROFILO**.

e.g. **UNICO 700** E **STILE 700** POSSONO essere combinate assieme



STILE





DRAGONE 龙



DRAGONE 龙



Pasta
Corner
Italians cook it better

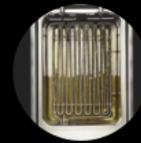


4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry

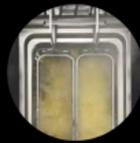

@HotelAsia2018
Equipment Awards
Sustainability | Cost Savings | Innovations



**AUTOMATIC
LIFTERS**



OIL SAVING



**GREEN
PERFORMANCE**



IN FRIER WIFI

SPECIAL EQUIPMENTS



MARINE



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni preliminari

▪ Quale Serie scegliere?

- ❖ *Serie 650 -> 20/25 coperti*
- ❖ *Serie 700 -> 70/80 coperti*
- ❖ *Serie 900 -> 90/100 coperti*
- ❖ *Serie 1100 -> soluzione bifronte, se necessaria*

▪ Che ordine devo seguire?

- ❖ *Salvo specifica richiesta da parte dell'Executive Chef, generalmente le apparecchiature riservate alla preparazione dei piatti principali devono essere le più vicine alla zona di impiattamento. Ciò permette di ottimizzare il flusso all'interno della cucina.*



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni tecniche/punti di forza

▪ Piano di cottura a gas

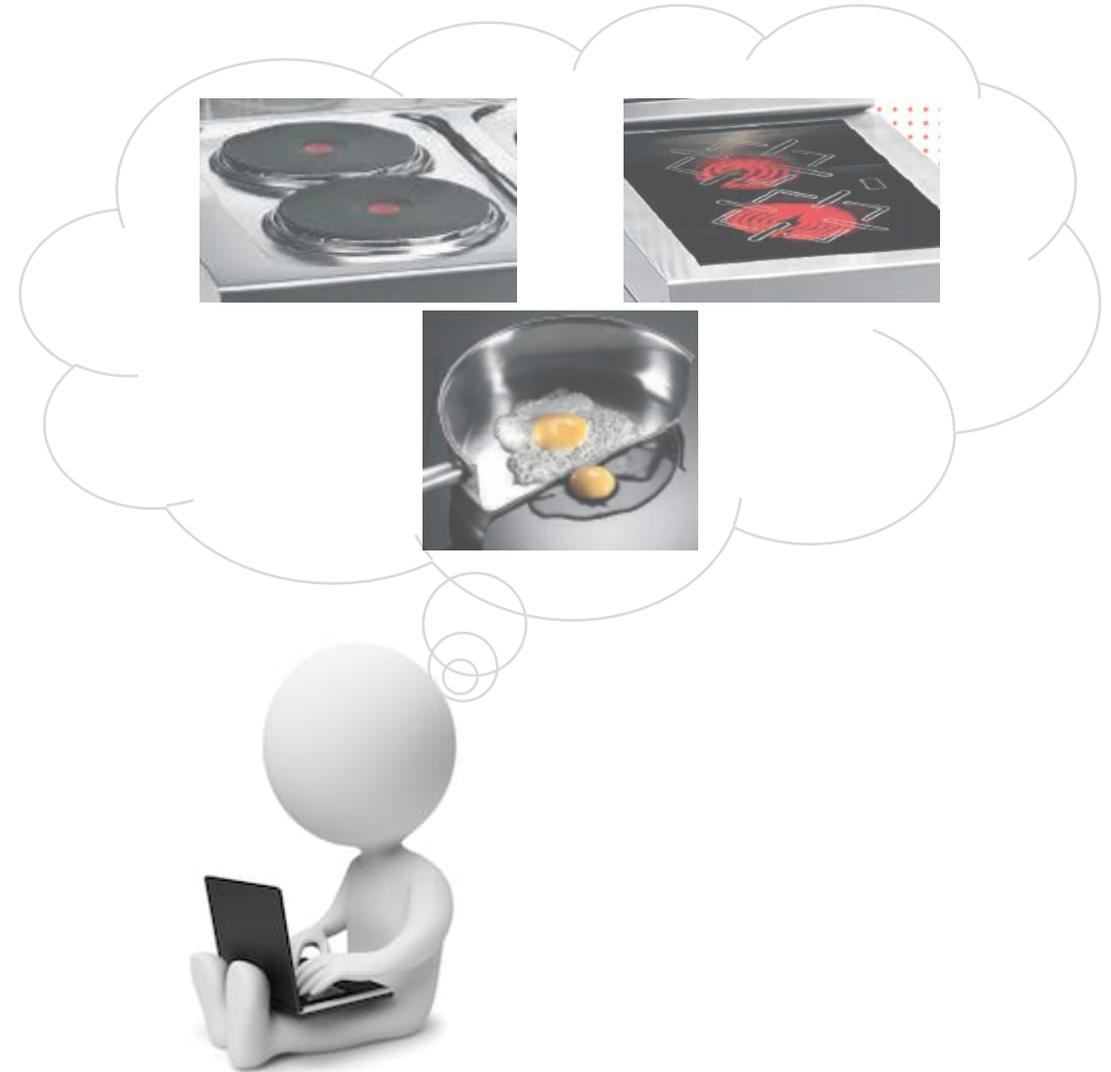
- ❖ A molteplici tipologie di bruciatori corrispondono molteplici tipologie di fiamme.
- ❖ Diverse fiamme, diversi stili di cottura.
- ❖ La linea STILE è dotata di spartifiamma in ottone a doppia corona che consente una **distribuzione più uniforme della fiamma** (ideale per risotti)
- ❖ La linea EVOLVE è dotata di spartifiamma in ottone a corona singola che permette una **maggiore concentrazione della fiamma** verso il centro della pentola (ideale per spadellare/saltare la pasta)



