



Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Foodtopía, 'máquinas de cocinar' para una nueva manera de entender la cocina

## Foodtopía, 'máquinas de cocinar' para una nueva manera de entender la cocina

Miércoles, 29 de abril 2015

Foodtopía ha diseñado un sistema de cocción que integra cuatro equipamientos que conforman una instalación sorprendente por sus prestaciones y productividad, además de por su filosofía social, medioambiental y sostenible.

Foodtopía estará presente como patrocinador en la **II Convención de Cocinas Centrales** y en ella presentará sorprendentes equipos de cocina... sorprendentes por múltiples razones: por sus prestaciones, producción y productividad; por su calidad y rentabilidad financiera o social; porque están pensados para acometer la *revolución local* (sostenibilidad ambiental, salud, regeneración de la producción de alimentos de proximidad...); porque son un instrumento de cambio hacia un nuevo sistema alimentario 2.0, en perfecta sinergia con productores orgánicos locales y las teorías del kilómetro cero; y porque se encaminan hacia la despetrolización de nuestros alimentos en sintonía con el ahorro y la eficiencia energética, en busca del retorno al entorno cercano.

Se trata de un nuevo sistema de entender la cocina que nace con premio; el premio *Innovanta 2015 al mejor desarrollo de I+D+i* otorgado por Anta, la asociación que promueve el I+D+I en la restauración moderna (galardón que será entregado en el marco del congreso).

El sistema está pensado para ser licenciado a emprendedores de todo tipo, desde colectividades a autónomos en busca de autoempleo, y como no, a las pymes de restauración colectiva. Un sistema de cocina que, según sus promotores, *"merece ser tutelada por las administraciones públicas que deseen resolver todos los problemas alimentarios que afecten a sus administrados"*.

### Las cuatro 'máquinas de cocinar'

El diseño de la nueva cocina está basado en cuatro innovadoras 'máquinas de cocinar' que constituyen el núcleo central del sistema:

1- Marmita 'T10'. Una máquina que es marmita, sartén, wok y olla a presión. Carga 10 kg pero es capaz de producir de 40 kg/hora hasta 80 kg/hora, según las recetas. Es el retorno a las tradicionales Reacciones de Maillard... y todo ello para trabajar con las recetas e ingredientes naturales, la calidad tradicional y no 'industrial', y la productividad que conduce a la rentabilidad.

2- Horno rápido de vapor 'TH8'. Ocho niveles de hasta cuatro kilos de carga cada uno capaz de cocinar al vapor entre 60 kg/hora y 180 kg/hora, según las recetas. La cocción al vapor, en este caso a presión, preserva sabores y nutrientes.

3- Horno 'Slow Cooking TSC 120' de vapor. 4 niveles de carga que proporcionan 120 kg de producción, en ciclos máximos de 5 horas. Un sistema de cocción pensado para situaciones 'durmientes'... para trabajar de noche, para dejar que los micro procesadores que controlan estas máquinas, con múltiples sistemas de seguridad, hagan su trabajo.

4- Salamandra 'TS 3'. Mucho más que un simple gratinador ya que la fuente térmica regulable actúa por arriba y por abajo. Una máquina en perfecta sinergia con las otras, que proporciona las reacciones de Maillard finales, que sean necesarias.

La integración de este 'sistema de cocción' en una cocina puede suponer además, un centro de preparaciones con central de compras, capaz de suministrar a diario a diversas colectividades (niños, mayores, hospitales, exclusión, un nuevo concepto de banco de alimentos...), casas de comidas o cualquier nuevo tipo de negocio alimentario para emprendedores, más respetuoso con todos y con todo.

Foodtopía no vende sólo equipamientos, sino una filosofía de hacer las cosas que pone en valor cocinar cerca de cada comensal y su colectividad; y que vela por los tiempos, la comodidad, la salud, la economía, la cultura gastronómica y la sostenibilidad global. Cocinar 'muy cerca', con ingredientes locales, naturales y ecológicos, otorga una nueva dimensión al acto de alimentarse cada día.

**II Convención de Cocinas Centrales.** Si queréis participar en la iniciativa 'Pregunte al experto', puesta en marcha para todos los patrocinadores del congreso, podéis mandar vuestras consultas sobre los productos y soluciones de la firma a **Norberto Navarro** ([norberto.navarro@foodtopia.eu](mailto:norberto.navarro@foodtopia.eu)). [www.foodtopia.eu](http://www.foodtopia.eu).

