

Pórtico

de México

AUTOCAD
PARA IDEAS
GRANDES
HERRAMIENTAS

¿DE QUÉ HABLAMOS?

En PORTICO usamos AutoCAD como herramienta auxiliar para el desarrollo de proyectos así como el suministro de los equipos y mobiliario de acero inoxidable necesarios en las cocinas industriales con producciones masivas, que requieren satisfacer la capacidad de atención de más de 200 comensales en forma simultánea. Esta aplicación se ofrece para comedores de plantas industriales y cocinas de hoteles o restaurantes que por su mercado ofrecen servicios especializados que atienden grandes demandas de producción por eventos. A través de esta metodología podemos garantizar con éxito el desarrollo de proyectos de esta naturaleza.

¿CÓMO LO HACEMOS?

La mayoría de estos proyectos se inician de una idea o proyecto preconcebido por parte del cliente. Las definiciones iniciales del alcance son resultado de la sinergia entre el jefe de alimentos y bebidas junto con los responsables de la obra civil o de construcción. De esta primera etapa se obtiene una lista de equipamiento y mobiliario necesario para el tipo de cocina y producción masiva que requieren resolver; el cliente le describe a PORTICO sus necesidades en general y nos entrega un plano a escala con las acotaciones de las medidas reales en su interior.

En la mayoría de casos el cliente ya tiene un sembrado provisional del mobiliario y equipos predefinidos.

Con toda esta base nosotros trabajamos con la herramienta de AutoCAD para sembrar y proyectar nuestros modelos de línea de los equipos sugeridos en las medidas reales, así como todo el mobiliario de acero inoxidable con las medidas especiales que se adapten al espacio real. Resultado de esto obtendremos nuestra propuesta técnica de distribución en todas las áreas de operación de una cocina industrial.

Junto con la propuesta técnica se deriva nuestra propuesta económica para evaluación y acotaciones por parte del cliente.

CONSIDERACIONES

Una vez autorizada la propuesta técnica y económica definitivas será necesario elaborar nuestro plano de guías mecánicas para que en coordinación con los responsables de la obra de construcción, se hagan todas las preparaciones de las redes de alimentación requeridas así como de desagües. Normalmente se identifican las condiciones especiales de alimentación eléctrica, redes de gas, alimentaciones de agua fría y caliente, así como todo el sistema de desagüe y captación de aguas residuales.

Cocina Industrial

P

Zonas de Preparación, Lavado y Almacén

Esta sección muestra las zonas principales que integran una cocina industrial para atender un comedor de más de 200 comensales simultáneos, buscando la optimización del tráfico y operación en cada área:

A Recepción de Materiales

Lavado y limpieza de insumos
Pesado y clasificación de insumos
Manejo de desperdicios

D Cocción y Elab. de Especiales

Cocción masiva
Preparación de especialidades
Zona de horneado

G Zona de Lavado

Recibo de loza sucia
Zona de lavado/escamoteo
Racks y garabatos loza limpia

B Resguardo y Almacenamiento

Cong. de productos procesados
Refrigeración de no procesados
Refrigeración de vegetales
Almacén de secos

