



**Vederci chiaro...
nei costi
della ristorazione:
qualità è anche
sinonimo di
risparmio.**

by

ASSOGI

CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

Una scelta di qualità
è sempre
il miglior investimento



ASSOGI è un Consorzio fra operatori al servizio della ristorazione nato nel 1988.

Professionisti esperti e qualificati, convinti che la **scelta** e la **gestione virtuosa degli impianti** di cucina e lavanderia, generino un autentico **vantaggio competitivo**.

La finalità di questa pubblicazione è trasmettere un concetto base: **"Il costo di possesso"**.

Il peso economico reale di un impianto o di una apparecchiatura è infatti la somma del costo di acquisto, dei costi di energia, manutenzione e pulizia, sostenuti per tutto il suo ciclo di vita.

Assogi desidera focalizzare l'attenzione sulle conoscenze tecniche e sui parametri, che consentono di effettuare acquisti consapevoli.

Valutazioni affrettate o superficiali, possono condurre a decisioni basate solo sul prezzo, trascurando il rischio di inefficienza operativa, rapido decadimento e sprechi nei consumi quotidiani. Per contro una scelta oculata e lungimirante, seguita dal controllo costante delle apparecchiature e dei costi energetici, garantisce efficienza, produttività e vero risparmio.



visita il nostro sito
www.assogi.it



Scelta delle fonti energetiche

È fondamentale scegliere con cognizione di causa la fonte energetica più appropriata (gas, elettrica, vapore), comparando pro e contro di ogni soluzione. Possiamo effettuare un raffronto tecnico/economico efficace e chiaro, fornendo i costi dell'impianto e gestionali, diretti ed indiretti, supportati da valide soluzioni come l'ottimizzazione dell'energia e gli impianti di cogenerazione.



Ottimizzazione dell'energia elettrica:

Esistono sistemi di gestione dell'energia che dialogano con le apparecchiature controllate, e sfruttando l'inerzia termica, permettono di ridurre la potenza impegnata ed abbassare i consumi elettrici senza diminuire la qualità dei servizi. Si possono ottimizzare i nuovi impianti ma anche quelli esistenti, con un notevole risparmio economico.

Principali campi di applicazione

- cucine
- lavanderie
- impianti di aria condizionata
- zone wellness
- sistemi antigelo a cavo scaldante per rampe o grondaie

Con l'ottimizzatore è possibile:

- Ridurre i costi di allacciamento dovuti all'Ente fornitore, proporzionali al numero di kW impegnati forniti.
- Ridurre i costi fissi del contratto di fornitura, che aumentano in base alla potenza impegnata disponibile.
- Evitare "sforamenti" di energia con le conseguenti penali.
- Ridurre il consumo di energia elettrica delle apparecchiature in funzione.

Cogenerazione di energia

I moderni sistemi razionalizzano la produzione di energia, con impianti che producono in contemporanea energia termica ed elettrica. Il cuore del sistema è un motore affidabile e di lunga durata, dimensionabile su misura (da 10 Kw in su), funzionante a metano.

L'investimento si ripaga in meno di due anni, contando che ogni Kw elettrico genera 1,5 Kw termico disponibile, riduce il costo del metano e genera energia termica gratuita.





CONSERVAZIONE

Valutare con razionalità la tipologia e la capacità degli apparecchi

Stoccaggio e conservazione degli alimenti

La buona qualità dei cibi portati in tavola nasce in dispensa. Una corretta prassi di stoccaggio e conservazione delle materie prime consente di ottenere la massima organizzazione del lavoro, la migliore pulizia degli ambienti e ridurre gli sprechi.

Scegliere frigoriferi, abbattitori e celle frigorifere adeguati, fa risparmiare fino al 50% nel consumo di energia.

Bisogna fare attenzione a:

1. Spessore dell'isolamento (più è consistente, minore è la dispersione termica ed il lavoro del compressore).
2. Compressore con gas refrigerante performante, a basso impatto acustico, meglio in posizione remota (condensatori al riparo da grasso e polvere).
3. Sistema di sbrinamento ed evaporazione della condensa intelligente, non temporizzato, che interviene solo se necessario.
4. Sistema di condensazione più adatto (ad aria, acqua, glicole, ecc.)



