

Progettare l'ambiente cucina

Progettare significa:

- Rispettare quanto specificato dalle normative:
 - ▶ igienica
 - ▶ prevenzione incendi
 - ▶ sicurezza sul lavoro
 - ▶ regolamenti comunali/internazionali
- Conoscere le tipologie di servizio e le forme di ristorazione
- Conoscere la terminologia utilizzata dagli operatori del settore ristorazione (*"La Brigata di cucina"*)
- Conoscere le tecniche di cottura
- Ottimizzare gli spazi a disposizione
- Proporre le apparecchiature più idonee al servizio

Progettare significa: conoscere le tipologie di servizio e le forme di ristorazione

- Ristorante (locale formale con posti assegnati e servizio al tavolo)
- [Trattoria](#) (locale tipico e popolare con cibi caratteristici della zona)
- [Mensa](#) (locale inserito o prossimo a luoghi di lavoro a servizio dei dipendenti o dei frequentatori)
- [Self service](#) (ritiro dei piatti proposti da parte del cliente senza servizio ai tavoli)
- [Tavola calda](#) (locale con servizio al banco)
- [Pizzeria](#) (locale specializzato in pizza e - a volte - in alcuni altri piatti semplici)
- [Osteria](#) (originariamente destinato al consumo di vino, è possibile consumare anche alimenti forniti dal locale o portati dall'esterno)
- [Paninoteca](#) (si servono quasi esclusivamente panini, *toast(s)*, stuzzichini e bevande)
- [Free-flow](#) (isole tematiche con accesso libero da parte del cliente)
- [Buffet](#) (vivande poste su tavoli o mobili, a libero servizio, utilizzato in caso di rinfreschi, pranzi di lavoro, *meeting*, piccoli locali, villaggi turistici)

TECNICHE DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

- Cuoci - servi (legame espresso cook-serve)
- Cuoci - mantieni - servi (legame caldo cook-warm)
- Cuoci - raffredda- conserva- rigenera - servi (legame refrigerato cook-chill)
- Prepara+ sottovuoto - cuoci - raffredda - conserva - rigenera - servi (suos-vide)
- Cuoci - congela - rigenera - servi (legame congelato cook-frozen)

Progettare significa:

- Proporre le apparecchiature più idonee al servizio
- Le attrezzature di cucina



Differenti strumenti per differenti esigenze

- **Cotture sous vide** dai 55 ai 90°C (pesce e carni)
- **Bollire** in acqua o brodo a 100°C (pasta, legumi, verdure, minestre)
- **Brasare** cottura lenta 100°C a temperatura media costante per carni rosse, pesci, verdure, sughi e agù
- **Friggere** cuocere l'alimento alla temperatura da 160 a 200°C
- **Arrostire** cuocere l'alimento alla temperatura di 150-200°C
- **Gratinare** dorare la superficie dell'alimento cotto alla temperatura di 180-220°C
- **Grigliare** cuocere l'alimento alla temperatura di 250-270°C



Fuochi aperti: bruciatori



La sicurezza dei bruciatori è assicurata da **rubinetto valvolato** con termocoppia e spia pilota. Questa è protetta dallo spegnimento accidentale per la trascinazione di liquidi. Il "venturi" è **inclinato** per salvaguardare l'iniettore da otturazioni.



La cottura come passaggio di energia

- **Conduzione - Contatto** : Diretto contatto di un corpo caldo con uno freddo. La velocità di propagazione del calore dipende dalla conducibilità elettrica del materiale. La piastra viene scaldata direttamente dalla sorgente di calore e lo trasmette all'alimento posto su di essa.



Le cotture per contatto.

L' alimento, senza alcuna "mediazione" di tegame, appoggia direttamente su di una superficie calda utilizzando anche il calore irraggiato dalla fonte di calore sottostante



La cottura come passaggio di energia

- **Conduzione - Immersione:** La propagazione del calore è accompagnata da movimenti della materia: le molecole di un fluido o di un gas si muovono da una zona calda ad una zona fredda. Bollitura, frittura e cottura al vapore.



Brasiera

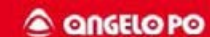
Macchina estremamente flessibile consente non solo di brasare ma anche di stufare e cuocere carni, zuppe, salse, ragù o altro ancora. La temperatura viene regolata da termostato da 100°C a 300°C.