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura – informazioni tecniche/punti di forza

▪ Piano di cottura elettrico

- ❖ *Diversi modelli, diversi usi.*
- ❖ *Diversi usi, diversi stili di cottura.*
- ❖ *PIASTRE IN GHISA (calore diretto e facile controllo della temperatura) kW regolabili grazie al selettore che comanda 6 differenti combinazioni di potenza. Non sono necessarie pentole specifiche.*
- ❖ *VETROCERAMICA (Cotture rapide a riscaldamento diretto) Piano in vetro a 2 o 4 zone dotate di 2 elementi riscaldanti per ogni zona di cottura, potenza regolabile. Sensori di vetro incandescente con indicatori luminosi. Non sono necessarie pentole specifiche.*
- ❖ *VETRO A INDUZIONE (Riscaldamento indiretto per elevate performance di cottura : - 50% di energia consumata con minore potenza di riscaldamento) La zona che si scalda è solo quella dove viene posizionata la pentola, la superficie circostante rimane fredda. Rendimento fino al 92%: la dispersione di energia è praticamente nulla, i tempi di cottura notevolmente ridotti ed il risparmio energetico assicurato.*



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni tecniche/punti di forza

▪ **Cuocipasta**

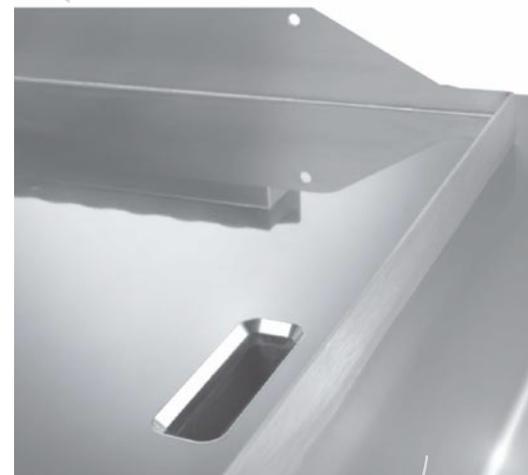
- ❖ *La produttività viene generalmente calcolata su 100gr di pasta per litro d'acqua (a seconda della pasta scelta)*
- ❖ **STILE 700** Vasca da 30lt, capacità **GN2/3**; foro di trabocco opposto all'erogatore dell'acqua.
- ❖ **STILE 900** Vasca da 45lt, capacità **GN1/1**; foro di trabocco opposto all'erogatore dell'acqua.
- ❖ **UNICO 700** Vasca da 40lt, capacità **GN1/1**; foro di trabocco ed erogatore dell'acqua frontali **ma 40cm di modularità**.
- ❖ **Tutti i cuocipasta elettrici OFFCAR** sono dotati di resistenze al tungsteno situate esternamente rispetto alla vasca.
- ❖ **I cuocipasta a gas OFFCAR** sono disponibili anche in versione **PLUS**, ovvero con doppia potenza.



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura- informazioni tecniche/punti di forza