Altri accorgimenti consentono ulteriori risparmi sui tempi di controllo e pulizia, nonché di allungare la durata degli alimenti:

1. Frigo con camera di conservazione ad angoli arrotondati, griglie porta alimenti a prova di ruggine e facili da estrarre e sanificare.
2. Sistemi di debatterizzazione interni, che prolungano la vita degli alimenti.
3. Sistemi elettronici di controllo della temperatura e dell'umidità interna.
4. Sistemi automatici di rilevazione delle temperature interne, ai sensi della normativa Haccp.

La manutenzione periodica degli apparecchi frigoriferi, è un'importante fonte di risparmio, perché segnala guarnizioni rotte e condensatori sporchi di grasso, che riducono la durata dei compressori ed aumentano notevolmente i consumi elettrici.

STOCCAGGIO

Lo stoccaggio intelligente esiste.

Il magazzino delle derrate dotato di scaffalature modulari, facilmente smontabili, con sistemi di sfruttamento dello spazio innovativi e bacinelle inox o in policarbonato per l'immediato riconoscimento delle derrate, fa risparmiare tempo, denaro ed evita sanzioni degli organi ispettivi. Le etichette termo solubili consentono di contrassegnare con facilità tutti i contenitori presenti nei frigoriferi.

Le pedane in materiale plastico atossico consentono il deposito di sacchi, casse e bidoni contenenti prodotti alimentari, ad altezza regolamentare secondo norme igieniche.



Le centrali frigorifere

Nella scelta dei sistemi di refrigerazione, è importante valutare se impiegare apparecchi frigoriferi autonomi (con unità condensatrice incorporata) o progettare una centrale frigorifera, con i seguenti vantaggi:

1. Riduzione drastica del numero di compressori nell'impianto, grazie all'accorpamento possibile.
2. Eliminazione dei rumori in cucina.
3. Recupero di spazi utili in cucina.
4. Recupero del calore prodotto dai condensatori, per la produzione di acqua calda da utilizzare in cucina o altrove.





Pensili con porte basculanti

Utilizzo acciaio di buon titolo

Ripiani pensili per migliore sfruttamento spazio

Tavoli frigo con motori remoti

Vani con finitura igienica ad angoli arrotondati

Vani con altezze variabili

Piani con bordi arrotondati

Porte scorrevoli tamburate

Mobili su zoccolo inox o in muratura

Elevato spessore dei piani di lavoro

La preparazione in cucina

Solido, facile da pulire, ergonomico, componibile, tecnicamente all'avanguardia.

Sono queste le caratteristiche principali del "neutro", ovvero dell'arredo in acciaio inox utilizzato per lavorazione degli alimenti in cucina. Con l'attenzione ad alcuni aspetti si riducono i tempi di preparazione e sanificazione giornaliera e si previene il rischio di infortuni agli operatori.

1. Piani di lavoro in acciaio inox di buon titolo (es AISI 304 18/10), adeguato spessore (es 15/10), meglio unici, senza soluzione di continuità, se necessario sagomati su misura, senza spigoli e con bordi arrotondati, con alzatine ricavate e non applicate.

2. Vani di lavoro sottostanti neutri, caldi o refrigerati, studiati per il massimo sfruttamento dello spazio, con cassettiere estraibili su guide telescopiche, madie e pattumiere a prova di raccolta differenziata.

3. Cucine e tavoli progettati in vari modi, per la migliore sanificazione, su zoccolo in muratura, su ruote, con sistemi di distribuzione dei fluidi muniti di tubi a sgancio rapido.

L'estetica complessiva della cucina ha una grande importanza soprattutto se è a vista



I moderni sistemi di cottura



Preparare, cuocere con tecniche innovative, abbattere, rimettere in temperatura e servire in tavola, permette di stupire e soddisfare i clienti, garantendo maggiori margini di profitto.