Bollire
Cotture nelle quali l'acqua è il veicolo di trasmissione del calore.
Normalmente cotture "lente"



Cotture particolarmente delicate
Possono essere fatte con pentole indirette



La macchina multifunzionale



Le attrezzature di conservazione e scoccaggio



I piani di lavoro



Le macchine "speciali"



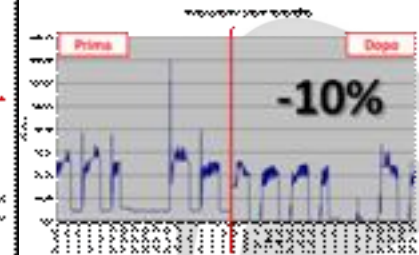
Gli Impianti di aspirazione



SCOZZOLI
SOLUZIONI PER LE SUE ESIGENZE

ANGELO PO

Efficienza energetica



SCOZZOLI
SOLUZIONI PER LE SUE ESIGENZE

ANGELO PO

L'IMPIANTO CUCINA

guida ad un primo dimensionamento



SCOZZOLI
SOLUZIONI PER LE SUE ESIGENZE

ANGELO PO

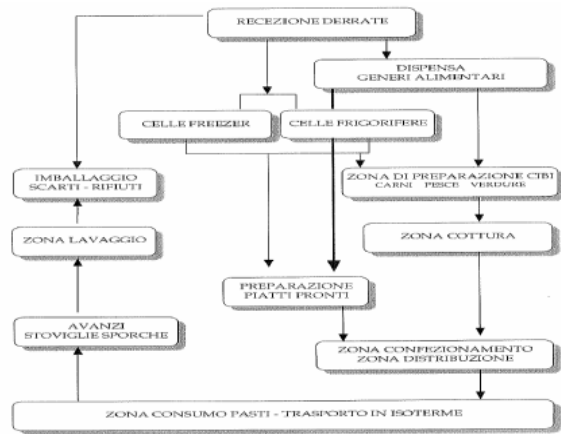
La cucina come impresa



SCOZZOLI
SOLUZIONI PER LE SUE ESIGENZE

ANGELO PO

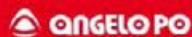
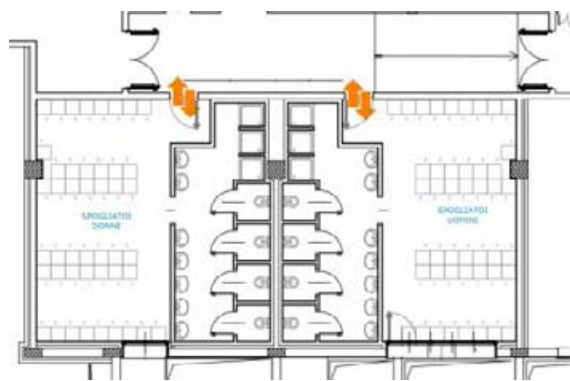
Schema funzionale