E Almacén General de Producción

Productos no procesados secos
Productos refrigerados

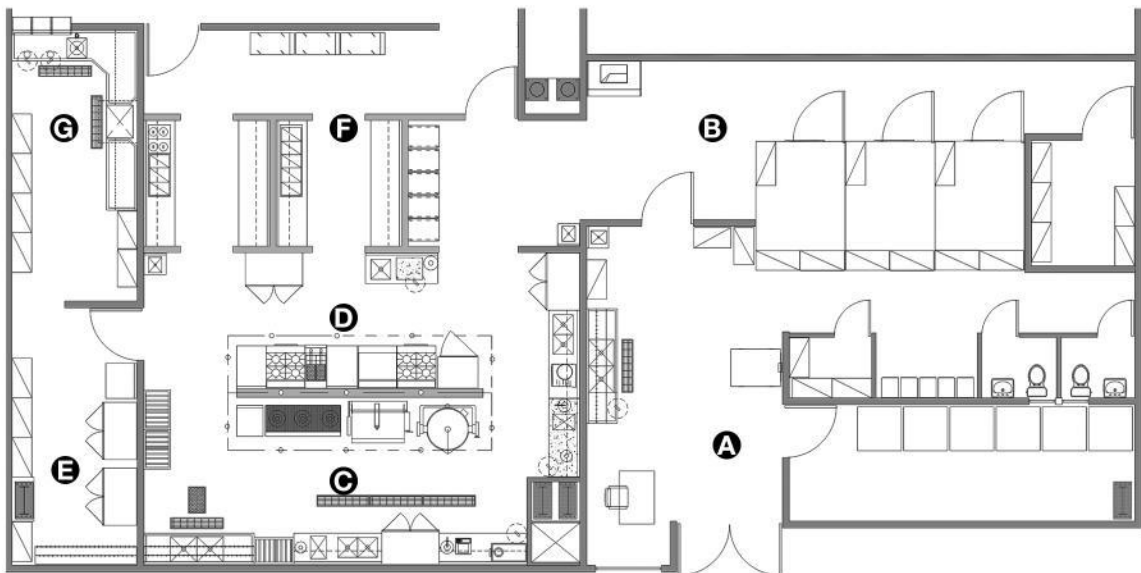
C Preparación Masiva y General

Zona de lavado exclusiva
Zona de refrigeración y conservación
Zona de corte y preparación
Producción de insumos sin cocción

F Producto Terminado

Contenedores de prod. terminado
Barras y servicio a comedor

Planta de Zona Cocina



Comedor Industrial

P

Zonas de Autoservicios y Comedores

Esta sección muestra las dos zonas de atención al comedor con toda la producción presentada y a la vista de los comensales.

