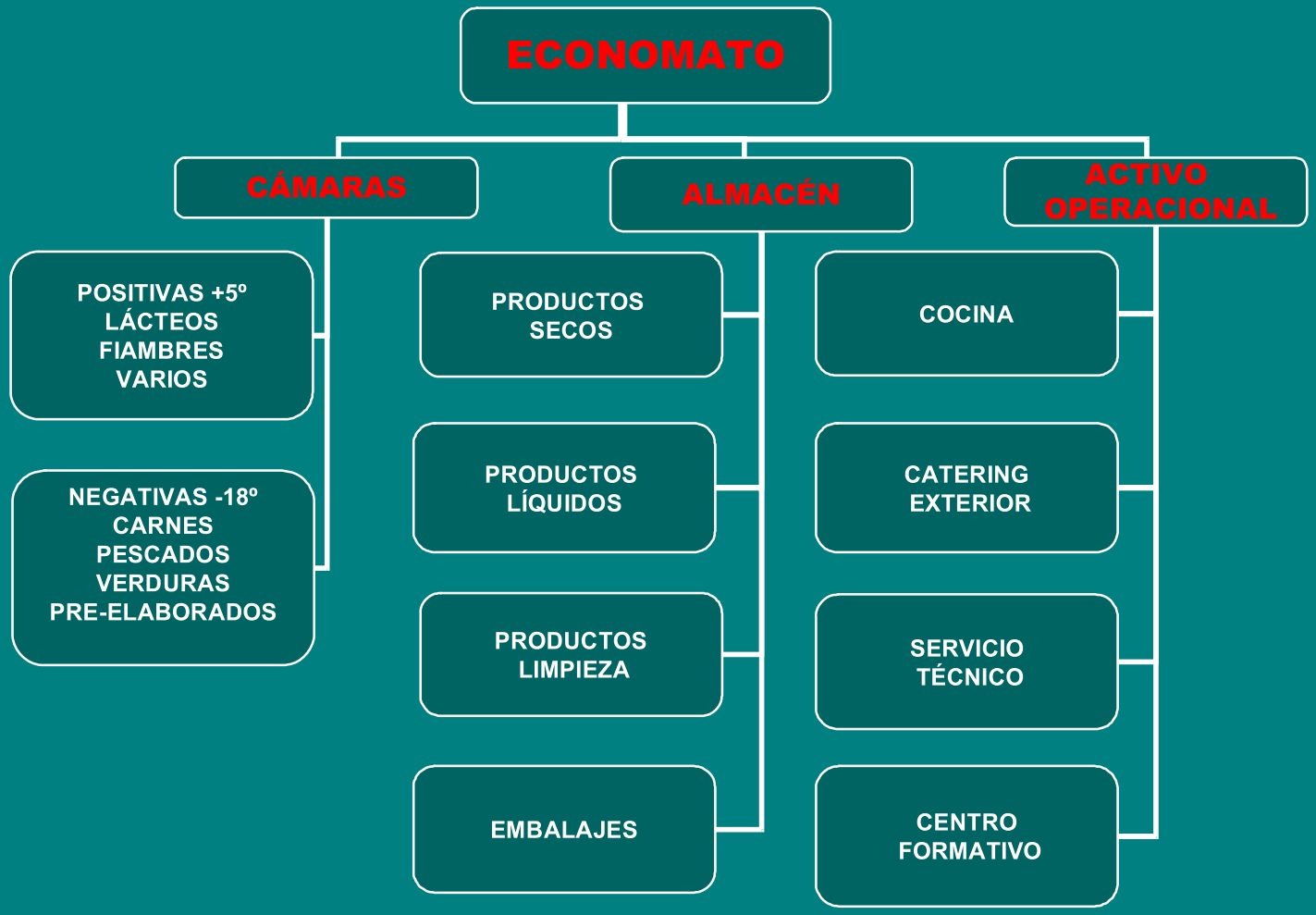
Sistema Integral de Cocina Central

Esquemas y Organigramas

DISTRIBUCIÓN DESDE EL ECONOMATO

FUNCIONAMIENTO ECONOMATO



DEFINICIÓN PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN COCINA

Zona fría

- Cámara frutas, verduras limpieza verduras, frutas
- Aperitivos Cámara +3º Preparación 16º
- Ensaladas Cámara + 3º Preparación +16º
- Carnicería Cámara +3º Preparación +16º
- Pescadería Cámara +1º Limpieza +16º
- Pescadería bis Cámara +1º Preparación +16º
- Pastelería Cámara +3º Preparación +16
- Empaquetado +15º
- Etiquetado Repartición +16º