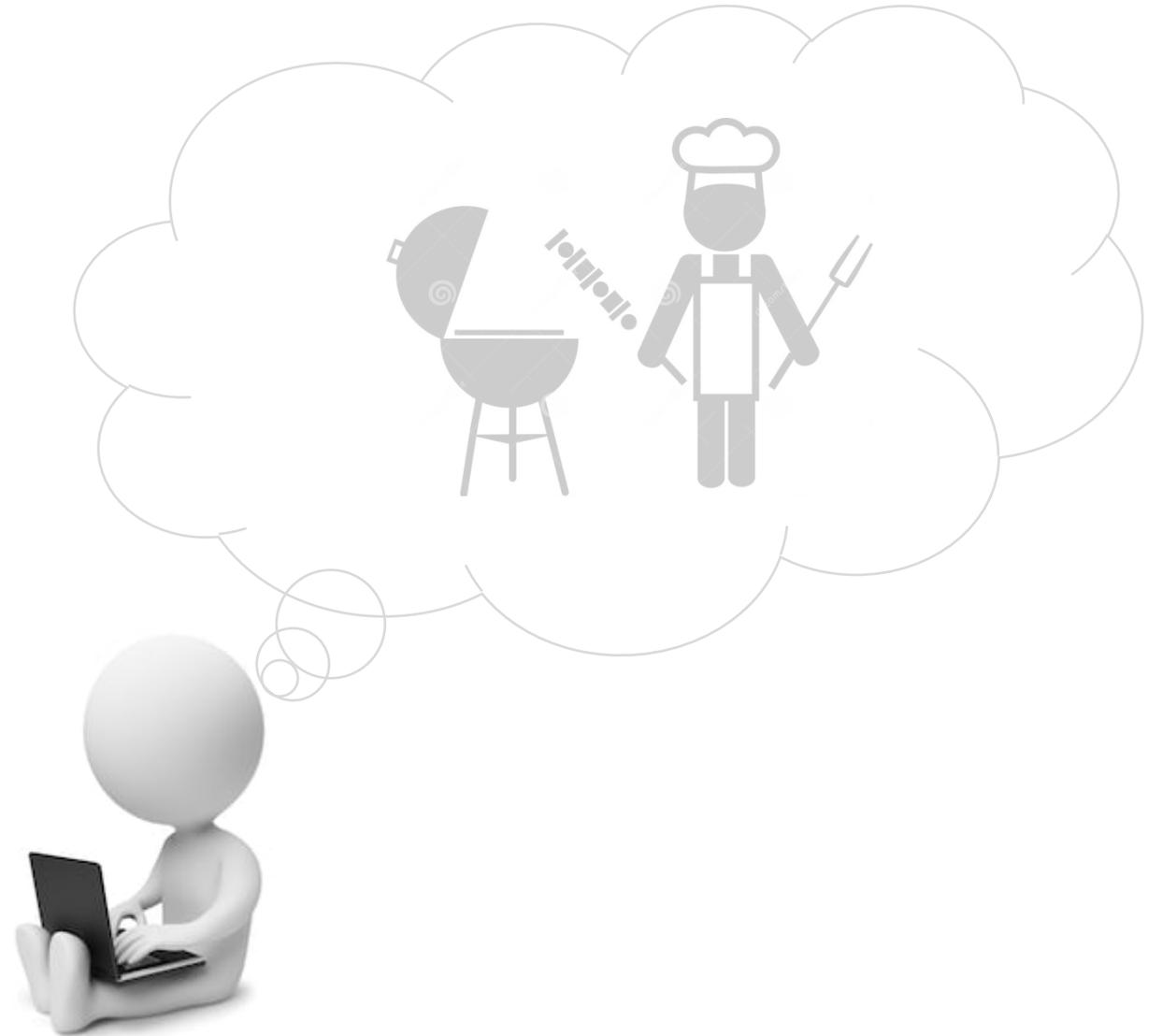
▪ Piastre

- ❖ *Temperatura uniforme della piastra di cottura*
- ❖ *Riduzione dei fumi*
- ❖ *Facile da pulire*
- ❖ *Tutte le piastre della linea STILE possiedono una regolazione termostatica della temperatura che può essere controllata fino a 300 gradi.*
- ❖ *Tutte le piastre della linea STILE possono essere CROMATE (40micron). Questo rivestimento è utile per prevenire la contaminazione del gusto nel caso in cui vengano cucinati diversi tipi di alimenti sulla stessa piastra. Inoltre, aumenta l'efficienza di cottura e si riduce la dispersione di calore.*
- ❖ *Disponibili versioni con larghezze 400-800-**1200mm***



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura— informazioni tecniche/punti di forza

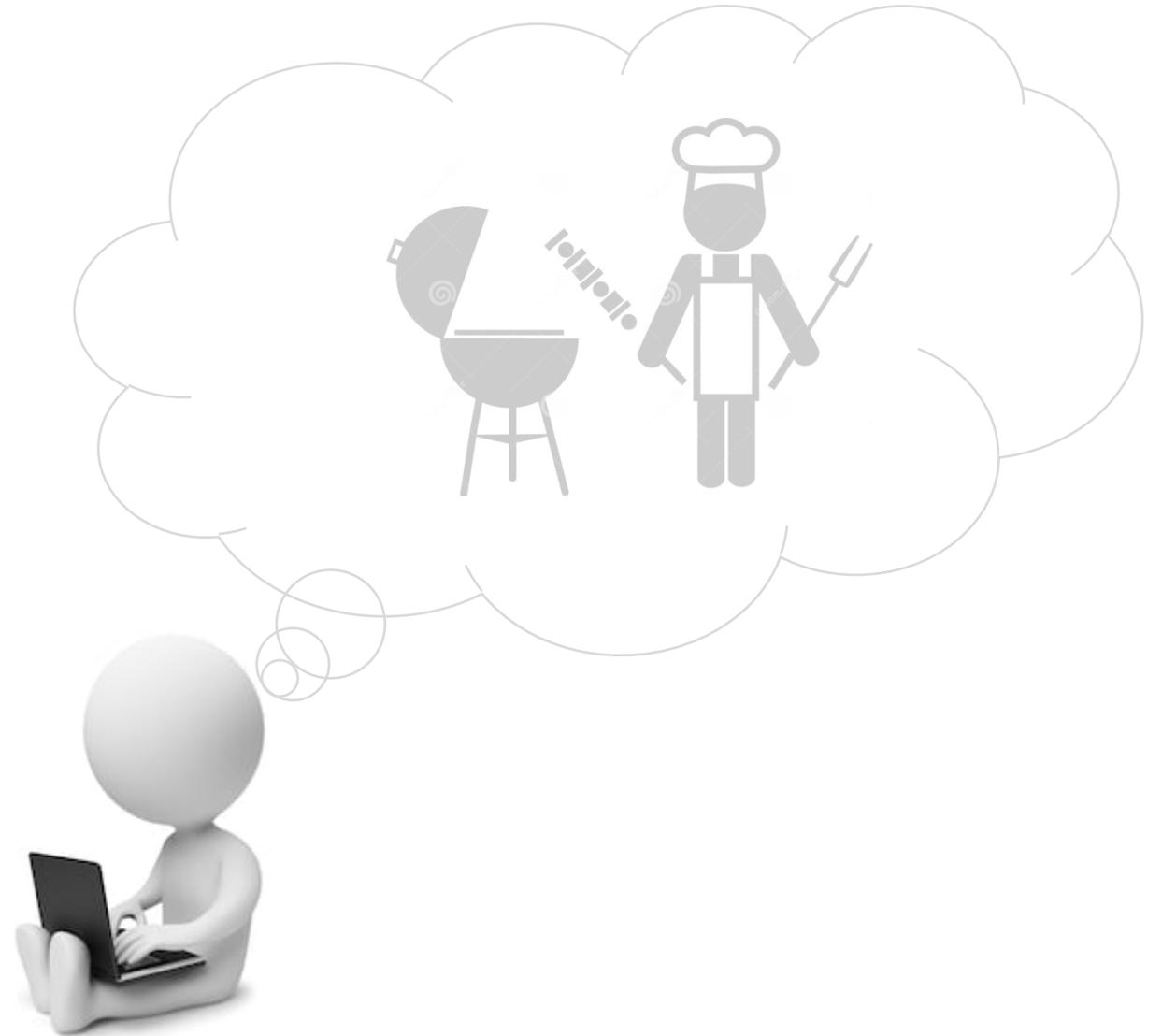
- **Il mio cliente ama i barbecue... non gli piace la piastra...**
 - ❖ *NESSUN PROBLEMA con OFFCAR.*
 - ❖ *La linea STILE dispone sia di griglie in pietra lavica sia di griglie radianti!*



