

## Come attrezzare adeguatamente una cucina professionale

**Autore:** Redazione

**Data:** 02 Marzo 2023



Gli chef più rinomati primeggiano in termini di creatività e fantasia, oltre a caratterizzarsi per la grandissima passione per la cucina. Ma il talento, per esprimersi, deve poter contare sulla presenza dell'equipaggiamento adatto. È puntando sulla qualità che lo staff potrà lavorare al meglio.

### **Allestire gli spazi per raggiungere l'eccellenza**

Offrire ai commensali un'esperienza unica a tavola è l'obiettivo di ogni chef. Ma, per essere professionali, è indispensabile operare in una cucina organizzata in modo impeccabile. Chi possiede un ristorante, un bar o un qualsiasi altro locale dedito ad attività di ristorazione, deve

avere a portata di mano attrezzature e utensili che semplifichino il lavoro, rendendolo più efficiente. Che si tratti di elettrodomestici, macchinari vari, stoviglie o piani di lavoro, sapere a chi affidarsi è il passo più importante per occuparsi sia della gestione degli alimenti che delle preparazioni. Anche i produttori di crepes o i produttori di Waffle sono chiamati a dotarsi degli strumenti necessari per ottenere preparazioni all'altezza delle aspettative della clientela. [Gastro Horeca](#), leader in Europa, si propone come realtà esperta in grado di offrire molteplici opzioni a chi desidera una cucina professionale su misura.

## **Fattori da considerare prima di acquistare attrezzature e macchinari**

Allestire una cucina professionale significa, innanzitutto, verificare quale sia lo spazio disponibile. Stabiliti i metri quadri sfruttabili potrà aver luogo la selezione di attrezzature come piani cottura, lavastoviglie e frigoriferi. Non meno importante è la tipologia di cucina offerta dal locale. Un ristorante che ha nella carne l'ingrediente cardine dovrà dotarsi di affettatrici e tritacarne professionali. Una pasticceria, dal canto suo, necessiterà di una valida vetrinetta in cui riporre le torte. Lo scopo sarà inserire in cucina solo quanto sia realmente utile, evitando il superfluo. Un altro fattore da non sottovalutare al momento della scelta è la frequenza d'utilizzo. Un locale aperto solo a cena, o solamente nei weekend, ha minori esigenze di un locale che proponga colazione, pranzo, aperitivo e cena. La scelta finale è legata, ovviamente, anche al budget disponibile.

## **La qualità del catalogo Gastro Horeca**

Indipendentemente dal tipo di attività, la qualità è l'elemento cardine. D'altro canto, l'allestimento è indirizzato a una cucina professionale. E, da questo punto di vista, la notorietà internazionale raggiunta è la migliore garanzia della qualità delle attrezzature Horeca. L'azienda è riuscita a emergere anche per l'ottimo prezzo delle opzioni proposte. Scegliere Gastro Horeca significa avere l'opportunità, grazie a un catalogo formato da oltre 30.000 articoli, di acquistare tutto quanto occorre per lavorare in armonia in una cucina professionale. Il catalogo offre attrezzature e utensili da cucina destinati a durare nel tempo, e capaci di supportare adeguatamente la preparazione dei piatti.

## **L'area destinata alla cottura degli alimenti**

La cottura rappresenta, senza alcun dubbio, il cuore di qualsiasi cucina. È proprio sui fuochi, o all'interno del forno, che gli ingredienti si trasformano in deliziose pietanze. Sono piani cottura, forni a induzione o a fiamma viva, forno per pizze o per pasticceria, microonde, piastre, lavabicchieri, macchina del ghiaccio e friggitrice professionale a consentire anche ai ristoranti con un grande numero di coperti di presentare i piatti a tavola in perfetto orario.

## **Cosa occorre per preparare gli ingredienti**

Altrettanto importante è la parte della cucina destinata alla preparazione. È in tale zona che lo staff manipola i prodotti per le successive preparazioni. In questo ambito a spiccare sono le impastatrici (utilizzate per il pane, la pizza, la pasta e composti vari), i frullatori e le bilance per la misurazione degli ingredienti.

## **Scelte in materia di conservazione e refrigerazione**

Per quanto concerne la conservazione degli ingredienti e la refrigerazione, essenziali per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche degli alimenti sono frigoriferi in vetro capienti o, in alternativa, celle e abbattitori di temperatura. Utilizzando questi ultimi sarà possibile far raggiungere ai cibi la gradazione perfetta prima di riporli in frigo o trasferirli nel congelatore. Sono le lavastoviglie industriali, invece, ad assicurare il lavaggio frequente di stoviglie e piatti.

## **Ventilazione e illuminazione nelle cucine professionali**

Merita di essere ricordata l'importanza assunta, in qualsiasi cucina professionale, dai dispositivi per la ventilazione e l'illuminazione. Trattandosi di un ambiente in cui fuochi e fumi sono assoluti protagonisti, è essenziale affidarsi a strumenti capaci di garantire un ottimo ricambio d'aria, e di disperdere gli odori presenti. E le cappe e ventole di aspirazione Gastro Horeca si propongono come opzione ideale.

## **Piani di lavoro e altri elementi della cucina**

Rientrano nell'attrezzatura da cucina professionale anche piani di lavoro e comparti destinati allo stoccaggio. Grazie alla loro presenza, chi è chiamato a preparare i pasti ha modo di lavorare nei giusti spazi, in modo ordinato e senza tralasciare la pulizia. All'ordine della cucina contribuiscono anche banconi, tavoli e varie tipologie di superfici d'appoggio. Nel catalogo Gastro Horeca trovano spazio piani di lavoro realizzati in acciaio inox: un materiale che assicura perfetto igiene e resistente agli agenti corrosivi contenuti nei prodotti detergenti e negli alimenti. Contenitori, bidoni e sacchetti della spazzatura dalla grande capacità, infine, sono indispensabili per la raccolta dalla spazzatura.

## **Le scaffalature**

Una cucina professionale, per essere organizzata in modo perfetto, deve poter contare anche sulle scaffalature. In loro mancanza, riuscire a stipare non solo stoviglie e pentole, ma anche le quantità elevate di ingredienti (ad esempio la farina e la pasta), risulterebbe praticamente impossibile. Non tutti gli alimenti, infatti, sono destinati ai comparti di refrigerazione.

Produttività ed efficienza sono il miglior viatico per chi punta ad avere una cucina professionale. Un attento lavoro di progettazione permetterà di strutturare le zone disponibili in blocchi volti a consentire ai membri del team di lavorare autonomamente in uno spazio sufficiente. E la progettazione, seguita da un'altrettanto attenta selezione delle attrezzature, rappresenta la chiave di volta per arrivare a offrire un servizio di qualità. Gastro Horeca permette di farlo in modo economico.

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-attrezzare-adeguatamente-una-cucina-professionale/>

Generato il 30/04/2025