Alcuni consigli

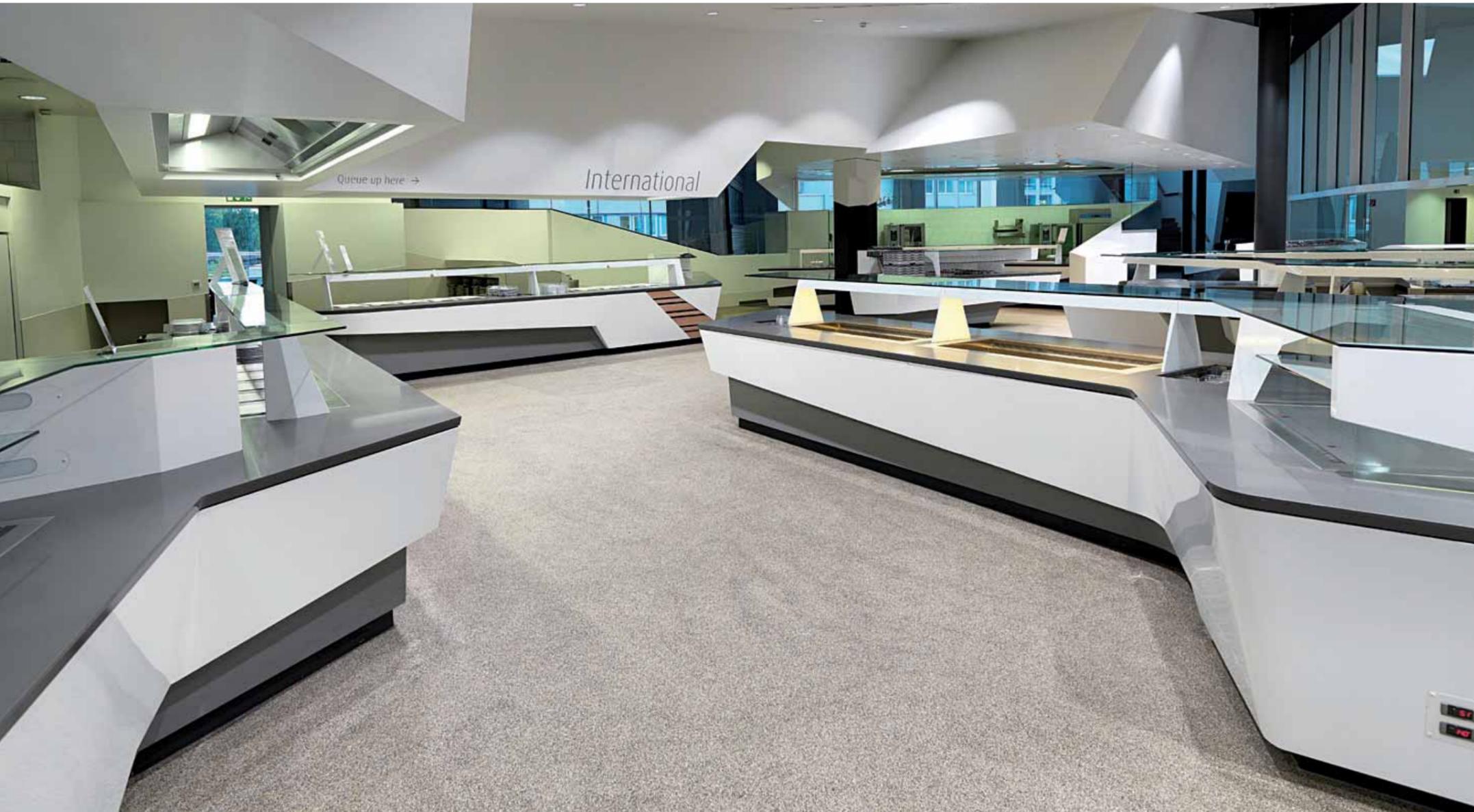
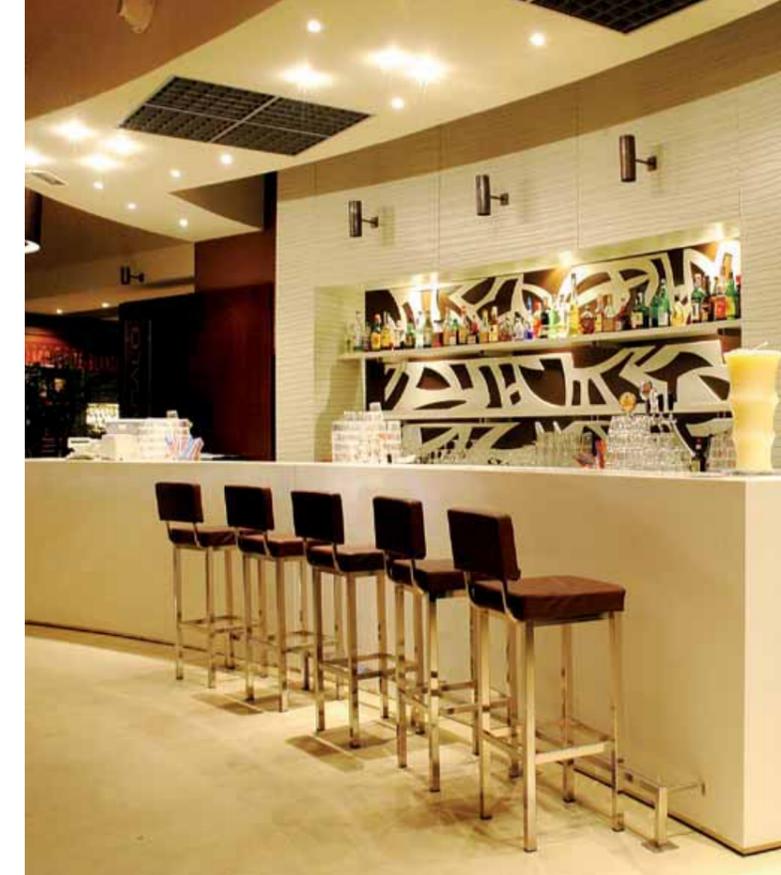
- Forni trivalenti a bassi consumi energetici e recupero energia con sonde al cuore multi punto, velocità variabile della ventola, ampia programmabilità ed autolavaggio.
- Sistemi di cottura sottovuoto e a bassa temperatura adeguati al fabbisogno.
- Sistemi multifunzionali come: brasierie a pressione anche con mescolamento automatico, a cicli di cottura programmabile per cuocere, friggere, arrostitire.
- Manteneri e rigeneratori di temperatura, con cicli di lavoro ed umidità in camera variabile.
- Abbattitori di temperatura per operare con il sistema Cook & Chill ad elevata potenza, da utilizzare in stand by per migliorare la programmazione del lavoro.