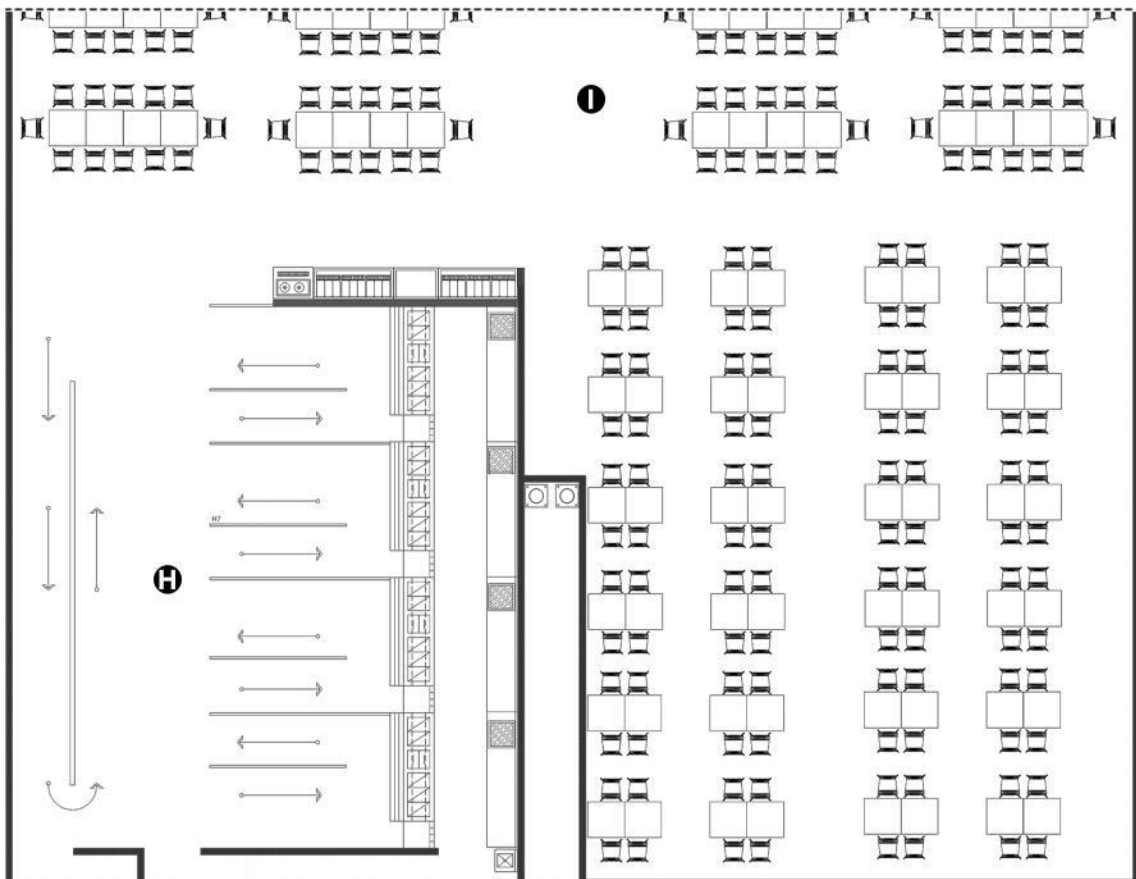
H Zona de Autoservicio

Barra de servicio alimentos
Barra de autoservicio de bebidas
Rieles de encause para comensales

I Comedores

Mesas de grupos reducidos
Mesas de grupos mayores