Zona caliente

- Preparación Precocción y cocido
- Cocción Cocción al vacío pasteurización
- Preparación y Cocción pastelería

Zona stockage neutra

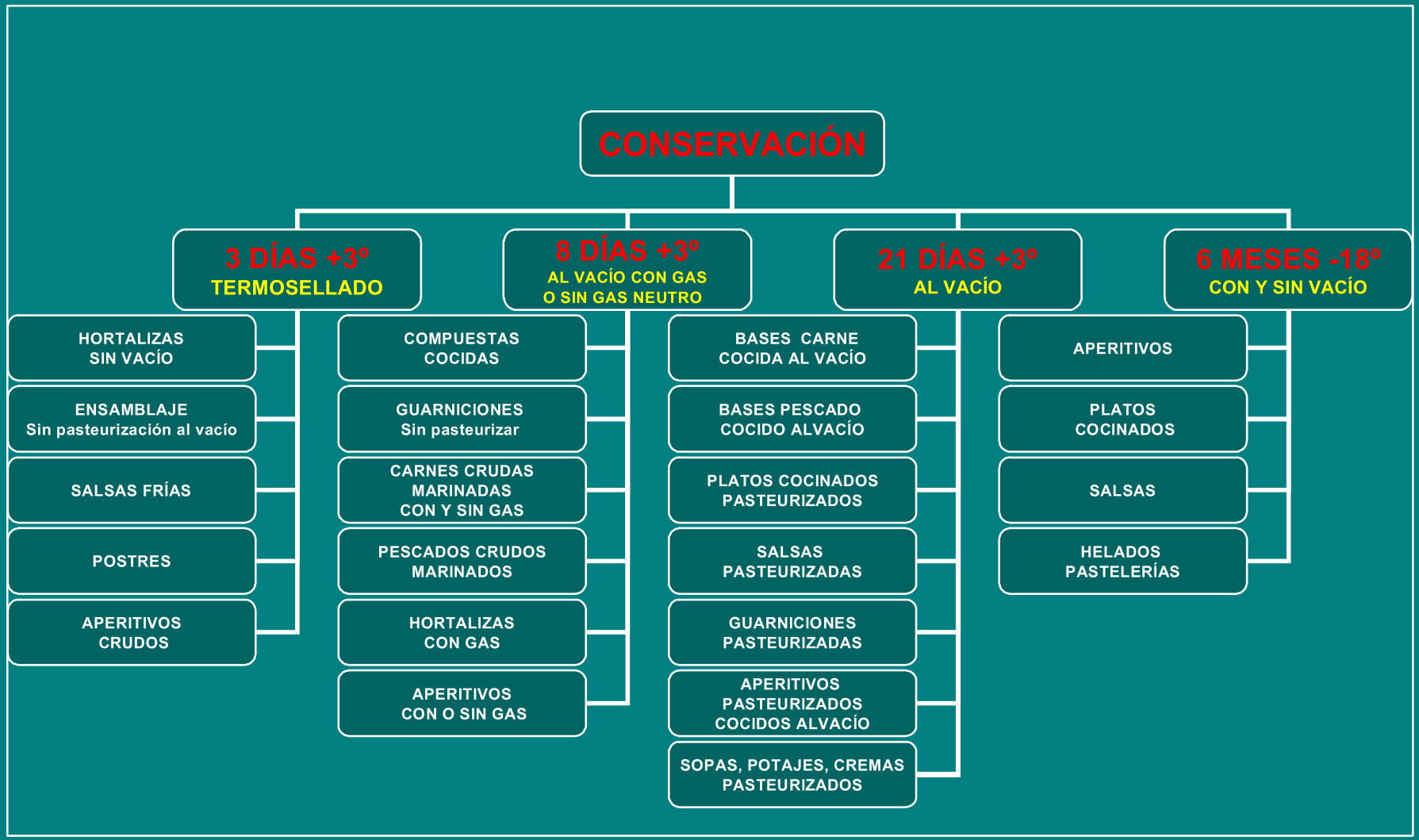
- Stock productos Frescos +1º
- Stock productos Congelados -18º
- Stock envases limpios
- Stock vajilla en uso

