

EQUIPAMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL - **UM GUIA DE SOBREVIVÊNCIA.**

Preparamos este guia de sobrevivência para você que está montando sua cozinha.



Índice

03

Capítulo 01

- Um guia de sobrevivência

04

Capítulo 02

- A importância dos equipamentos

05

Capítulo 03

- Principais equipamentos para uma cozinha industrial

06

Baixe nossos E-books

Capítulo 01:

Um guia de sobrevivência

Produzir grandes volumes de refeições diariamente é um desafio para chefes de cozinha, e para preparar esses pratos sem perder a qualidade e o sabor, por isso preparamos este guia de sobrevivência para você.

Neste conteúdo vamos te ajudar a encontrar as respostas que você precisa para ter uma cozinha industrial.

Para aqueles que são iniciantes, muitas dúvidas surgem no meio do caminho. Existem muitos fatores que diferenciam uma cozinha doméstica de uma cozinha industrial, alguns deles são:

- **Aumento da capacidade de produção;**
 - **Uniformidade das receitas;**
 - **Redução de mão de obra;**
 - **Segurança operacional.**

Capítulo 02:

A importância dos equipamentos

Antes de comprar um equipamento, é importante saber como ele funciona e como pode otimizar a produção da sua cozinha, assim poderá usá-lo da melhor forma.

Os equipamentos são de grande importância pois serão responsáveis pela dinâmica durante a produção de receitas. Uma cozinha com equipamentos ruins dificulta e atrasa este processo, por isso é importante definir quais equipamentos serão essenciais dentro da cozinha industrial e escolher produtos de eficiência e praticidade. Assim podemos otimizar espaço e evitar futuros problemas.

Mas qual os principais equipamentos para uma cozinha industrial?

Capítulo 03:

Principais equipamentos para uma cozinha industrial

Confira os equipamentos que não podem faltar em sua cozinha industrial:

Mesas de Inox

As **mesas de aço inox** são equipamentos fundamentais em uma cozinha industrial, elas servem de apoio para a manipulação de utensílios e alimentos durante o preparo da receita.

Fogão Industrial

Os **fogões** são equipamentos de cocção importantes para executar diversas tarefas dentro de uma cozinha.

Mas qual a diferença entre um fogão comum e um fogão industrial? Os fogões industriais são mais potentes em relação à fogões convencionais e tem capacidade de produzir o dobro de refeições. Entretanto, para saber tamanho adequado do fogão antes de comprar, deve-se medir quantos pratos serão produzidos e em qual espaço de tempo.

Refrigerador Industrial

Refrigeradores industriais servem para conservar alimentos de temperatura baixa, são importantes para evitar a proliferação de microorganismos que podem contaminar as receitas. Em uma cozinha delivery é importante ter esse cuidado para evitar desperdício de alimentos, além de ser um meio de segurança alimentar.

OUTROS E-BOOKS

Caldeirão Industrial – Guia Prático

Se você tem ou está montando uma cozinha industrial já percebeu que tem um grande desafio nas mãos. Vamos te ajudar a entender melhor o processo da sua área de trabalho dentro de uma cozinha industrial.

Faça o Download

Guia Prático – Como entender a produção de uma cozinha industrial?

Um caldeirão é uma panela de grande porte, feito para cozimento de grandes quantidades de alimentos. Ele se destaca por vários motivos, mas os principais são: Aumento da capacidade de produção, Uniformidade das receitas, Redução de mão de obra.

Faça o Download



Cozilândia – Equipamentos para cozinhas industriais

Há 29 anos a Cozilândia vem trazendo os melhores equipamentos novos e seminovos do mercado com os melhores custo-benefício para sua cozinha industrial. Além disso também temos um serviço de assistência técnica para que seu negócio possa crescer cada vez mais.