

COCINA RÁPIDA



Vitrina caliente de la firma Ubert, comercializada en España por Proyecto 51, que mantiene los alimentos entre 30 y 120°C. / REPORTAJE GRÁFICO: SERGIO ENRÍQUEZ

La gastronomía con prisas y sin pausa

La maquinaria para la hostelería de comida rápida se moderniza y se desprende de malos humos con nuevos modelos cada vez más independientes de costosas instalaciones

MONTSE LORENZO

Los establecimientos de 'fast food' reclaman mayor rapidez, higiene y funcionalidad en todo su equipamiento. Los hornos y freidoras sin salida de humos son algunos de los productos que más triunfan en el sector hostelero.

Quién dijo que la comida rápida no cuida la elaboración? Para mucha gente, constituye a veces la alimentación de cada día, por lo que conviene cuidar cada detalle. Además, los establecimientos de este tipo de cocina se adecúan a las últimas novedades y cada vez requieren una preparación más rápida, cómoda y limpia.

Pasta, pizzas, patatas fritas, hamburguesas, perritos, donuts... son algunos de los productos que se elaboran en locales especializados y que requieren de la máxima atención por parte de este sector hostelero.

Norteamérica vio nacer este hábito alimenticio, y gran parte del equipamiento para estos establecimientos viene, por tanto, de este rincón del mundo. De allí proceden gran parte de las marcas de productos que Proyecto 51 distribuye, fundamentalmente, por toda España y Portugal. Turbochef es una de ellas y ofrece,

en este sentido, hornos de cocina ultrarrápida para aquellos que necesiten servir comida caliente con máxima calidad y mucha rapidez en un espacio reducido y con una gran manejabilidad. De hecho, estos equipos están totalmente informatizados, para que el operador sólo tenga que apretar un botón para seleccionar el menú deseado.

Así, el modelo Tornado combina la convección con las microondas y elabora una pizza congelada en tan sólo un minuto y 40 segundos -hasta 12 veces más rápido que otros hornos-. Esta máquina tiene la capacidad de almacenar la programación de 255 tipos de alimentos. «Este modelo es el que emplean, por ejemplo, en cadenas como Telepizza o Dunkin' Donuts», según explica José María Romero, director técnico de Proyecto 51.

Otro de los artículos que se demandan mucho son las freidoras sin salida de humos. «Lo piden mucho en centros comerciales y en locales que tendrían problemas para instalar un sistema de extracción», aseguran desde esta empresa.

El modelo Perfect Fry, además, evita la emisión de olores, y es compacto y ligero, por lo que se puede colocar en casi cualquier rincón de la cocina. También incorpora un sistema antiincendios para evitar que éstos se propaguen.

Pero tan importante como la preparación gastronómica es la



Freidora modelo Pom'Chef de la firma italiana Eurochef, para la elaboración de patatas y otras frituras.

conservación de la temperatura ideal de los alimentos desde el momento en que se cocinan, hasta que llegan a manos del consumidor. Por ello, Proyecto 51 también piensa en las vitrinas de frío y calor, y confían para ello en la firma Ubert. Estos expositores mantienen y presentan los productos sin perder la calidad de los mismos, gracias al sistema de circulación del aire y la humedad.

La temperatura de las vitrinas calientes se puede regular con el termostato entre 30°C y 120°C, mientras que la de las frías, puede variarse entre 0°C y 7°C. Además, la presentación de

los alimentos es fundamental, por lo que se cuida la iluminación interior con lámparas que funcionan con halógenos.

No pocos son los que recordarán desde su infancia las patatas fritas congeladas McCain. Con ellas trabaja el fabricante italiano Eurochef, presente también en Horeq, gracias a las freidoras profesionales Pom'Chef y Dora, que permiten cocinar hasta 600 gramos de patatas en un sólo minuto y sin casi grasa. Además, puede preparar croquetas, aros de cebolla, alas de pollo, palitos de pescado...

Y pueden funcionar también sin campana extractora, ya que están equipadas con un sistema de depuración que elimina por completo humos y vapores. También sin extractores puede funcionar Pastachef, un modelo cocedor de pasta de fácil limpieza y disponible además con un cómodo calentador de salsas, para tener listo el plato completo en apenas unos minutos.

La naturaleza transalpina de la firma Eurochef hace que se esmeren mucho en la elaboración de pasta y pizza. Para ésta última receta, fabrican los hornos profesionales Pizzachef, de dimensiones reducidas, que permite cocinar de formar optimizada tanto productos frescos, como congelados. Con ella es posible preparar y aderezar una base congelada con productos frescos en el momento de cocción y obtener el plato en tan sólo dos minutos.

JOSÉ M^a ROMERO

DIRECTOR TÉCNICO DE PROYECTO 51

«La comida rápida no desprecia la calidad»

M. L.

La compañía Proyecto 51 comenzó hace ya años una estrecha relación con la firma estadounidense Taylor, que fabrican desde planchas eléctricas de hamburguesas, dispensadores de granizados, cócteles y helados.

Pregunta. - ¿Quiénes son vuestros principales clientes?

Respuesta. - Trabajamos con cadenas de comida rápida, distribuidores y hasta el cliente final. En España distribuimos nuestros productos a Eat Out -que engloba a Pans & Company, Bocatta y Fresco Co, entre otras-, Telepizza, Mc Donald's, Burger King, etcétera.

P. - ¿Qué particularidades tiene la comida rápida que no se encuentran en otro tipo de cocina?

R. - La comida rápida no tiene por qué despreciar la calidad. Es, simplemente, un segmento de mercado muy importante que dispone tan sólo de 20 a 30 minutos para comer. Pero esto no quita para que la calidad que se ofrece siga siendo alta.

P. - ¿Qué tiene de especial la maquinaria para estos alimentos?

R. - Son equipos con un proceso de duración corta, que tienen una vida aproximada de cinco a siete años, por su elevado uso en masa. Por supuesto que la rapidez de elaboración es muy importante. Nosotros comercializamos con diferentes tipos de hornos, cafeteras, máquinas de helados, asadores de pollos,



Las empresas fabricantes realizan estudios de mercado sobre lo que podría ofrecerse a los clientes, y lo distribuimos

sandwicheras, tostadores, placas de inducción...

P. - ¿Qué es lo que demandan para trabajar con un producto?

R. - Las empresas fabricantes realizan estudios de mercado sobre lo que podría ofrecerse a los clientes y nosotros nos encargamos de distribuirlo después.