



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Bonnet presenta su 'cocina compacta' como la mejor solución para pequeños espacios

02-05-2023

A partir de la gama de cocina Advancia, Bonnet consigue optimizar los espacios de las cocinas profesionales en un diseño perfectamente estudiado para el servicio específico de cada cliente. Prueba de ello, es su concepto 'Compact Kitchen'; cocinas para pequeños espacios, dotadas de los elementos necesarios, capaces de dar con fluidez, el servicio que cada negocio requiere.

Las últimas tendencias en los diseños de los locales, tanto en restauración colectiva como en restaurantes, es conceder más espacio a las zonas de comedor o sala restando esos metros a las cocinas. Esto está provocando que cada vez sea más frecuente encontrarnos con cocinas pequeñas donde hay que dar el servicio para un importante volumen de comensales.

A esto se añade el inconveniente de que, con frecuencia, estas cocinas no están diseñadas correctamente para permitir los flujos de trabajo y la movilidad del personal.

Como consecuencia de esto, muchos profesionales de las cocinas nos trasladan su sensación de agobio y estrés, muy especialmente en el momento del servicio que, en ocasiones, derivan incluso en riesgos laborales.

En Bonnet, conocedores de esta situación, están preparados para aportar la solución a través IHS Tecnológicos, su distribuidor oficial en España. Gracias a su estrecha colaboración con los chefs más prestigiosos de Francia, Bonnet diseña y crea las cocinas profesionales mejor optimizadas.

Tal como aseguran desde IHS Tecnológicos, *"partimos de la base de un diseño para cada cliente para poder integrar en cada 'Compact Kitchen' los distintos módulos de alto rendimiento en función del espacio disponible y las necesidades del servicio"*. En poco más de dos metros, una de las cocinas compactas de Bonnet puede incluir los siguientes equipos: multifunción 'Precipan', dos hornos en torre, dos fuegos abiertos con el sistema 'Autoflam' de encendido automático y un módulo de frío.

¿Cuáles son las ventajas y beneficios de la 'Compact Kitchen'?

- Contar con los equipos necesarios para dar el servicio.
- 40% menos de espacio.
- 50% menos de energía.
- 80% menos de agua.
- 67% ahorro de tiempo en limpieza.
- 30% menos pasos por día.
- 11 modos de cocción.
- Diseño según los procesos de producción.
- Mayor ergonomía en un entorno confortable.
- Mayor agilidad en los procesos.
- Mayor productividad.
- Mejor ambiente laboral.
- Menos riesgos de PRL.
- Estética y armonía.

Bonnet, siempre a la vanguardia de I+D+I en su gama de cocción 'Advancia', y sin dejar de mirar al futuro, vuelve a lograr el equilibrio entre las tendencias de la hostelería, la funcionalidad y la estética.

Contacta con **IHS Tecnológicos** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.