



PROYECTOS PROFESIONALES



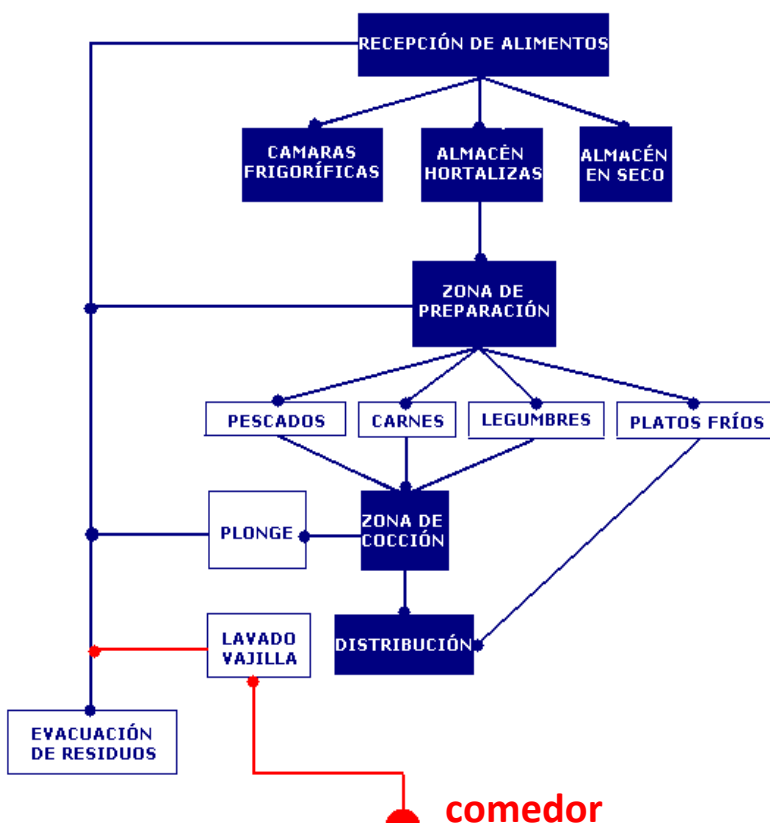
La larga experiencia adquirida durante más de 30 años instalando grandes cocinas, nos ha forjado como **profesionales** acreditados y especializados en el sector del equipamiento hostelero y hospitalario.

La realización de Proyectos conlleva un proceso técnico para adaptar la **NORMATIVA SANITARIA**, el equipamiento y la optimización del personal a los locales elegidos para desarrollar la actividad...

El proyecto lo dividimos en varias fases en las cuales los alimentos deben seguir un proceso de clasificación, almacenaje, conservación, preparación, cocción, distribución y eliminación de residuos.

La Normativa Sanitaria **EXIGE** cumplir rigurosamente el tratamiento de alimentos para evitar contaminaciones en la manipulación de los mismos. El conocimiento y la buena aplicación de la **NORMATIVA** en los proyectos, evitará sanciones y costosas reformas de adaptaciones posteriores...

DIAGRAMA DEL FLUJO DE LOS ALIMENTOS



En el esquema podrán observar el **FLUJO** (recorrido) de los alimentos desde su recepción hasta ser servidos en el comedor...

Todos nuestros Proyectos **CUMPLEN** rigurosamente el esquema y siempre en la **MISMA DIRECCIÓN**, sin que se produzca el cruce de líneas entre las materias primas, alimentos y diferenciando claramente las diversas zonas...



NUUESTA METODOLOGÍA



Cuando se nos confía el proyecto y una vez consensuado el diseño general, estudiamos TODAS las necesidades de maquinaria para cada caso en particular; así pues cada cocina es diferente dependiendo del tipo de actividad que se vaya a enfocar: catering, hospital, restaurante, self-service, hotel, etc....

En todos los sectores diseñamos la cocina buscando que sea **CÓMODA** y **PRÁCTICA**, pero además trataremos de darle un toque de elegancia y diseño. Nos gusta que nuestros clientes queden satisfechos al entregarles la obra y para ello **CUIDAREMOS** todos los detalles...

Cuesta muy poco hacer que la cocina además de práctica sea **BONITA**... Nuestra experiencia nos dice que cuanto más atractiva es una cocina, más se preocupará el personal de mantenerla "reluciente" creando un entorno de trabajo agradable y en armonía con la instalación efectuada...



DURANTE LA INSTALACIÓN

Estaremos presentes en la obra de forma activa, de principio a fin. Informaremos a los técnicos y a los jefes de obra sobre las posibles dudas. Acompañaremos el proyecto con los diferentes planos de acometidas (fontanería, gas, electricidad, albañilería,...) para asegurarnos de que todo funcione a la perfección...

Nos encargaremos de que se vayan **CUMPLIENDO** todos los detalles que nos diferencian, obteniendo un resultado ideal y esperado... y una vez finalizada la obra, nos encargaremos de **FORMAR** al personal sobre el uso de cada aparato. En ocasiones será necesaria la intervención de un Cocinero o Cheff (hornos, abatidores, envasadoras de vacío) **LINEA FRÍA**



CALIDAD DE INSTALACIÓN

roig
grupo

REMATES: introduciremos remates especiales en acero inox, para compensar falsas escuadras o las deficiencias constructivas de los edificios



SELLADO DE JUNTAS: sellaremos las uniones de las mesas, fregaderos, cocinas, etc... evitando que se produzcan derrames de líquidos y facilitando la limpieza e higiene de la instalación



EXTACCIÓN SILENCIOSA y ÓPTIMA: debe de estar bien proyectada y calculada para obtener un óptimo rendimiento de las cajas extractoras. Instalaremos los extractores de GRAN POTENCIA y de BAJA REVOLUCIÓN garantizando una extracción adecuada y silenciosa. Así mismo, todas nuestras cajas son HOMOLOGADAS 400°C/2H cumpliendo con las diferentes normativas...



FILTROS LAVABLES: nuestros filtros son fabricados en acero inox y son fácilmente desmontables para proceder a su limpieza en el lavavajillas. No necesitan ningún tipo de mantenimiento. En ocasiones, también podremos instalar filtros de agua 100% eficaces



GRIFOS CON PALANCA SANITARIA: facilita el trabajo del personal en la cocina, podrá accionar su funcionamiento utilizando el codo y cumpliendo con la normativa sanitaria



DESAGÜES DE FREGADEROS: todos los desagües incluyen sifón de acceso rápido, facilitando la limpieza de los mismos



PILETAS SIFÓNICAS Y REJILLAS DE PAVIMENTO: ideales para baldear el suelo de las cocinas y filtrar los sólidos, permitiendo el paso únicamente de los líquidos...