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura – informazioni tecniche/punti di forza

- **Vuoi proporre cotture alla griglia esaltando al massimo la qualità delle materie prime?**

❖ *IL FORNO A CARBONE KOPA for OFFCAR è quello che stai cercando*



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni tecniche/punti di forza

▪ Friggitrici

- ❖ *Una volta che è stata fatta chiarezza sulle dimensioni della friggitrice, sulla capacità della vasca dell'olio e sul numero di vasche, è importante prestare attenzione sulla scelta della friggitrice.*
- ❖ *OFFCAR produce sia friggitrici a **gas** che **elettriche**.*
- ❖ *Nella versione a GAS, OFFCAR offre ai suoi clienti sia **vasche pulite «Y»** sia **vasche con scambiatori di calore interni**.*



Elettrica



Gas con
scambiatori in
vasca



Gas vasca pulita



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura— informazioni tecniche/punti di forza

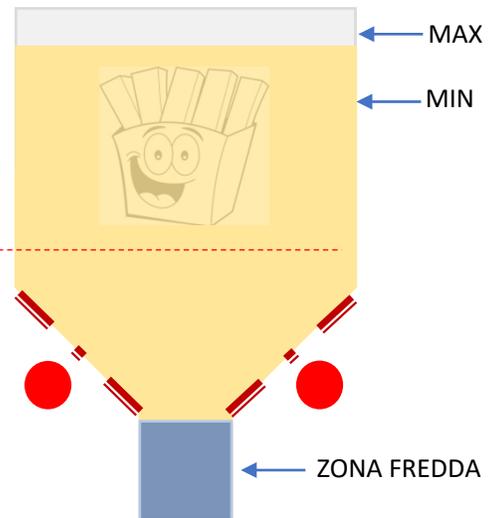
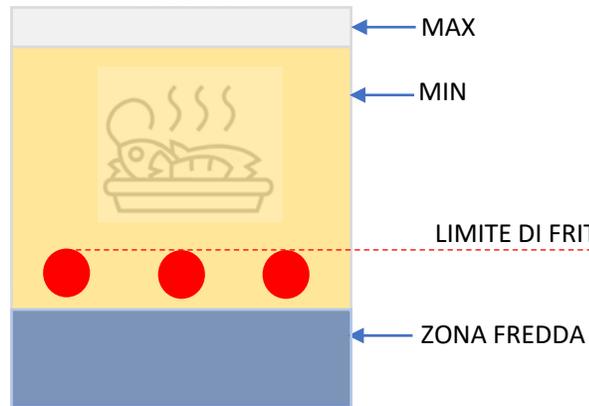


VS



Gas con
scambiatori
interni

Gas vasca pulita Y



ZONA A RISCHIO
BRUCIATURA



La differenza è data dalla superficie della zona fredda e dalla sua posizione rispetto ai bruciatori. Più impanato è l'alimento più la scelta deve ricadere sulla versione a gas con scambiatori di calore interni alla vasca.

Prodotti come ad esempio, patatine fritte o alimenti precotti, dove farina e pastella sono ben incollate, anche la vasca pulita "Y" può essere una soluzione.

Per la pasticceria, la scelta migliore è senza dubbio la versione con scambiatori di calore interni.

Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni tecniche/punti di forza

▪ **Attenzione!**

- ❖ *E' sinceramente consigliato di NON POSIZIONARE un cuocipasta ed una friggitrice sulla stessa linea di cottura.*
- ❖ *Ricordiamoci che acqua bollente e olio caldo non vanno d'accordo!*
- ❖ *Una goccia d'acqua all'interno di una friggitrice in funzione significa semplicemente...*



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura– informazioni tecniche/punti di forza

- **Brasiere: macchine multifunzionali per friggere, brasare, grigliare e cucinare direttamente sul fondo della vasca; pentole non necessarie.**

OFFCAR produce sia brasiere fisse che ribaltabili.

- ❖ **La brasiera fissa elettrica** è progettata per cucinare modeste quantità di alimenti. E' dotata di uno scarico che collega la pentola con l'apposita bacinella di raccolta.
- ❖ **Sia le brasiere a gas che elettriche** possono essere progettate per cucinare grandi quantità di cibo. Disponibili con ribaltamento manuale o a motore.

- **Pentole: progettate per cucinare cibi semi liquidi e che non richiedono mescolamento**

OFFCAR produce sia pentole a gas che elettriche

- ❖ **RISCALDAMENTO INDIRETTO** grazie all'interpeccapedine riempita d'acqua a bassa pressione (fino a 0,5bar). Adatto per quegli alimenti che possono attaccarsi sul fondo della pentola durante la cottura (ad es. Zuppe, minestre)
- ❖ **RISCALDAMENTO DIRETTO** mediante tubi a gas o mediante resistenze corazzate INCOLOY esterne o poste sotto la vasca. Adatto per la cottura di alimenti liquidi o per cucinare grandi quantità di riso, pasta o verdure utilizzando gli appositi cesti.



Step 6: Definire il layout dei dispositivi di cottura- informazioni tecniche/punti di forza

- **WOK/CUCINA MULTIETNICA:** robusta, dinamica e dalle elevate performance. Progettata per ristoranti con cucina a vista.