Zona limpieza desecho

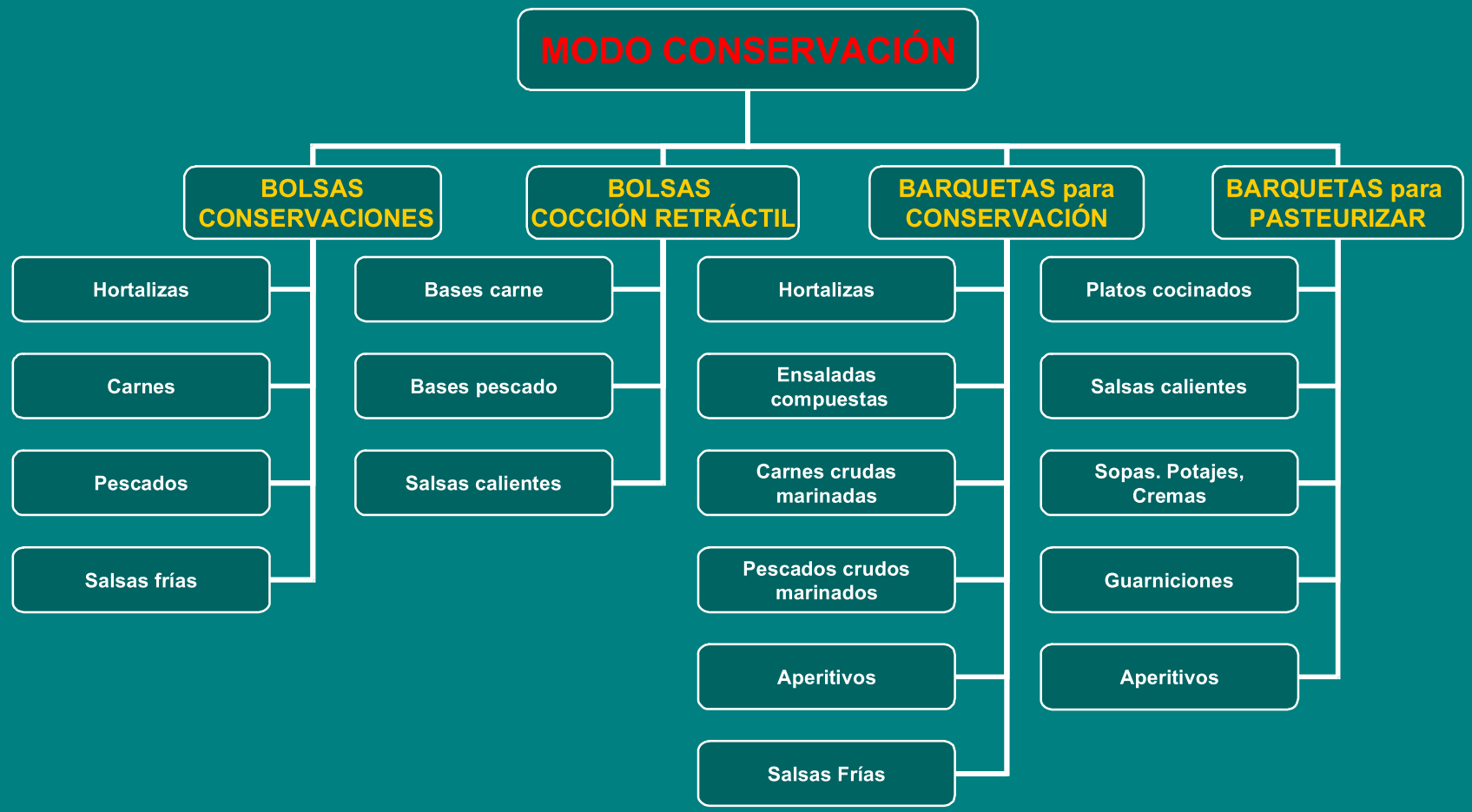
- Plonge cocina
- Lavado material
- Cámara desecho