L'impianto cucina piano interrato



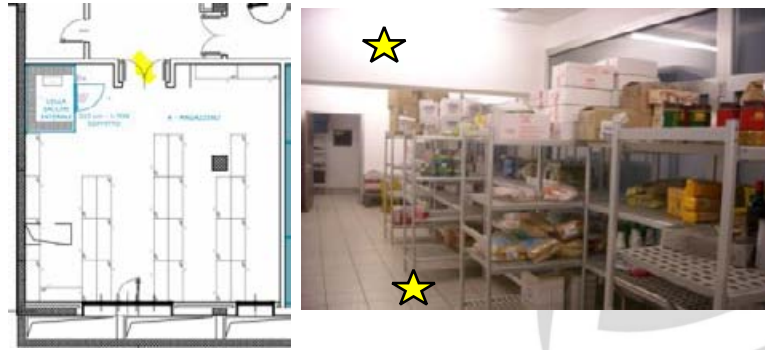
I servizi del personale



Gli stoccaggi freddi



Il magazzino



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA MOBILITÀ

ANGELO PO

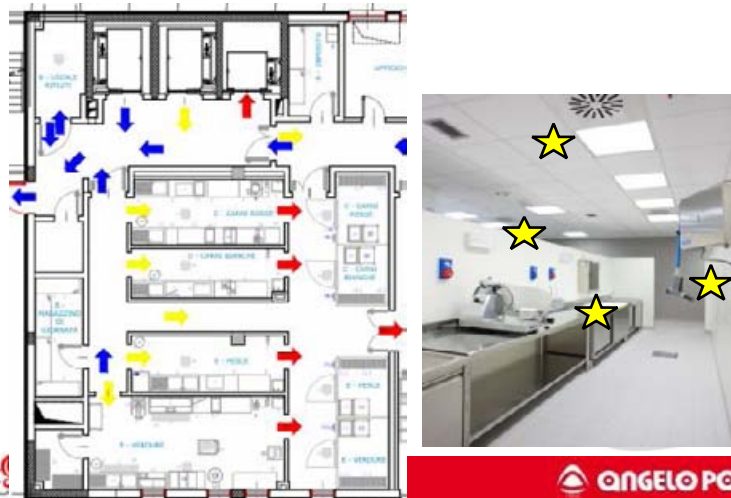
L'impianto cucina piano terra



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA MOBILITÀ

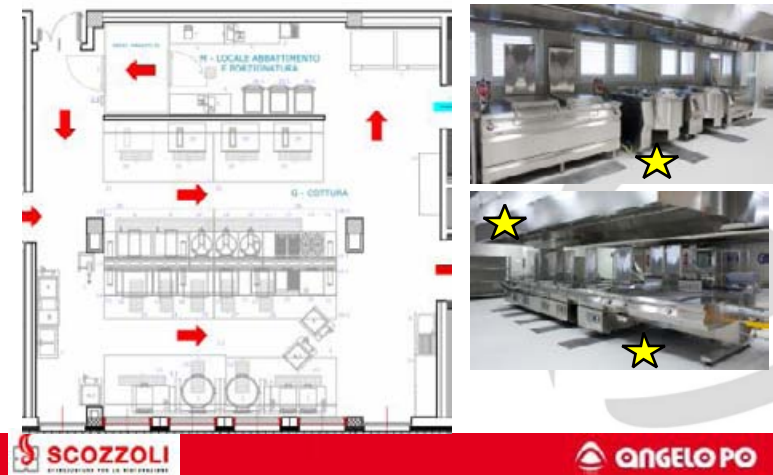
ANGELO PO

Le preparazioni



ANGELO PO

La cottura "standard"



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA MOBILITÀ

ANGELO PO

La cottura "il cook-chill"