Autoservicio y Comedores



Plano Completo

Cocina y Comedores

A Recepción de Materiales

B Resguardo y Almacenamiento

C Preparación Masiva y General

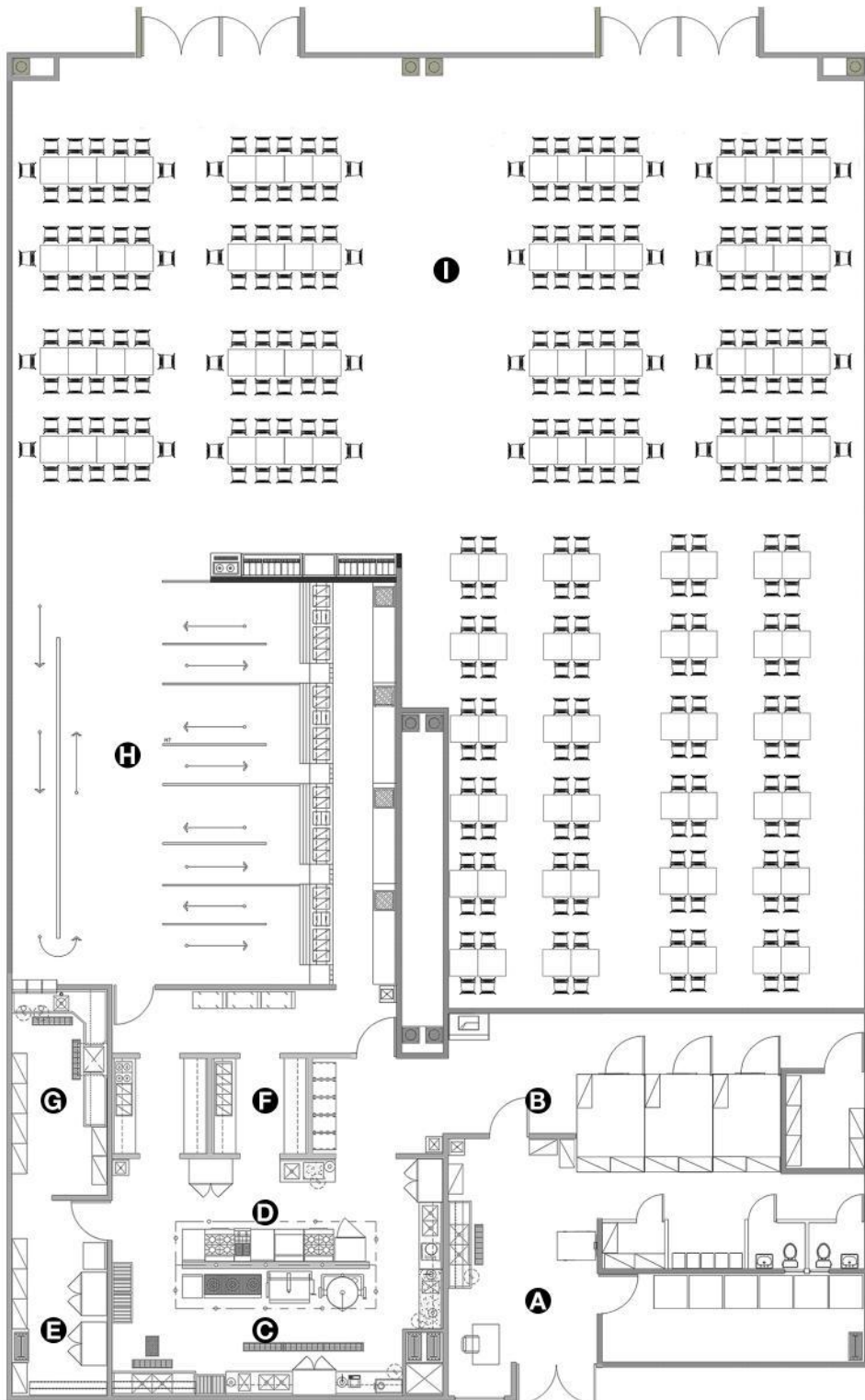
D Cocción y Elaboración de Espec.