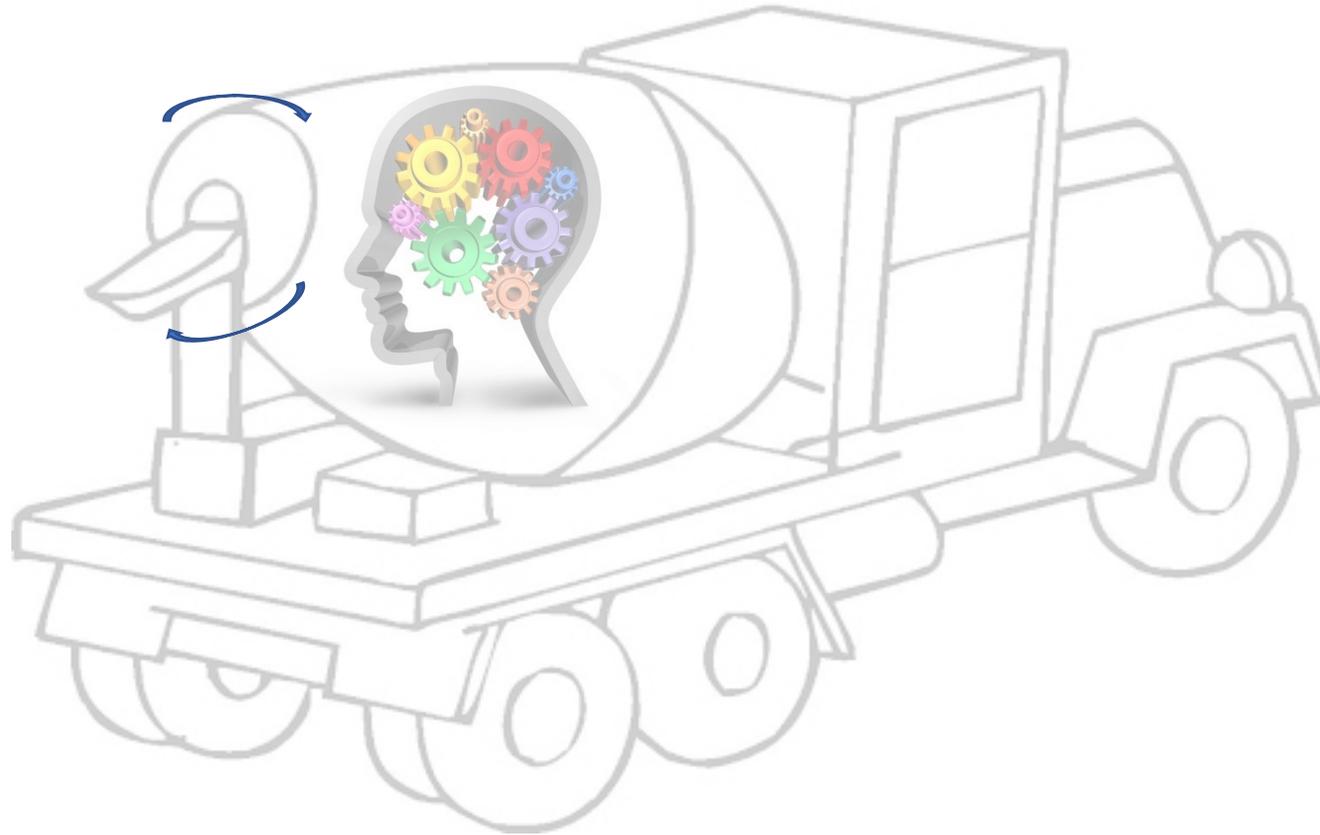
DRAGONE E' LA SPECIALE LINEA ORIENTALE DI OFFCAR

- ❖ CUCINA WOK con potente fiamma blu verticale. Su richiesta si può avere con bruciatori orizzontali tradizionali.
- ❖ PIASTRA TEPPANYAKY (a gas o elettrica); piastra di cottura spessa (cromata o non cromata). I bruciatori e le resistenze sono posizionati al centro della piastra di cottura. Inoltre, il riscaldamento indiretto, permette di mantenere in caldo i cibi.
- ❖ VAPORIERA (a gas o elettrica) per una cottura uniforme e delicata. Utilizzando cestelli in bambù in cima alla griglia o bollendo direttamente riso e verdure in un cestello in inox immerso in acqua bollente, la vaporiera può essere classificata come un dispositivo multiuso.

龙

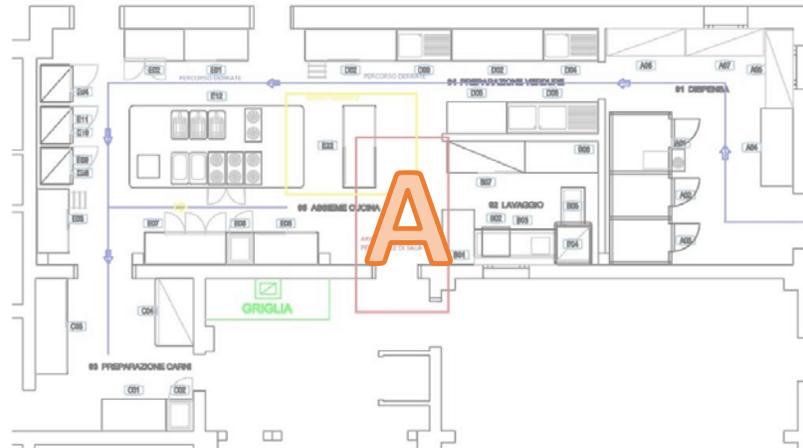


Mescoliamo tutte le informazioni viste fino ad ora...