I vantaggi

- Massima uniformità di cottura e qualità del prodotto finito.
- Modalità manuali e automatiche.
- Riduzione dello spazio fino al 50%.
- Riduzione di energia fino al 40%.
- Riduzione di materie prime fino al 20%.
- Riduzione di consumi idrici, chimici e tempi di pulizia fino al 40%.

Arredamenti
completi
per alberghi,
ristoranti e
collettività



**Design, ergonomia e basso impatto ambientale
per valorizzare il locale moderno.**

I vantaggi competitivi

- Utilizzo del CORIAN in molte soluzioni d'arredo, materiale innovativo, duttile e plasmabile. Superfici compatibili con il contatto di alimenti o trattate con verniciature atossiche.
- Imbottiti realizzati con materiali naturali, ecologici ed ignifughi.
- Utilizzo di tecnologia LED, affidabile e duratura, a ridotta emissione di calore e con risparmio di energia fino al 90% rispetto a sistemi di illuminazione tradizionali. Lampade alogene con risparmio di energia elettrica fino al 30%.
- Pavimentazioni realizzate con materiali innovativi ed ecologici, antiscivolo e antimacchia.
- Tendaggi e tessuti hi-tech ecologici ed ignifughi, prodotti con fibre alternative ottenute da cotone biologico, bambù o PVC riciclato.



Il lavaggio di bicchieri, stoviglie ed utensili

Le macchine dotate di moderne tecnologie ad alta performance consentono un lavaggio oculato che assicura migliori operative e risparmi economici giornalieri. Sono da preferire apparecchiature dimensionate sulle effettive esigenze e sui prodotti da trattare, automatizzate per abbattere i costi di utilizzo e manodopera.

I nostri suggerimenti

- Macchine a bassi consumi di acqua per ciclo di lavaggio con minor impiego di detersivi, grazie a vasche di dimensioni adeguate.
- Macchine dotate di coibentazione della struttura, per minori dispersioni termiche ed acustiche.
- Sistemi di dosaggio detersivi precisi ed "intelligenti".
- Sistemi di recupero vapore che grazie agli allacciamenti ad acqua fredda, mantengono l'ambiente salubre senza la fuoriuscita di vapori.
- Sistemi di recupero calore dell'acqua di scarico con elevati risparmi energetici e rispetto dell'ambiente.
- Sistemi di trattamento acqua che riducono fino al 90% il consumo dei detersivi, aumentano l'efficienza nel tempo e riducono la manutenzione e il fermo macchina (resine a scambio ionico, filtri ad osmosi inversa, filtri speciali rigenerabili a cartuccia, attivatori dell'acqua).
- Pompa di calore per ottenere sensibili risparmi sui costi di riscaldamento dell'acqua.