E Almacén Gral. de Produc.

F Producto Terminado

G Zona de Lavado

H Zona de Autoservicio



Extracción COMEDOR

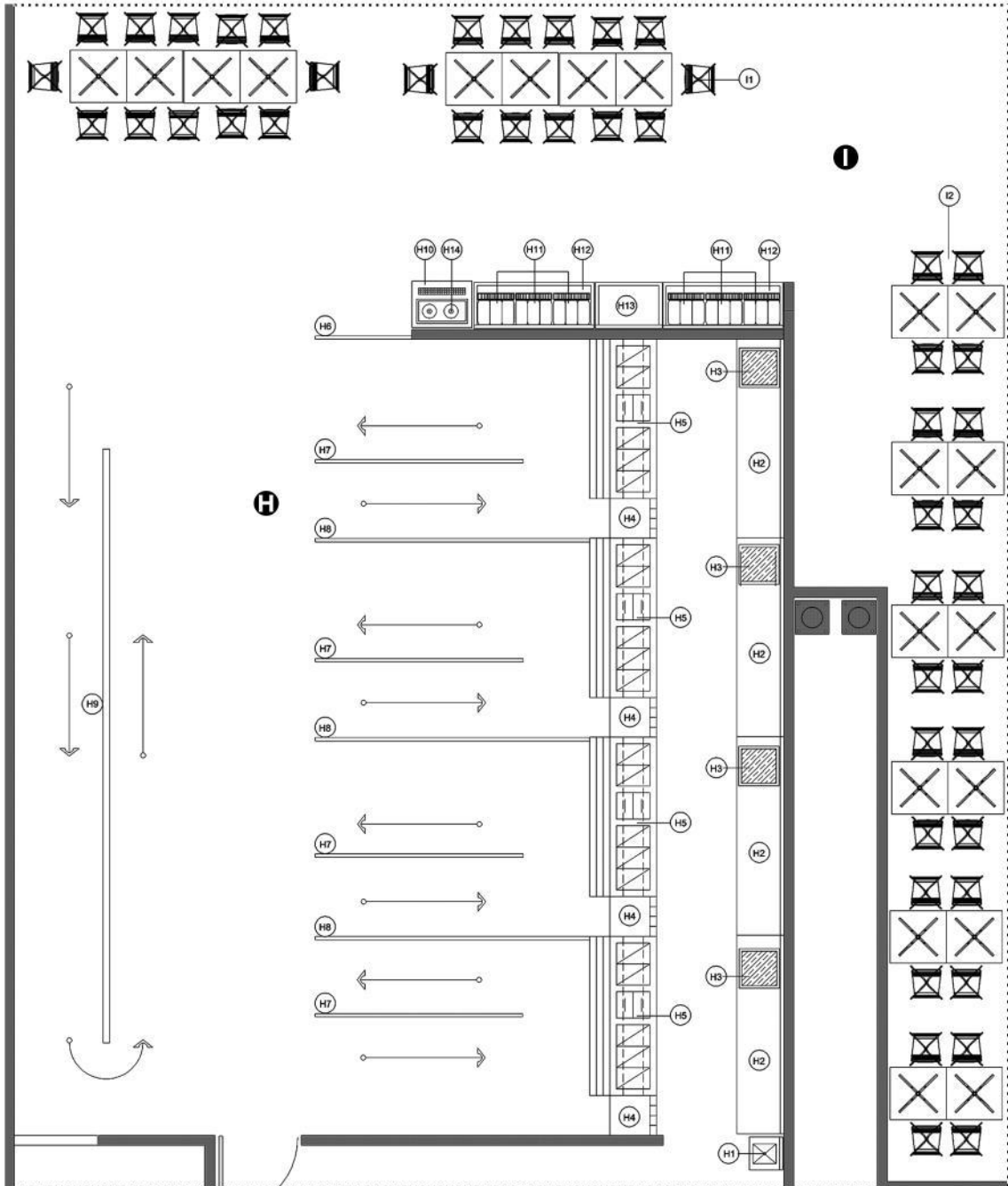
P

Zonas de Autoservicios y Comedores

H Zona de Autoservicio
Barra de servicio alimentos
Barra de autoservicio de bebidas
Rieles de encause para comensales

I Comedores
Mesas de grupos mayores
Mesas de grupos reducidos

Autoservicio y Comedores



P

Extracción COCINA

Equipos y Mobiliario

C Preparación Masiva y General

Zona de lavado exclusiva
Zona de refrigeración y conservación
Zona de corte y preparación
Producción de insumos sin cocción

