

NUEVAS MINICOCINAS CENTRALES Y MICROCOCINAS PARA RESTAURANTES EFICIENTES

Foodtopia es miembro asociado a ANTA desde 2005, y empresa de aplicaciones y proyectos de la empresa de ingeniería *Aurum Process Technology* especializada en grandes instalaciones alimentarias industriales.

Las grandes marmitas desde 40 kg hasta 1000 kg de carga, son revolucionarias pues trabajan con la misma escala de las pequeñas ollas y sartenes del hogar y el restaurante, y son capaces de reproducir con fidelidad los tiempos, pasos y temperaturas que prescribe el recetario Tradicional, obteniendo á misma calidad, pero en con gran producción y bajo coste de procesos. Estas grandes marmitas ya están presentes en EEUU, Europa y en grandes compañías españolas.

Ahora, Foodtopía ha presentado en la reciente edición de la I Convención Nacional de Cocinas Centrales, organizada por ANTA, dos modelos de cocinas profesionales que rompen con los equipamientos habituales hasta la fecha.

MINICOCINA CENTRAL

Ideal para colectividades, cadenas de restauración y de grandes supermercados.

- **MARMITA ELÉCTRICA DE 20 KG DE CARGA, ULTRARRÁPIDA Y DE ALTA PRESIÓN QUE REÚNE EN UNA SOLA MÁQUINA: SALTEADORA, MARMITA, OLLA ULTRARRÁPIDA Y WOK (80 KG DE PRODUCCION EN CICLOS DE 10 MINUTOS);**
- **HORNO DURMIENTE DE COCINADO LENTO AL VAPOR (4 MÓDULOS DE 480 KG DE PRODUCCION EN CICLOS DE 6 HORAS)**
- **HORNO DE VAPOR A ALTA PRESIÓN (8 NIVELES DE CARGA Y DE 40 KG DE PRODUCCIÓN EN CICLOS DE 15 MINUTOS);**
- **SALAMANDRA PASANTE DE NUEVA GENERACIÓN.**

Es una cocina modular y el número de máquinas de cada tipo se adapta a las necesidades operativas de cada cliente. Una cocina para procesar más de 300kg/hora. Su producción con alta calidad y su productividad son incomparables y optimizan el personal necesario para manejarlas.

MICROCOCINA

Una versión todavía más pequeña que la anterior pero basada en la misma generación de equipamiento.

- **MARMITA T 7 DE 7 KG DE CARGA CON OPTIMIZADOR DE CARGAS CARGA Y 50 KG DE PRODUCCIÓN/HORA**
- **HORNO DE ALTA PRESIÓN DE 4 NIVELES Y PRODUCCIÓN DE MÁS DE 20 KG /HORA EN CICLOS DE 15 MINUTOS**
- **1 MÓDULO DURMIENTE (120 KG DE PRODUCCIÓN POR CICLO DE 6 HORAS)**
- **SALAMANDRA PASANTE REDOX.**

Idónea como cocina de producción de una tienda de Platos Preparados, de un Restaurante o popular casa de comidas, de un restaurante temático, de un pequeño supermercado. 2/3 personas producen más de 500 kg por turno de una gran variedad de platos. Su modularidad se adapta a todas las necesidades con personal optimizado.

Sea cual sea su necesidad, sea cual sea el reto, Foodtopía está preparada para resolverlo con rentabilidad y bajo coste.