Sistemi trattamento biancheria



IL TRATTAMENTO DELLA BIANCHERIA

Un perfetto finissaggio della biancheria da tavola, il morbido e profumato contatto al viso di un asciugamano, un soffice lenzuolo rappresentano plus che identificano la professionalità e la cura verso gli ospiti. Ogni utenza lo sa, dalla trattoria al grande albergo ed oggi grazie a nuove attrezzature il trattamento diretto in proprio conviene. È indispensabile dimensionare la lavanderia in funzione del tempo operativo dedicato, vero costo dell'investimento.

Le caratteristiche delle macchine ideali

- Alta velocità di centrifugazione, per diminuire tempi e costi di asciugatura e stiratura.
- Diminuzione dei tempi di lavaggio per ottimizzare i processi produttivi.
- Diminuzione dei consumi d'acqua per ciclo con riduzione di detersivi ed ammorbidenti.
- Facilità d'uso e flessibilità di programmazione per cicli economici e dedicati alle specifiche necessità.
- Sistemi di recupero acqua e calore nonché possibilità di gestione degli assorbimenti e consumi elettrici.
- Asciugabiancheria con controllo automatico dell'umidità residua, funzionanti a pompa di calore o ad acqua calda servita.
- Stiratrici veloci, mangani e calandre asciuganti ad alta redditività per completare le fasi del trattamento con un risultato ineccepibile.
- Sistema di tracciabilità dei capi degli ospiti, per schedare tutto l'abbigliamento, avere il controllo della situazione risparmiando tempo. Ideale nelle grandi utenze.



Sistemi di trattamento aria



La tecnica moderna del trattamento aria offre soluzioni ad elevato comfort per gli addetti, risparmio sui costi d'esercizio ed un'estetica accattivante, è importante saper scegliere la soluzione ottimale.

- Impianti tradizionali, con cappe aspiranti abbinati ad impianti di immissione aria. Impianti moderni a flusso compensato, ad aspirazione induttiva.
- Soffitti aspiranti con illuminazione ed autolavaggio integrati.
- Cappe con impianto incorporato di riscaldamento dell'aria immessa.
- Sistemi automatici di modulazione della velocità di aspirazione dell'aria, in base all'inquinamento della stessa.
- Sistemi speciali di filtrazione dell'aria (filtri elettrostatici, filtri assoluti, filtri a carbone attivo e lampade UV) qualora si debba espellere in aree "sensibili".



Macchine Ausiliarie



Il mondo delle apparecchiature ausiliarie per la preparazione dinamica offre molteplici soluzioni e l'attenzione va posta su capacità operativa, ergonomia e solidità costruttiva, facilità di sanificazione.



Sono preferibili

- Affettatrici con struttura a bordi arrotondati, di solida costruzione meccanica per consentire il taglio ottimale di salumi, carni e formaggi. Un taglio sottile permette minor spreco, più fette ed un gusto eccellente.
- Tagliaverdure con varietà e capacità di taglio versatili, sfredi e sprechi limitati.
- Cutters con adeguata potenza e dotazioni complete (velocità variabili, spatole raschiatrici, vasche arrotondate, lame di varia forma, ecc.), facilmente smontabili e pulibili; versioni multifunzione con sistema di cottura e refrigerazione.
- Impastatrici a spirale e planetarie con potenza adeguata alla vasca, velocità variabile, facile accessibilità e pulizia, smontaggio e rimontaggio di utensili ed accessori per ridurre tempi di lavorazione, sanificazione e manutenzione.



Gestione Virtuosa

Lo stato di salute di impianti e attrezzature influisce sul rendimento dell'attività.

RISPARMIO ENERGETICO

OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI

IGIENE

SICUREZZA

SERVIZI DI MANUTENZIONE

Un Check Up periodico consente di verificare le aree di miglioramento in ogni settore. Analisi di efficienza delle apparecchiature e rispondenza alle normative igieniche e di sicurezza, esame dei consumi e delle situazioni di criticità, consulenza sugli acquisti, manutenzione programmata, sono solo alcune delle opportunità che un Socio Assogi è in grado di offrire. Il consiglio giusto può essere determinante per prevenire un problema, soddisfare un'esigenza, determinare il successo di un'attività.



**Scegliere
l'Alta Qualità
conviene,
fa lavorare meglio
e fa felici
i vostri clienti.**

**CONTATTACI PER LE TUE ESIGENZE
AFFIDATI ALLA NOSTRA ESPERIENZA E CONSULENZA!**



by

ASSOGI
CONSORZIO OPERATORI GRANDI IMPIANTI

PREMIERGROUP

Visita il sito www.assogi.it per trovare novità e promozioni