D Cocción y Elab. de Especialidades

Cocción masiva
Preparación de especialidades
Zona de horneado

E Almacén General de Producción

Productos no procesados secos
Productos refrigerados

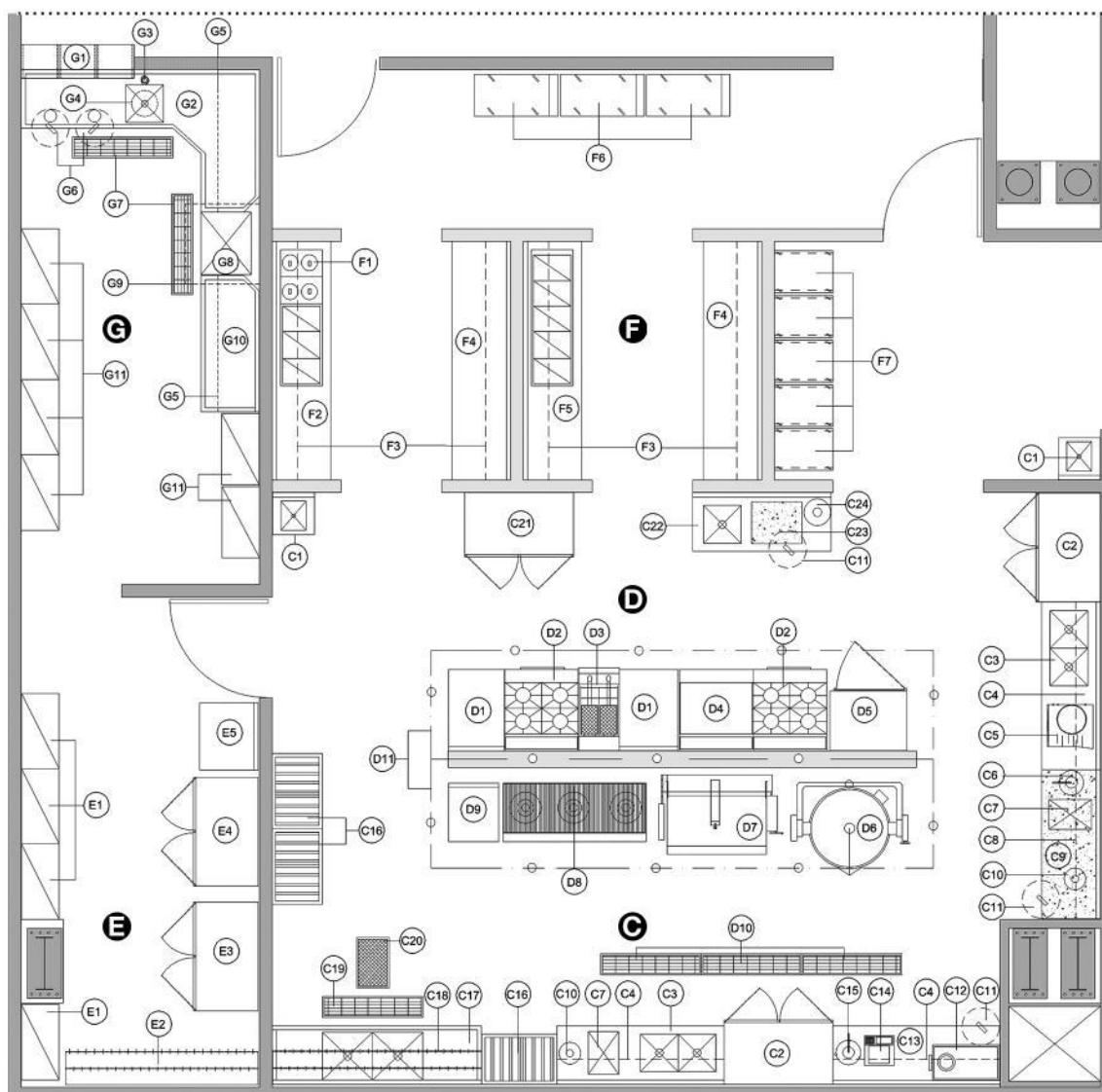
F Producto Terminado

Contenedores de productos terminado
Barras de despacho y servicio a comedor

G Zona de Lavado

Recibo de loza sucia
Zona de lavado y escamoteo
Racks y garabatos de loza limpia

Preparación, Lavado y Almacén



P

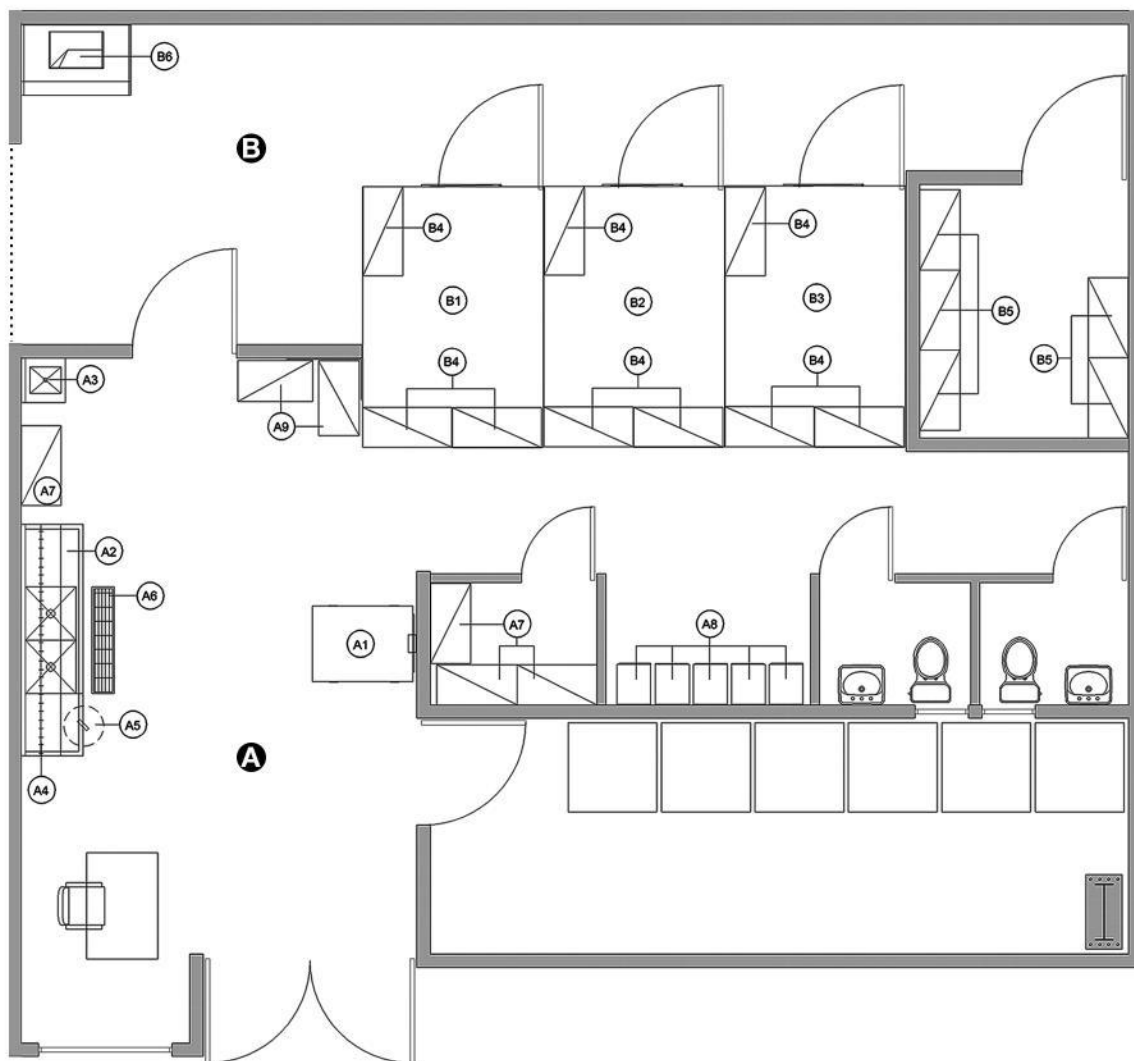
Extracción ALMACÉN

Zonas de Recepción de Materiales y Almacén

- A Recepción de Materiales**
Lavado y limpieza de insumos
Pesado y clasificación de insumos
Manejo de desperdicios

- B Resguardo y Almacenamiento**
Congelación de productos procesados
Refrigeración de no procesados
Refrigeración de vegetales
Almacén de secos

Recepción de Materiales y Almacén



P

Detalle de Conceptos

- ID: Identificador en Planos
- SKU: Número de Parte del Producto

A Recepción de Materiales

ID	Descripción	SKU
A1	Báscula	5753
A2	Fregadero Doble	5559
A3	Lavamanos	5890
