

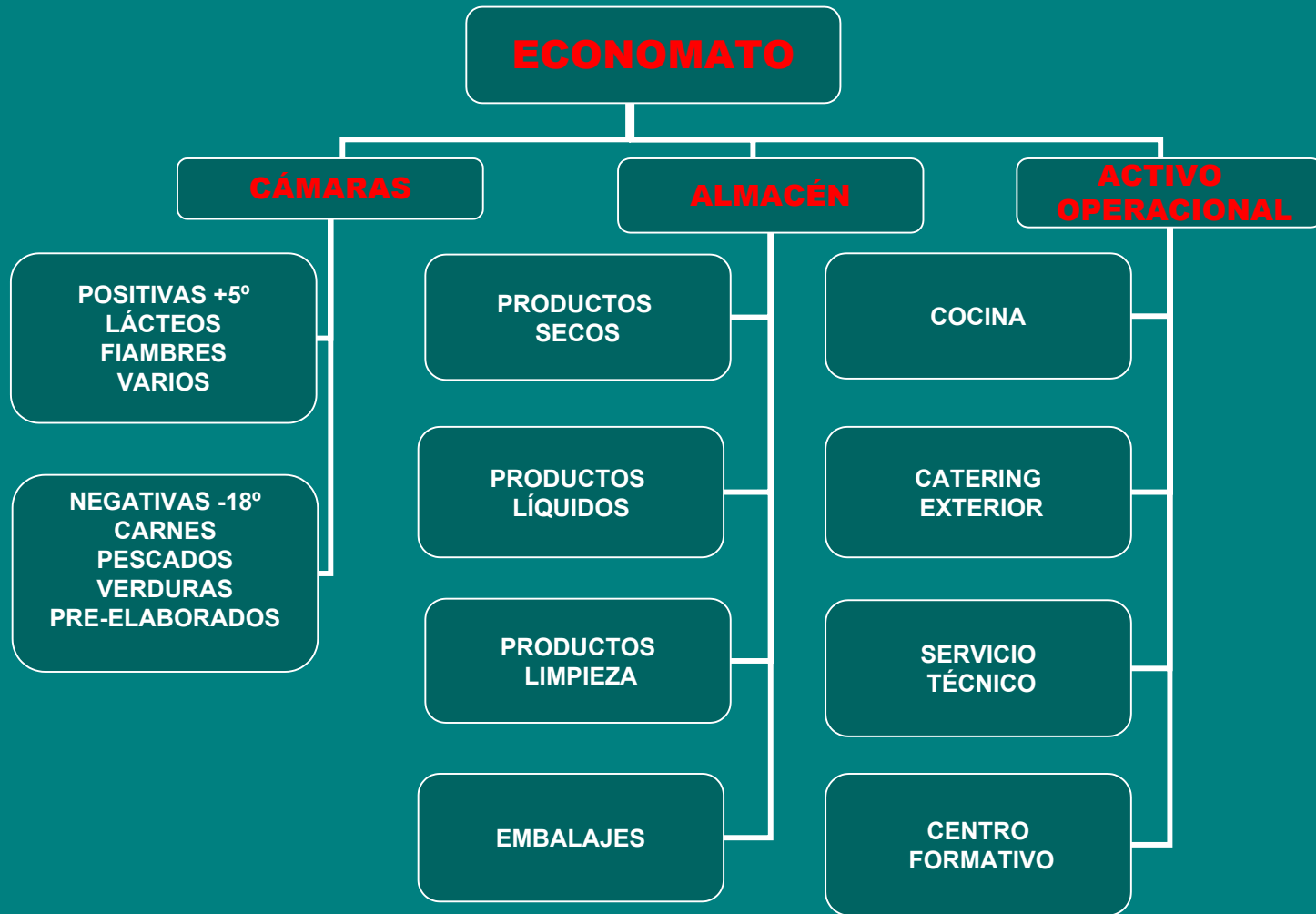
Sistema Integral de Cocina Central

Esquemas y Organigramas

DISTRIBUCIÓN DESDE EL ECONOMATO



FUNCIONAMIENTO ECONOMATO



DEFINICIÓN PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN COCINA

Zona fría

Cámara frutas, verduras
limpieza verduras, frutas

Aperitivos
Cámara +3°
Preparación 16°

Ensaladas
Cámara + 3°
Preparación +16°

Carnicería
Cámara +3°
Preparación +16°

Pescadería
Cámara +1°
Limpieza +16°

Pescadería bis
Cámara +1°
Preparación +16°

Pastelería
Cámara +3°
Preparación +16

Empaquetado
+15°

Etiquetado
Repartición +16°

Zona caliente

Preparación
Precocción y cocido

Cocción
Cocción al vacío
pasteurización