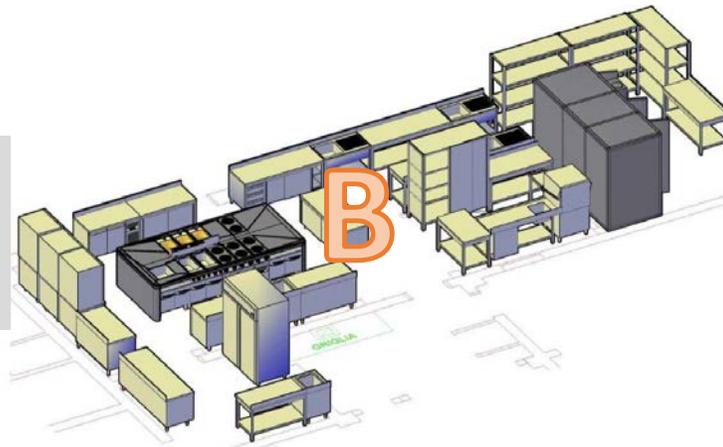


....and....

Step 7: Disegno e progetto finali da sottoporre al cliente



POS	DESCRIZIONE	CODICE	DIM. MILLIMETRI		
01-DISPENSA					
A01	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A02	CELLA 123X123 -2+8°C UNITA' MONOBLOCCO	F201	1340x	1340x	2140
A03	CELLA 123X123 -2+8°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 60X63X82.5	MEIKO	600x	630x	825
B03	TAVOLO ENTRATA VASCA DX - 1500X70X850	354837	1500x	770x	850
B04	LAVASTOVIGLIE A CAPOTTA MEIKO CESTO 600X500 DIM. 74X80X168	MEIKO	735	800x	1575
B05	TAVOLO USCITA X LAV.CAPOTTA - 800X610X870	354855	800x	610x	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. - 2100x	368691	2100x	700x	850
C04	ARMADIO FRIG.GN2/I 1325LT - 2 PORTE ,TEMP.-2+8°C 144X85X207	8900161	1440x	850x	2070
04-PREPARAZIONE VERDURE					
D01	TAVOLO ARMADIATO CON CASSETTIERA E 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 280LT - 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 VS. 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 VS. CURA				
E09	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E10	FORNO A CONVEZIONE VAPORE-INDIRETTO - 6xGN1/I1 - RATIONAL VS. CURA				
E11	ABBATTITORE RAPIDO 5 GN1/I1 - RESA CICLO KG18 780X700X850	895918	780x	700x	850
E12	BLOCCO COTTURA SU PIANO UNICO 375X180X90 - VEDI DETTAGLIO	51PEC	3750	1800x	900
E22	TAVOLO ARMADIO RISCALDATO PASSANTE 2APE. - 180X70X85	368743	1800x	700x	850



- ✓ A. Layout – FATTO!
- ✓ B. 3D Rendering – FATTO!
- ✓ C. Distinta degli articoli scelti– FATTO!

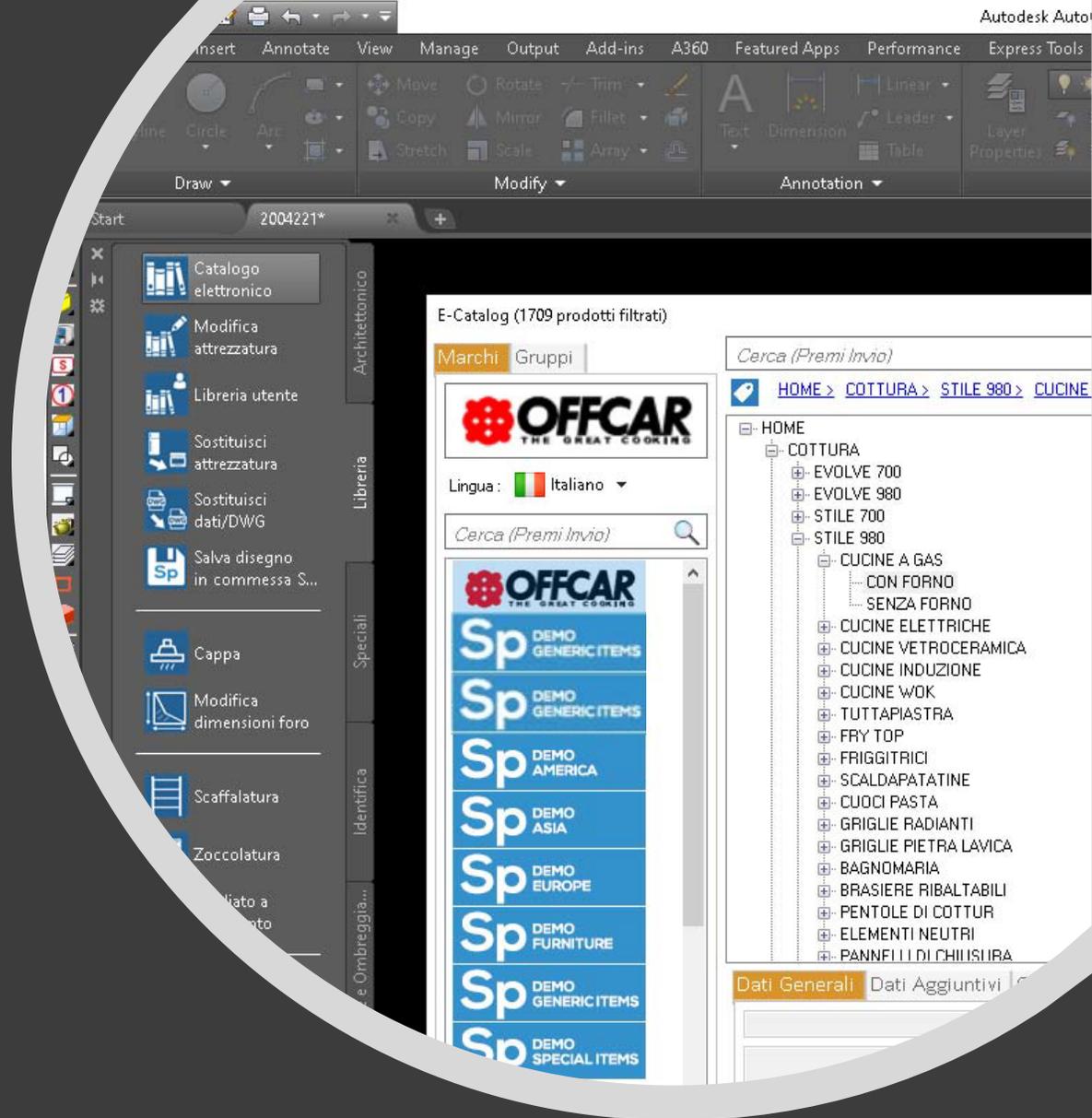
Specifi®



Una piattaforma globale sulle attrezzature di ristorazione professionale che connette distributori, progettisti e produttori