A4	Garabato a Pared	5593
A5	Bote para Basura	9999
A6	Rejilla de Piso	5702
A7	Anaquele Galvanizado	5477
A8	Lockers Metálicos	8057
A9	Anaquele Galvanizado	5476

B Resguardo y Almacenam.

ID	Descripción	SKU
B1	Cámara Refrigeración	5149
B2	Cámara Semi-Cong.	5148
B3	Cámara Congelación	5147
B4	Anaquele p/ Cámara	5479
B5	Anaquele Galvanizado	5477
B6	Fabricador de Hielo	5240

C Preparación Masiva y Gral.

ID	Descripción	SKU
C1	Lavamanos	5890
C2	Refrigerador Vertical	5698
C3	Mesa Doble Tarja	5624
C4	Repisa de Pared	5707
C5	Rebanadora	5469
C6	Extractor de Jugos	5067
C7	Procesador de Veget.	5138
C8	Repisa de Pared	5705
C9	Mesa Termoplástica	5688
C10	Licudadora Industrial	5106
C11	Bote para Basura	9999
C12	Molino de Carnes	5446
C13	Mesa de Trabajo	5614
C14	Báscula Multifunc.	5749
C15	Exprimidor de Cítricos	5063
C16	Anaquele Tipo Marimba	5483
C17	Fregadero para Ollas	5559
C18	Garabato a Pared	5594
C19	Rejilla de Piso	5702
C20	Trampa de Grasas	5143
C21	Congelador	5545
C22	Mesa con Tarja	5623
C23	Tabla Termoplástica	9999
C24	Batidora	6148

D Cocción y Elab. Espec.