Preparación y
Cocción pastelería

Zona stockage neutra

Stock productos
Frescos +1°

Stock productos
Congelados -18°

Stock envases
limpios

Stock vajilla
en uso

Zona limpieza desecho

Plonge cocina

Lavado material

Cámara desecho

MODO DE PREPARACIÓN

PROCEDIMIENTO

FRÍO ENVASADO

MATERIA PRIMA

TRANSFORMACION +16°

COCCIÓN

ENFRIAMIENTO

EMPAQUETADO +16°

ETIQUETADO +16°

STOCKAGE +3°

CALIENTE PASTEURIZADO

MATERIA PRIMA

TRANSFORMACIÓN +16°

COCCIÓN

ENFRIAMIENTO

EMPAQUETADO +16°

PASTEURIZACIÓN >64°/68°

ENFRIAMIENTO

ETIQUETADO +16°

STOCKAGE +3°

CALIENTE COCIDO ALVACÍO

MATERIA PRIMA

TRANSFORMACIÓN +16°

PRE-COCCIÓN

ENFRIAMIENTO

ENPAQUETADO +16°

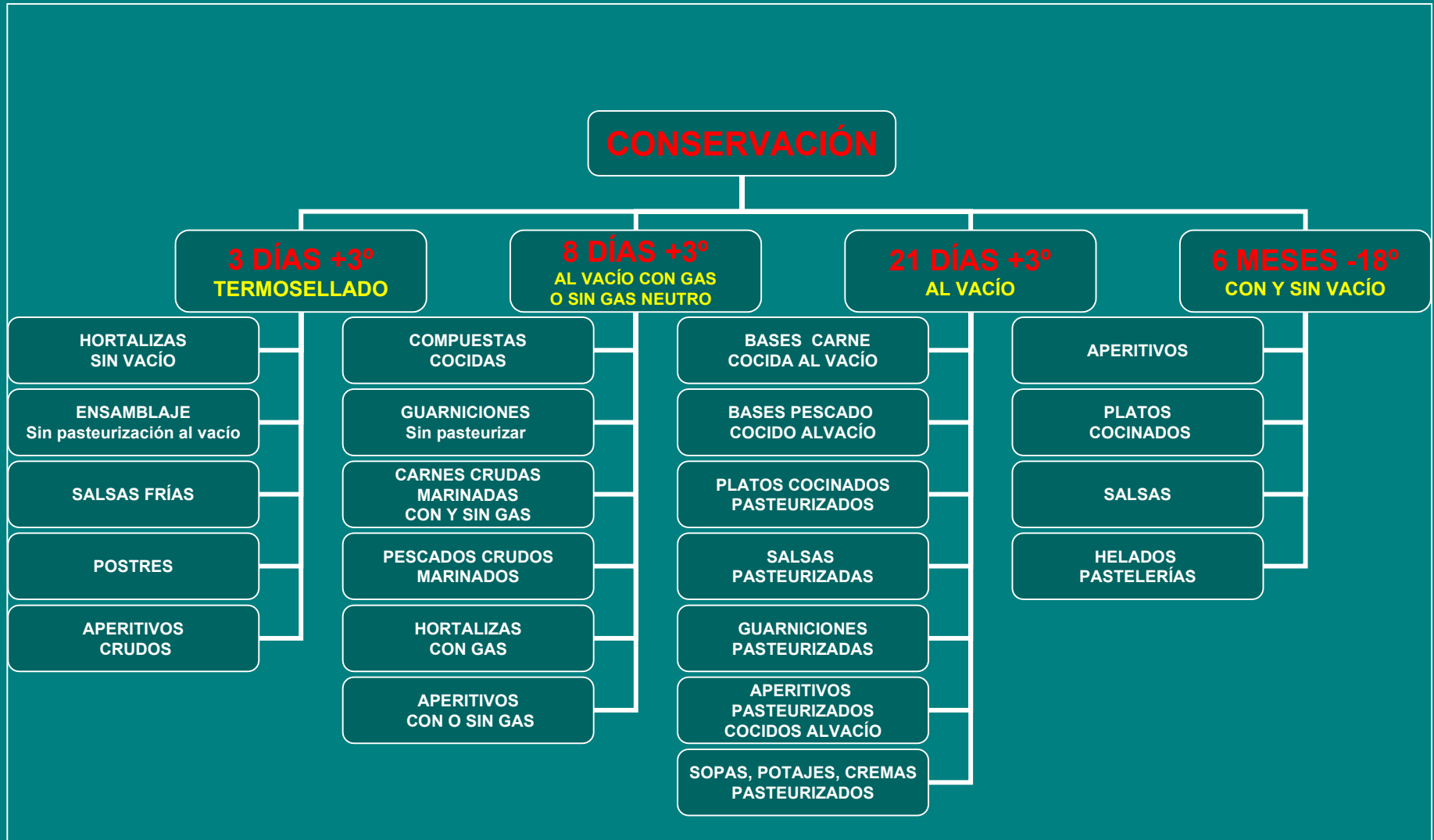
COCCIÓN >61°/ 68°

ENFRIAMIENTO

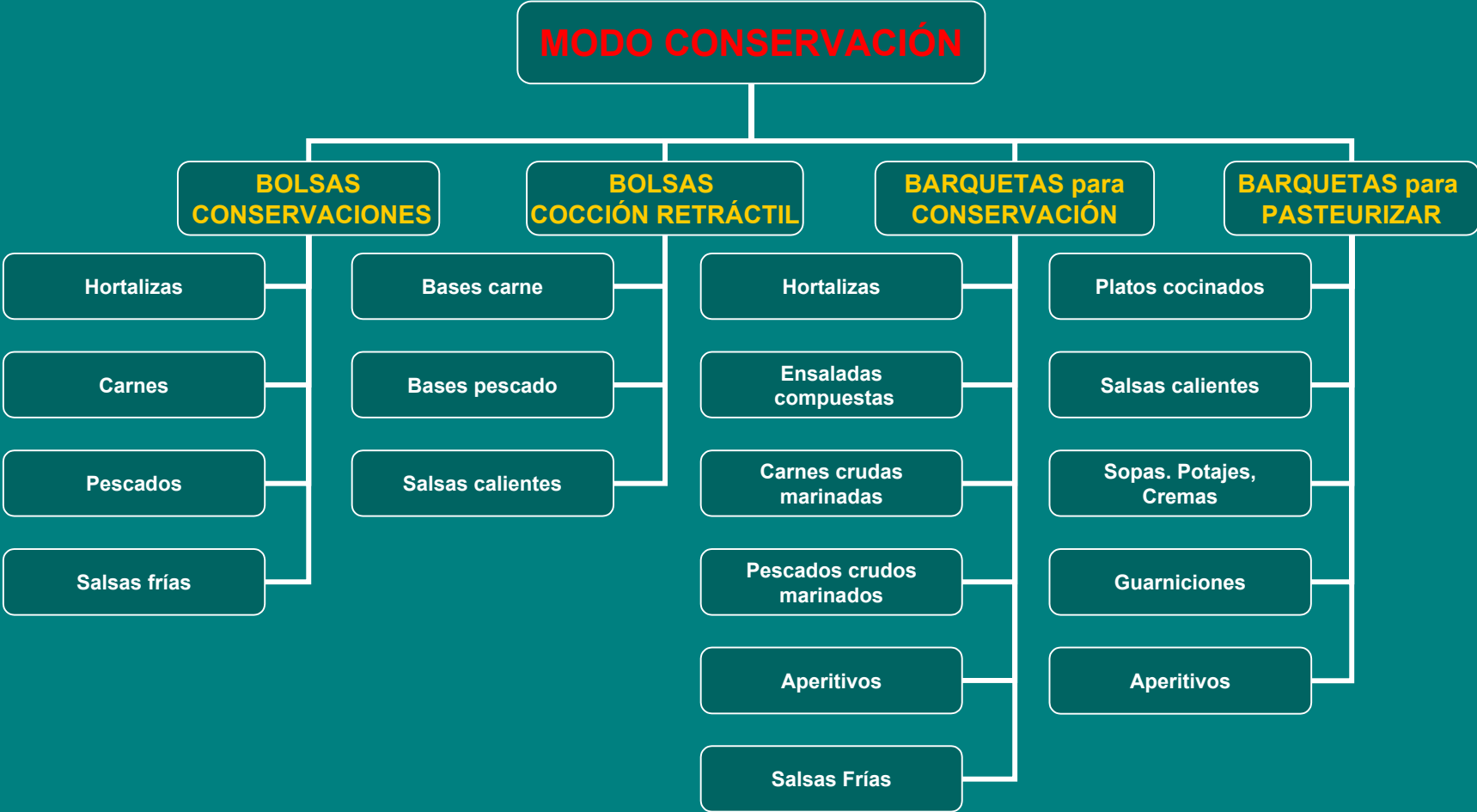
ETIQUETADO +16°

STOCKAGE +3°

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS



TIPO DE EMBALAJES



MENÚ ENTRANTES

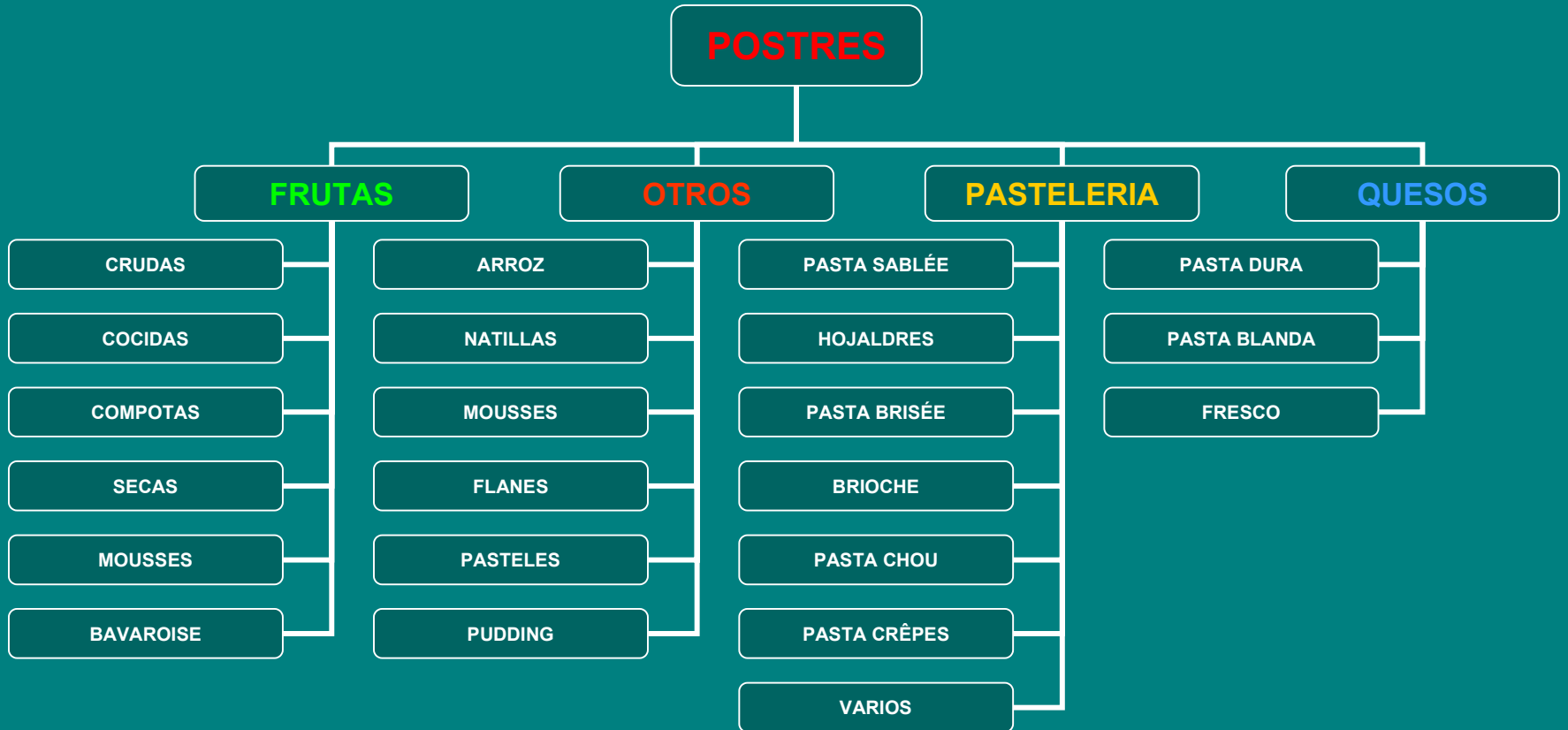


MENÚ PLATO PRINCIPAL

PLATOS CALIENTES

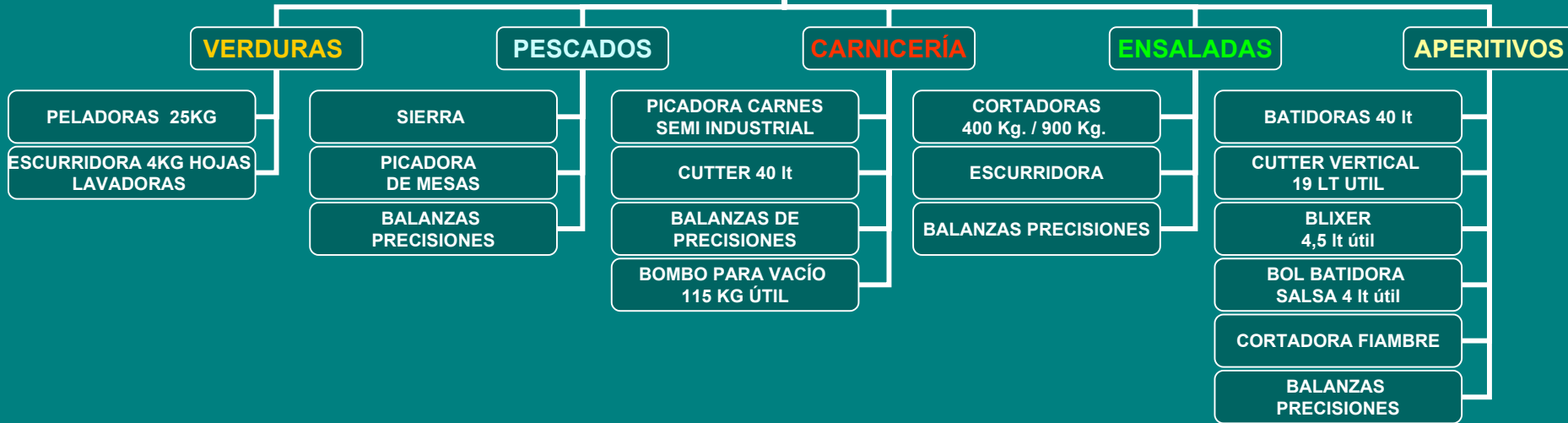


MENU POSTRES



MAQUINARIA COCINA

ZONA PREPARACIÓN FRÍA



MAQUINARIA COCINA BIS

PREPARACIÓN ZONA

EMBALAJE

CAMPANA
VACÍO 250 M³

MÁQUINA AUTOMÁTICA
BARQUETAS VACÍO
100 m³

ABATIDORA
DOBLE PARA
2 CARROS GN 2/1

EXPEDICIONES

ETIQUETADORA
PLATAFORMA >15 KG

LECTOR CÓDIGO
BARRAS

CALIENTES

COLADOR
AUTOMÁTICO

COCINA
CUATRO FUEGOS