SCOZZOLI

ANGELO PO

Le diete speciali



SCOZZOLI

ANGELO PO

L'allestimento pasto e veicolazione



SCOZZOLI

ANGELO PO

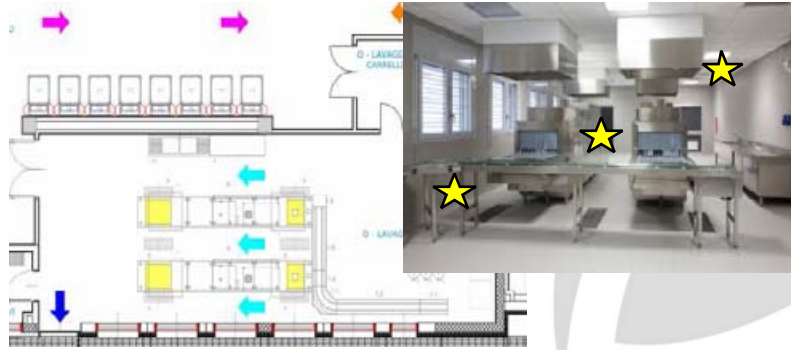
La distribuzione del pasto



SCOZZOLI

ANGELO PO

Il lavaggio



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA PULIZIA

ANGELO PO

GLI STESSI CRITERI

Impianto cucina ristorante 40 m²



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA PULIZIA

ANGELO PO

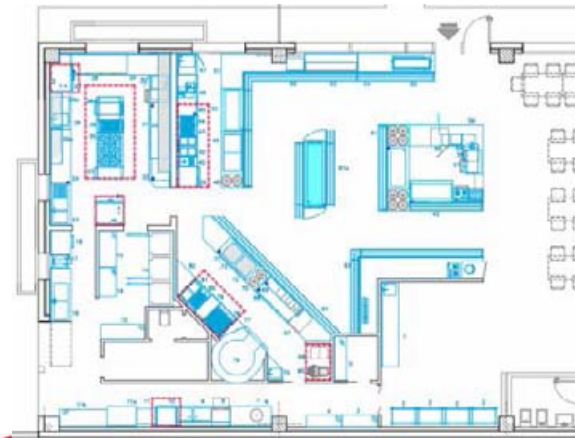
Ristorante pizzeria 70 m²



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA PULIZIA

ANGELO PO

Impianto cucina free flow 200m²



SCOZZOLI
SISTEMI PER LA PULIZIA

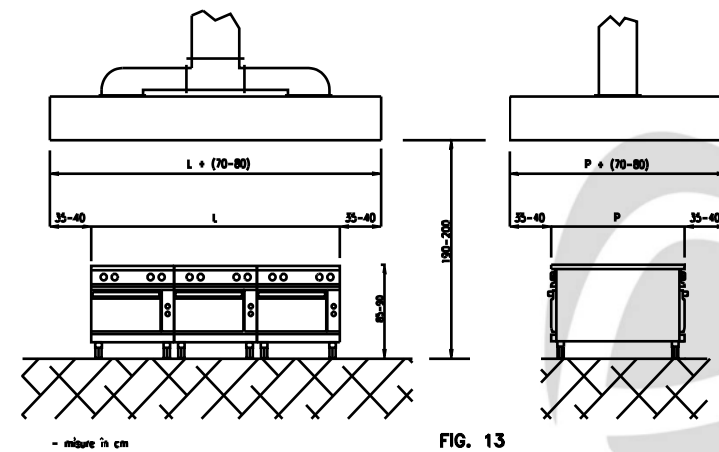
ANGELO PO

Impianto cucina hotel 400 m²



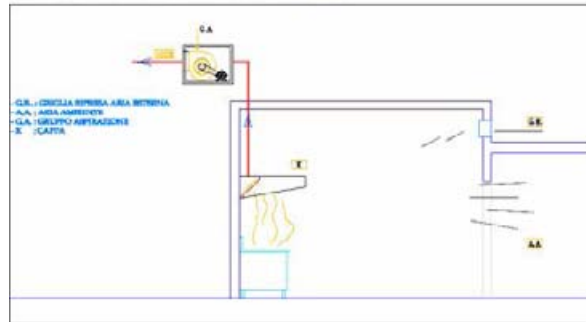
Criteri di progettazione per IMPIANTO DI ASPIRAZIONE

velocità dell'aria m/s	0,08	0,13	0,25	0,33
sensazioni	agnante	benessere	condizioni medie accettabili	fastidio per esposizione indivisa



Impianti di aspirazione per grandi cucine

1 - IMPIANTO A SOLA ASPIRAZIONE

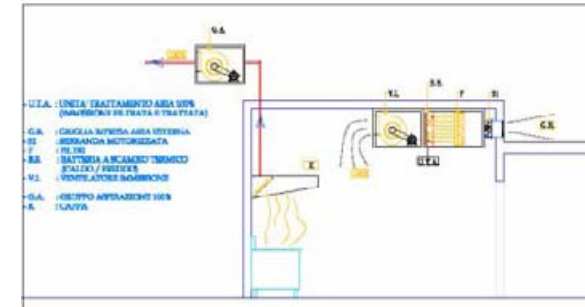


- G.A. : GRIGLIA INFERIA ARIA INTERNA
- AA. : ARIA AMBIENTE
- GA. : GRUPPO ASPIRAZIONE
- K. : LAVAIA



Impianti di aspirazione per grandi cucine

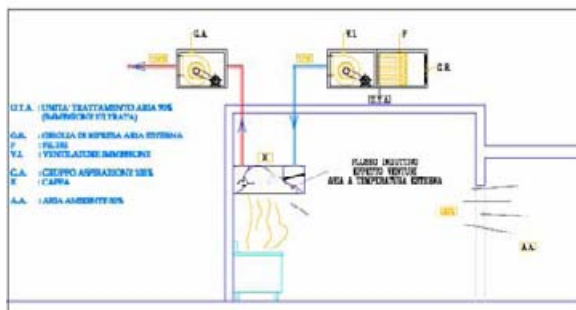
2 - IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CON REINTEGRO TERMOVENTILATO IN AMBIENTE CON 100% DI ARIA TRATTATA



- UTA. : UNITA' TRATTAMENTO ARIA 100% (DAMPERSI FILTRATI E TRATTATI)
- G.A. : GRIGLIA INFERIA ARIA INTERNA
- SI. : SERRANDA MOTORIZZATA
- F. : FAN
- BA. : BATTERIA A SCAMBIO TERMICO (CALDO / FREDDO)
- VI. : VENTILAZIONE INVERTITA
- GA. : GRUPPO ASPIRAZIONE 100% LAVATA
- A. : LAVAIA



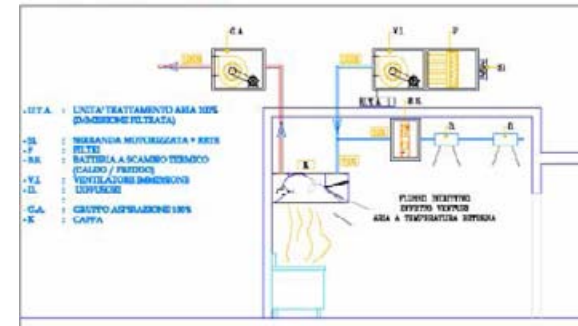
3 - IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CON COMPENSAZIONE INDUTTIVA DEL 70%