ID	Descripción	SKU
D1	Mesas de Apoyo	5627
D2	Estufa Industrial	5057
D3	Freidora Industrial	6051
D4	Plancha Industrial	5058
D5	Horno de convección	5086
D6	Marmita de Volteo	5806
D7	Sartén de Volteo	5817
D8	Estufón Triple	5062
D9	Mesa de Apoyo	5607
D10	Rejillas de Piso	5702
D11	Campana Extractora	5538
D12	Filtro para Campana	5552
D13	Extractor Industrial	5065
D14	Ducto de Extracción	9999

E Almacén de Producción.

ID	Descripción	SKU
E1	Anaquele Galvanizado	5829
E2	Garabato a Pared	5591
E3	Refrigerador Vertical	5698
E4	Congelador Vertical	5545
E5	Mesa con Piso	5607

F Producto Terminado.

ID	Descripción	SKU
F1	Ollas Cónicas Inox.	9999
F2	Baño María	5499
F3	Repisa a Pared	5707
F4	Gabinete Abierto	5588
F5	Barra Fría	5515
F6	Racks Sencillos	5388
F7	Carros de Servicio	5839

G Zona de Lavado.

ID	Descripción	SKU
G1	Gabinete Abierto	5588
G2	Mesa de Loza Sucia	5605
G3	Llave Prelavado	5887
G4	Triturador	5146
G5	Garabato p/ Canastillas	5591
G6	Bote para Basura	9999
G7	Rejilla de Piso	5702
G8	Máquina Lavalozas	5092
G9	Campana de Lavalozas	5956
G10	Mesa de Loza Limpia	5600
G11	Anaqueles de Loza	5481
G12	Extractor Industrial	5065
G13	Ducto de Extracción	9999

H Zona de Autoservicio.

ID	Descripción	SKU
H1	Lavamanos	5890
H2	Gabinete Abierto	5586
H3	Vitrina para Postres	5330
H4	Carro de Cubiertos	5539
H5	Barra de Autoservicio	5505
H6	Riel de Encauce	9999
H7	Riel de Encauce	9999
H8	Riel de Encauce	9999
H9	Riel de Encauce	9999
H10	Gabinete p/ Cafetera	5584
H11	Dispensador Aguas	5223
H12	Gabinete Usos Mult.	5587
H13	Gabinete Abierto	5585
H14	Cafetera Percoladora	5960

I Comedores.

ID	Descripción	SKU
I1	Sillas p/ Comensales	8195
I2	Mesas p/ Comensales	8030

Resumen Económico

P

Equipos y Mobiliario

- Esta es una simulación de costos de toda la propuesta técnica y de distribución de los equipos y mobiliario representados previamente en planos.
- La expresión en dólares es solo para fines prácticos y evitar las fluctuaciones cambiarias del peso frente al tipo de cambio.
- Nuestras cotizaciones se expresan normalmente en Moneda Nacional antes de IVA.

SECCIÓN	DESCRIPCIÓN	IMPORTE USD
(A)	Recepción de Materiales	\$ 5,065.00
(B)	Resguardo y Almacenamiento	\$ 33,970.00
(C)	Preparación Masiva y General	\$ 28,695.00
(D)	Cocción y Elaboración de Especiales	\$ 35,455.00
(E)	Almacén General de Producción	\$ 6,585.00
(F)	Producto Terminado	\$ 11,685.00
(G)	Zona de Lavado	\$ 20,955.00
(H)	Zona de Autoservicio	\$ 43,055.00
(I)	Comedores	\$ 22,160.00

P

¿Para qué?

El documento que te presentamos es un proyecto modelo de cómo en PORTICO solucionamos el abastecimiento de equipos y mobiliario para cocinas industriales. Lo que pretendemos con este panfleto es comunicarte de manera clara el nivel de compromiso y formalidad que le dedicamos a cada proyecto. La labor que hemos realizado por más de 15 años respalda nuestra experiencia.

Cientes con cocinas funcionando