Step 8: come elaborare l'intero progetto con Specifici

- SPECIFI® è il software applicativo di AUTOCAD.
- SPECIFI® fornisce ai progettisti tutti i dettagli tecnici messi a disposizione dai produttori.
- Questi dettagli tecnici sono organizzati in biblioteche a cui i progettisti possono accedere solo se in possesso dell'autorizzazione precedentemente concessa dai produttori.
- Ogni libreria consente di selezionare un qualsiasi articolo (blocco) presente al proprio interno così da poterlo posizionare nel progetto che si sta elaborando.
- **Tutti i blocchi di OFFCAR presenti in SPECIFI® sono disponibili sia in formato .dwg sia in .bim (per REVIT®)**
- Grazie ai blocchi sarà possibile, in pochi passaggi, elaborare un layout completo includendovi tutte le possibili prospettive e i rendering.



Step 8: come elaborare l'intero progetto con Specifi®

- Una volta selezionato l'articolo (blocco) dalla libreria, è possibile verificare tutti i dettagli tecnici rilevanti e scegliere una qualsiasi opzione.
- Praticamente tutti i blocchi/articoli sono schede tecniche "virtuali" adatte a riportare nello schizzo non solo le proprietà fisiche (dimensioni), ma anche tutti i dettagli tecnici necessari per l'installazione e le relative connessioni.

The screenshot shows the Autodesk AutoCAD 2016 interface with a web browser window open. The browser displays the OFFCAR website, which is an e-catalog for kitchen products. The main content area shows a list of kitchen models with columns for Description, Modello, Va, Prezzo listi, Larghezza (Profondità), Altezza (mi), and Peso (kg). Below the list, there is an 'Opzioni' (Options) section with a table of available options and their prices. The 'Dati Generali' (General Data) section provides detailed technical specifications for the selected product.

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità)	Altezza (mi)	Peso (kg)
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO A G	80CBG16XL	€	5263	1200.00	900.00	232
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU MAXI FORNO ELE	80CBG16XLE	€	5956	1200.00	900.00	230
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26CFE	€	5748	1200.00	900.00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG16FE	€	5324	1200.00	900.00	204
CUCINA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRIC	80CBG14FE	€	4227	800.00	900.00	167
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO A GAS E VAN	80CBG26C	€	5458	1200.00	900.00	235
CUCINA 6 FUOCHI GAS, FORNO ELETTRICO I	80CBG26FE	€	5611	1200.00	900.00	0

Descrizione	Modello	Va	Prezzo listi	Larghezza (Profondità)	Height	
<input checked="" type="checkbox"/> GAMBE PER SERIE 980 - 1200 MM	LGS-98X120	€	0	1200.00	0.00	150.00
<input checked="" type="checkbox"/> CORRIMANO IN ACCIAIO INOX - 1 + 1/2	CF-120	€	205	1200.00	40.00	20.00
<input type="checkbox"/> GRIGLIA FUOCHI IN GHISA VETRIFICATA	GVS-900	€	132	396.00	378.00	0.00
<input type="checkbox"/> PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PALS-91F	€	187	395.00	380.00	10.00
<input type="checkbox"/> PIASTRA IN ACCIAIO PER APPOGGIOSU	PARS-91F	€	237	395.00	380.00	10.00
<input type="checkbox"/> GRIGLIA DI RIDUZIONE IN ACCIAIO INO	RID-9/7	€	27	0.00	0.00	0.00