- UTA. : UNITA' TRATTAMENTO ARIA 100% (DAMPERSI FILTRATI)
- G.A. : GRIGLIA INFERIA ARIA INTERNA
- F. : FAN
- VI. : VENTILAZIONE INVERTITA
- C.A. : GRUPPO ASPIRAZIONE 100% LAVATA
- AA. : ARIA AMBIENTE 70%



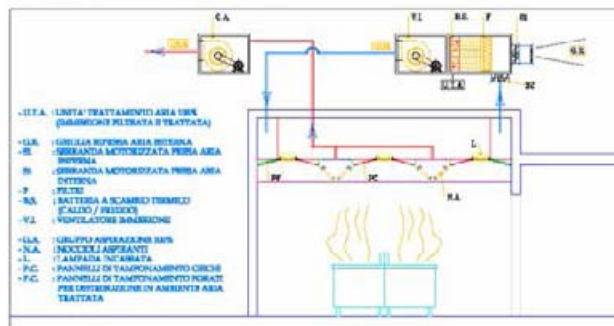
4 - IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CON COMPENSAZIONE INDUTTIVA DEL 70% E REINTEGRO TRATTATO DEL 30% IN AMBIENTE



- UTA. : UNITA' TRATTAMENTO ARIA 100% (DAMPERSI FILTRATI)
- SI. : SERRANDA MOTORIZZATA + FAN
- F. : FAN
- BA. : BATTERIA A SCAMBIO TERMICO (CALDO / FREDDO)
- VI. : VENTILAZIONE INVERTITA
- IL. : LAVAIA
- GA. : GRUPPO ASPIRAZIONE 100%
- K. : LAVAIA



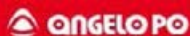
9 - PLAFONE ASPIRANTE CON IMMISSIONE IN AMBIENTE DI ARIA TRATTATA E FUNZIONI DI RISCALDAMENTO E/O RAFFRESCAMENTO



Le personalizzazioni



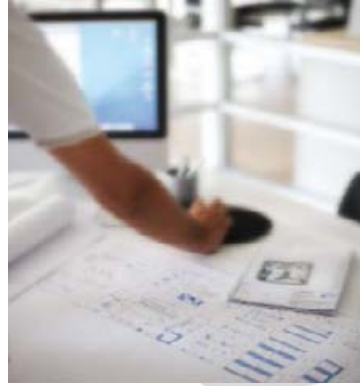
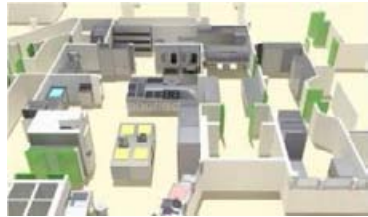
Le personalizzazioni



Le personalizzazioni



Consulenza e Progettazione



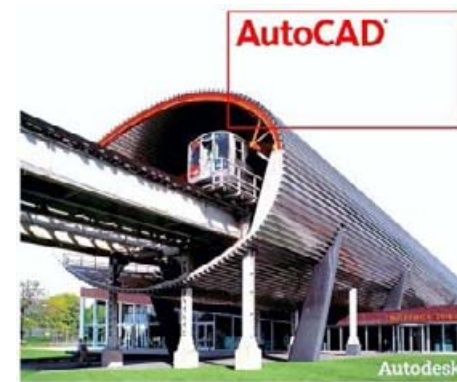
ASSISTENZA alla REALIZZAZIONE



ASSISTENZA PRE-POST VENDITA



GLI STRUMENTI



La **Scozzoli S.r.l.** è lieta di fornirvi tutto il materiale utile alla vostra progettazione. I prodotti sono consultabili direttamente dal sito www.scozzoli.it. Alla sezione: Servizi - cliccare su: [Scegliere i prodotti per arredare la tua cucina](#)



A questo punto si va su **PRO DOTTI**, si individua la CATEGORIA di appartenenza del prodotto, si sceglie la SERIE e la TIPOLOGIA dell'elemento che si vuole riportare sul disegno.



Si avrà a disposizione l'elenco dei modelli che potranno essere importati su autocad in 2 modi: 1. cliccando sul modello e scaricando il blocco autocad



2. trascinando il modello direttamente su autocad, DOPO aver installato I-DROP. In questo modo avrete sempre a disposizione i blocchi **aggiornati** con caratteristiche consultabili via internet. Per scaricare I-DROP basta andare sulla sezione SERVIZI del sito www.scozzoli.it e cliccare su [Scarica I-DROP](#)



Grazie per il tempo che ci avete dedica to

