

Cocina hostelera eficiente, cuestión de optimizar y ahorrar



Los vaporizadores combinados ayudan a reducir los costes de energía, el tiempo de trabajo y ahorro en materia prima

Reducir costes de electricidad es un factor clave

Bien sean chefs, restauradores o gerentes de cocinas profesionales, a todos les inquieta la misma pregunta **¿cómo se puede aumentar la eficiencia en las cocinas y optimizar los costes?** Existen diversos trucos que ayudan a controlar los consumos y, de esta forma, conseguir un mayor ahorro energético.

Los **equipos de cocina profesional** que se utilizan principalmente en restaurantes, hoteles, cocinas industriales, son otro de los factores que contribuyen a lograr una mayor eficiencia.

Así, la compañía **Rational** de equipos de cocina nos da las pautas a seguir. La empresa ha investigado y reflexionado acerca de cómo un **vaporizador combinado** ayuda a reducir los costes de energía y cómo resolver el problema de conseguir personal especializado sin tener que hacer concesiones en cuanto a la calidad.



Con una regulación precisa y un equipamiento técnico adecuado se puede emplear hasta un 20 % menos de materia prima en comparación con los métodos de cocción tradicionales.

4 consejos para optimizar los costes

- **1. Reduzca los costes de electricidad.** El mayor generador de costes en la cocina es la electricidad: causa el 70 % de los costes, de los cuales el 40 % lo genera la cocción únicamente. Los vaporizadores combinados SelfCookingCenter ofrecen enormes posibilidades de ahorro tanto en el consumo de gas como en el consumo de electricidad; una breve fase de precalentamiento, temperatura de cocción efectiva y tiempos de cocción cortos son las características destacadas de estos equipos.
- **2. Ahorre en el consumo de materia prima.** Tras efectuar exhaustivas pruebas de cocción comparativas y gracias a la regulación precisa y al equipamiento técnico adecuado, desde Rational han observado que se puede emplear de media un 20 % menos de materia prima en comparación con los métodos de cocción tradicionales. De este modo, con el vaporizador combinado se puede ahorrar una cantidad considerable de materia prima en carne, pescado y aves de corral.
- **3. Ahorre en tiempo de trabajo.** Gracias a los procesos de cocción inteligentes se puede reducir hasta en un 50% el tiempo de trabajo. Se trata de un tiempo valioso que puede utilizarse para otras actividades importantes, pero que raramente aparece en un cálculo de rentabilidad.
- **4. Optimice la limpieza.** Es el cuarto factor generador de costes. Dado que todos los equipos Rational funcionan con un generador de vapor fresco, se evita la necesidad de comprar los costosos filtros de agua que requieren, por ejemplo, los vaporizadores combinados con función de inyección de agua.