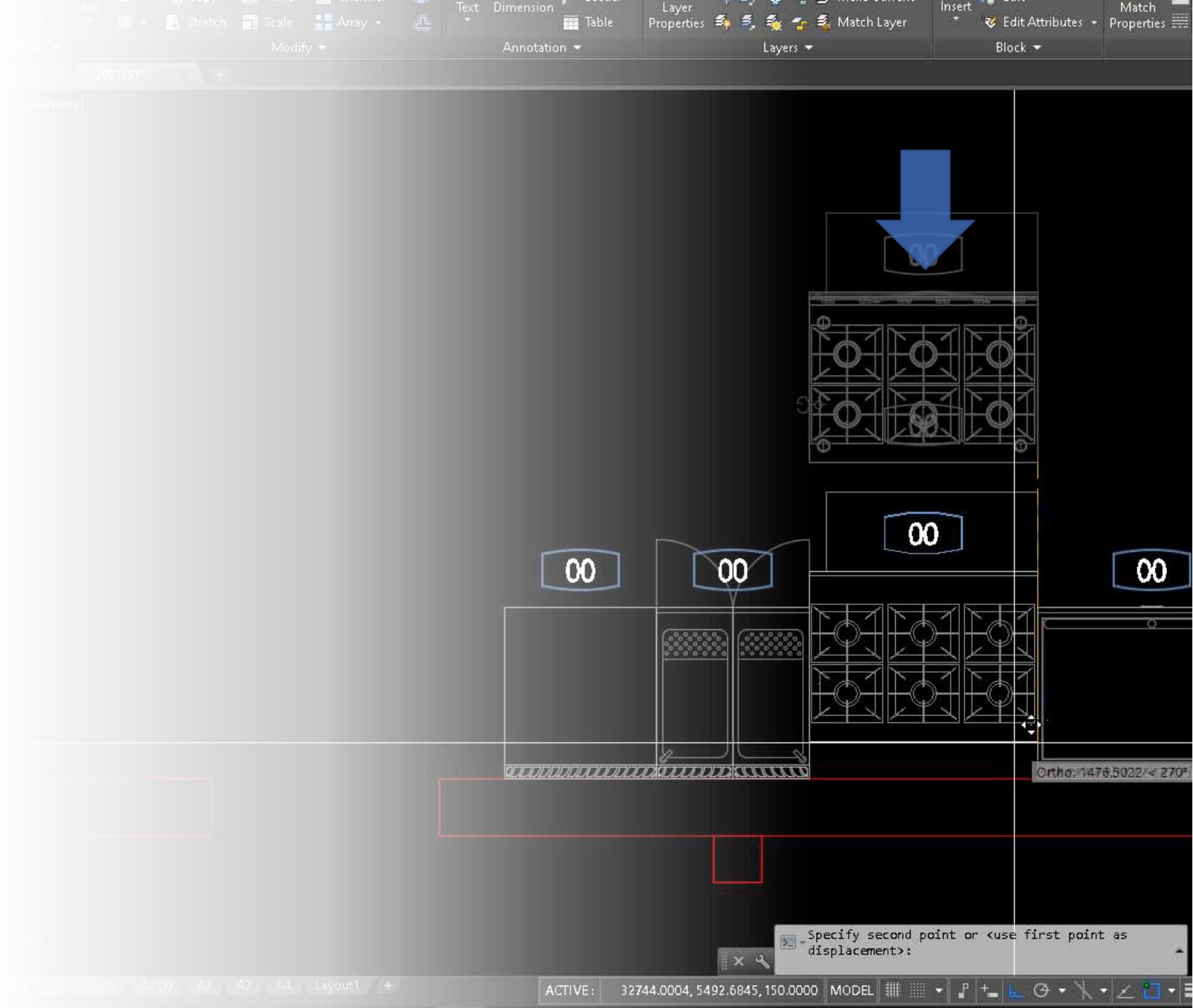
Dati Generali | Dati Aggiuntivi | Connessioni | Allegati | Eco Design

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.

Step 8: come elaborare l'intero progetto con Specifici®

- Una volta selezionato l'articolo/blocco con tutti i relativi dettagli, è il momento di disporlo all'interno del layout in fase di elaborazione.
- In questo caso il campione mostra un piano di cottura OFFCAR a Gas pronto per essere combinato assieme ad altre apparecchiature sulla stessa linea.



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

Per maggiori dettagli: <https://it.specifiglobal.com/tutorials/>

Il panorama futuro – Le Cloud Kitchen

- **Cos'è una Cloud Kitchen?**
 - Si tratta di quel fenomeno per cui un piccolo negozio di alimentari o un gruppo di marchi alimentari condividono lo stesso spazio di cottura sotto lo stesso tetto. Ma non vi è la possibilità di cenare.
 - Si potrà portare via il proprio ordine o farselo consegnare ordinandolo tramite un app. In un certo senso, si può definire un ristorante di sola consegna.
 - Ghost Kitchen, Dark Kitchen, e Virtual Kitchen sono altri nomi usati per le Cloud Kitchen.
- **Scopriamo come funziona esattamente?**
 - Step 1: Gli ordini arrivano direttamente dai clienti
 - Step 2: La cucina riceve I dettagli dell'ordine
 - Step 3: Il pasto viene cucinato
 - Step 4: Il cibo preparato viene correttamente confezionato
 - Step 5: Il pacco viene consegnato al cliente dai fattorini

Il panorama futuro – Le Cloud Kitchen

- **Cosa rende l'avvio di una Cloud Kitchen così popolare?**
- Come detto in precedenza, queste cucine sono delle cucine-consegna, quindi non c'è bisogno di investire in infrastrutture. Non sono necessari tavoli o altre strutture, con un notevole risparmio in termini di spese generali.
- E' possibile invece concentrarsi sulla qualità del cibo ed organizzare consegne più veloci ai clienti.
- Il maggior investimento si concentrerà quindi sulle attrezzature da cucina. A seconda della cucina proposta, si deve avere l'attrezzatura adeguata. **Cottura orizzontale**, frigorifero, forno, camino e utensili sono alcune delle macchine standard da possedere.
- Nessun coinvolgimento di camerieri o predisposizione di posti a sedere. Solo cuochi che lavorano su cibi diversi e una persona che confeziona il cibo.

Il panorama futuro— Le Cloud Kitchen

-è un ristorante di sola consegna...
- Sulla base di questa frase molto semplice, è facile capire come i prodotti di OFFCAR, soprattutto i prodotti definiti «concetti intelligenti», siano cruciali per queste nuove realtà.
- Automatico, affidabile, efficiente, facile da usare ... tutte queste sono le competenze che guideranno l'industria alimentare verso una reazione del mercato più rapida e di qualità.



4.0
SUPERFRY
The high-tech way to fry



Tutti i nostri progetti sono realizzati al fine di fornire una perfetta combinazione tra design e tecnologia senza trascurare quegli elementi che rendono prezioso il tuo strumento di lavoro: ergonomia, sicurezza, pulizia e affidabilità.

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 vitreified cast iron
Renovable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners
Burners in vitreified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (2 x 4,5 kW, 2 x 7 kW)
Valve tap 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° to 340° C by means of safety valve and thermocouple
Electronic battery pilot ignition
5-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*



*Grazie per la vostra attenzione.
Il prossimo Webinar sarà lunedì 11 maggio.*

Siamo a vostra completa disposizione.

