

APPARATUURGIDS PER TYPE ZAAK

Selectiereferenties - aan te passen aan volumes en werkmethoden

PRINCIPE

Apparatuur moet worden gedimensioneerd volgens het werkelijke volume, piekmomenten, menu, beschikbare ruimte en groeiperspectieven.

RESTAURANT / BRASSERIE

- ☐ Kooklijn aangepast aan de kaart
- ☐ Professionele oven
- ☐ Koeling voor opslag en voorbereiding
- ☐ Vaatwas aangepast aan het aantal couverts
- ☐ Ventilatie en rvs-meubilair

FRITUUR / SNACK

- ☐ Friteuses met hoge productie
- ☐ Bakplaat, grill of plancha
- ☐ Gekoelde tafels
- ☐ Afzuigkap aangepast aan vet en warmte
- ☐ Warmhouden en verpakking

BAKKERIJ / PATISSERIE

- ☐ Ovens aangepast aan de producten
- ☐ Kneders, mixers en uitrolmachines
- ☐ Positieve en negatieve koeling
- ☐ Rvs- of specifieke tafels
- ☐ Vaatwas en opslag

GROOTKEUKEN / CENTRALE KEUKEN

- ☐ Apparatuur met grote capaciteit
- ☐ Veelzijdige kooktechnieken
- ☐ Snelkoeling
- ☐ Traceerbaarheid en temperatuurbehoud
- ☐ Vaatwas met hoge capaciteit

APPARATUURGIDS PER TYPE ZAAK

Selectiereferenties - aan te passen aan volumes en werkmethoden

HOTEL

- ☐ Ontbijt, restaurant en roomservice
- ☐ Koeling en opslag met meerdere zones
- ☐ Vaatwas aangepast aan pieken
- ☐ Veelzijdige voorbereiding en koken
- ☐ Ventilatie en ergonomie

FOODTRUCK

- ☐ Compacte apparatuur
- ☐ Beschikbaar vermogen gecontroleerd
- ☐ Veilige koeling
- ☐ Geoptimaliseerde opslag
- ☐ Ventilatie en stabiliteit tijdens vervoer