



Le attrezzature e i macchinari necessari per lâ??attività di un ristorante sono molti di piÃ¹ di quelli che un normale cliente potrebbe immaginare. A svelarcelo Ã¨ il team di **Ristodesk**, realtÃ specializzata nel settore delle [attrezzature ristorazione](#) che mette a disposizione attraverso il proprio **shop online** un vasto assortimento di prodotti per le pizzerie, i ristoranti e le gelaterie, ma anche i panifici, le macellerie, i supermercati e molte attivitÃ commerciali non food.

Quali sono le attrezzature che non possono mancare allâ??interno di un ristorante?

Uno dei principali aspetti a cui badare Ã¨ quello relativo alla **refrigerazione**, che Ã¨ indispensabile per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano conservati in maniera appropriata. Grazie alla refrigerazione, infatti, Ã¨ possibile assicurare lâ??integritÃ degli alimenti. Tanto le celle frigorifere quanto i frigoriferi devono poter essere igienizzati e puliti con facilitÃ , e al tempo stesso devono permettere una conservazione ottimale senza consumare troppa energia. Obbligatorio per legge, inoltre, Ã¨ un **abbattitore di temperatura**: si tratta di uno strumento che consente di assicurare uno stato di conservazione ottimale agli alimenti che sono giÃ stati cotti. I cibi vengono raffreddati in tempi estremamente rapidi al fine di prevenire una eventuale proliferazione di batteri.

Cosa serve, invece, per aspirare i vapori che si generano in cottura?

Le **cappe dâ??aspirazione** sono fondamentali a questo scopo, specialmente durante il servizio: cioÃ¨ nei momenti in cui la cucina viene quasi invasa dai fumi grassi della cottura e dei vapori. Le

cappe fanno sÃ che lâ??aria pesante e impura possa essere aspirata e poi buttata fuori: ciÃ² rende gli ambienti piÃ¹ vivibili e li purifica. Una soluzione alternativa al ricorso alle cappe dÃ aspirazione Ã rappresentata dai soffitti aspiranti: una volta installati, essi sono in grado di trattenere lâ??eccesso di umiditÃ e in piÃ¹ mantengono la **ventilazione del locale** mediante un particolare giro dÃ aria. Un altro vantaggio offerto dai soffitti aspiranti ha a che fare con la loro capacitÃ di garantire i **piÃ¹ elevati standard di sicurezza** e il massimo dellâ??igiene: essi, infatti, sono semplici da pulire, dal momento che vengono installati da muro a muro, in assenza di spazi interstiziali.

In effetti il tema dellâ??igiene Ã molto importante nel contesto di una cucina professionale, supponiamo

Proprio cosÃ: per esempio, dopo che il servizio Ã stato concluso, occorre servirsi di macchinari che consentano di **igienizzare** e di pulire in modo ottimale i bicchieri, le posate, le stoviglie, le pentole e tutti gli altri strumenti che sono stati utilizzati per le preparazioni. Come Ã facile intuire, sarebbe impossibile procedere a un lavaggio a mano, non solo perchÃ ci vorrebbe molto piÃ¹ tempo, ma soprattutto perchÃ non ci sarebbe alcuna certificazione dal punto di vista igienico. Ecco, quindi, che si palesa la necessitÃ di munirsi di **lavastoviglie** ad hoc con tanto di accessori che permettano di differenziare i vari tipi di stoviglie.

Ci sono altri strumenti utili per lâ??igiene di una cucina in un ristorante?

SÃ: per esempio gli **sterilizzatori** per coltelli, che consentono di contrastare la proliferazione dei batteri. Le **lavapiatti** e **lavaoggetti** che consentono di igienizzare piatti e pentolame vario. Per avere bicchieri perfetti e brillanti, inoltre, si puÃ² pensare di ricorrere ai lava bicchieri e agli asciugabicchieri.

Arriviamo, infine, al momento piÃ¹ importante di tutti: quello in cui effettivamente si cucina. Che cosa serve per la cottura?

Per quanto riguarda i **piani cottura**, oggi la scelta Ã tra i tradizionali fornelli con impianti a gas e le piastre a induzione, che offrono il duplice vantaggio di risultare piÃ¹ semplici da pulire e di riscaldarsi in tempi piÃ¹ rapidi. CÃ bisogno, poi, di un **cuocipasta**, che permette di preparare i primi piatti evitando di tenere occupato il piano cottura solo per la pasta, e di una o piÃ¹ friggitrici. Il forno, di solito, Ã a convezione, facile da installare e in grado di cuocere qualsiasi genere di pietanza senza consumi eccessivi.

Quali altri macchinari occorre prendere in considerazione?

In cucina cÃ bisogno anche delle affettatrici, di una **macchina caffÃ** professionale, di una **macchina del gelato** e di una bilancia professionale. Ah, e ovviamente non ci si puÃ² dimenticare

di una planetaria, o impastatrice, decisamente piÃ¹ capiente rispetto ai robot da cucina.