HORNO VAPOR MIXTO
1 CARRO GN 2/1

SARTÉN BASCULANTE
POTENTE 300^a

SARTÉN MIXER
PEQUEÑA BASCULANTE
60 LT útil

SARTÉN MIXER
GRANDE BASCULANTE
130 LT útil

MARMITAS BAÑO MARIA
DOBLE CON AGITADOR
180 LT / 100 LT

COCCIÓN

2 HORNOS MIXTOS
ESPECIAL COCCION
BAJA TEMPERATURA

2 ABATIDORAS
TEMPERATURA

TANQUE RETRACCIÓN

PLONGE

MÁQUINA LAVA
PEROLAS Y CAJAS

TREN DE LAVADO

UTILIZACIÓN MATERIAL

ZONA FRÍA

PELADORA PAPAS	Pela papas, cebollas, ajos, zanahorias
LAVADORA ESCURIDORA (1,5 kg de hojas)	Lava las verduras con lejía , y escurre las verduras en hoja
CORTADORAS VERDURAS	Corta hortalizas en juliana, dados, tiras, rodajas, bastones,
CUTTER VERTICAL 19LT ÚTIL	Pica verduras, hierbas, patés, muselina, relleno fino, gazpacho, puré verduras
BOL CUTTER 40 LT UTIL	Para hacer patés, muselinas, terrinas, relleno en volumen más importante sin que se caliente
BLIXER 4,5 UTIL	Para emulsionar salsa fría o caliente (tibia)
BOL BATIDOR MIXER 4 LT ÚTIL	Para emulsionar productos finos crudos o cocidos para hacer musa de verduras o frutas
CORTA FIAMBRE INOX	Corta fiambre, quesos, verduras, carnes frías y varios
SIERRA	Corta pescado en rodajas, carnes con hueso
PICADORA DE CARNE SEMI INDUSTRIAL	Pica carne o pescado, preparación para calientes , gazpacho
BOMBO PARA VACÍO CON FRÍO 115 LT UTIL	Para macerar las carnes para ablandar y sazonar, fiambres, ensaladas compuestas ,