MODO DE PREPARACIÓN

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS



TIPO DE EMBALAJES



MENÚ ENTRANTES

ENTRANTES

ENSALADAS SIMPLES

- HORTALIZAS
- VERDURAS COCIDAS
- LEGUMBRES
- ARROZ
- CEREALES
- FRUTAS CRUDAS
- FRUTAS COCIDAS
- APERITIVOS

COMPUESTAS CON

- CARNES
- PESCADOS
- MARISCOS
- HUEVOS
- QUESOS
- HORTALIZAS
- VERDURAS COCIDAS
- LEGUMBRES
- FRUTAS

PLATOS FRÍOS

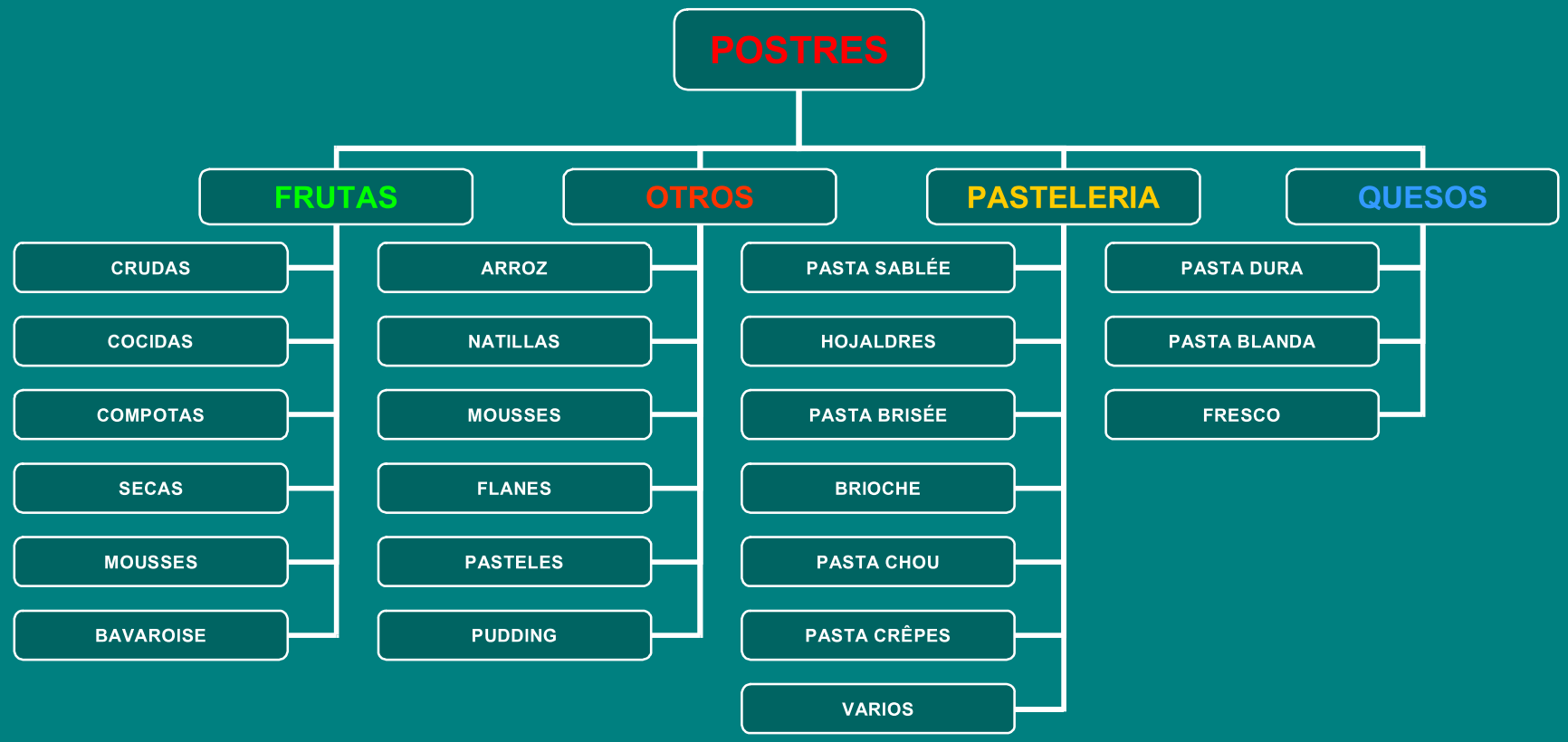
- CARNES
- PESCADOS
- HUEVOS
- QUESOS
- MIXTOS
- SOPAS FRÍAS
- APERITIVOS

CALIENTES

- SOPAS
- POTAJES
- CREMAS
- APERITIVOS

MENÚ PLATO PRINCIPAL

MENU POSTRES



MAQUINARIA COCINA

ZONA PREPARACIÓN FRÍA

VERDURAS
- PELADORAS 25KG
- ESCURRIDORA 4KG HOJAS LAVADORAS

PESCADOS
- SIERRA
- PICADORA DE MESAS
- BALANZAS PRECISIONES

CARNICERÍA
- PICADORA CARNES SEMI INDUSTRIAL
- CUTTER 40 lt
- BALANZAS DE PRECISIONES
- BOMBO PARA VACÍO 115 KG ÚTIL

ENSALADAS
- CORTADORAS 400 Kg. / 900 Kg.
- ESCURRIDORA
- BALANZAS PRECISIONES

APERITIVOS
- BATIDORAS 40 lt
- CUTTER VERTICAL 19 LT UTIL
- BLIXER 4,5 lt útil
- BOL BATIDORA SALSA 4 lt útil
- CORTADORA FIAMBRE
- BALANZAS PRECISIONES

MAQUINARIA COCINA BIS

PREPARACIÓN ZONA

EMBALAJE

- CAMPANA VACÍO 250 M·º
- 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 300ª
- 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 ,