



euskoskills

2021

“TECHNICAL DESCRIPTIONS”
34 SUKALDARITZA-COCINA

ÍNDICE

1 Necesidades estructurales por cada stand de competición de cocina	2
1.1 Corriente eléctrica	2
1.2 Agua y desagües	2
1.3 Estructura	2
1.4 NECESIDADES DEL STAND COMÚN	2
2 Mobiliario (inox. CE) Por cada Box de trabajo.	3
3 Maquinaria.	3
4 Batería Y Utensilios De Cocina.	3

1. Necesidades estructurales por cada stand de competición de cocina

1.1 CORRIENTE ELÉCTRICA

3 puntos de corriente trifásica de fuerza (para cocinas y hornos)

3 puntos de corriente 220w normal.

1.2 AGUA Y DESAGÜES

1 punto de agua caliente y fría.

1 desagües.

1.3 ESTRUCTURA

Toda la superficie del stand debe disponer de una tarima de unos 20 cm. Que sirva para ocultar los cables y tubos de desagüe, así como para dar caída a éstos.

1.4 NECESIDADES DEL STAND COMÚN PARA TODOS LOS PARTICIPANTES Y COMPARTIR EN LÍNEA DE MESA Y MAQUINARIA DE APOYO

4 puntos de corriente trifásica de fuerza (para cocinas y hornos)

8 puntos de corriente 220w normal.

2. **Mobiliario (inox. CE) Por cada Box de trabajo.**

- 2.1. Mesa de trabajo de 1200x700x900 con bajo mostrador frigorífico de 2 puertas e interior con guías GN 1/1
- 2.2. Punto de apoyo 700x700x900 para horno y bajo con guías GN 1/2
- 2.3. Mesa de trabajo 900x700x900 con fregadera de 400x400x250 incluida y grifo mono mando con agua caliente y fría. Con balda inferior a 25 cm. del suelo, colocar recipientes.
- 2.4. Por el fondo, parte contraria al acceso y lindando con el pasillo, hilera de mesa/as de apoyo
para maquinaria común y pequeña maquinaria para acceso de varios participantes.
Mesas con ruedas 1700x700x900 para géneros expuestos en el Hall
- 2.5. Estanterías para las neveras y almacén de géneros no perecederos.

3. **Maquinaria**

3.1. **Por cada Box de trabajo:**

- 3.1.1. 1 cocina modular de 2 fuegos de 5 Kw., 1 plancha lisa de 7'5 Kw, en caso de ser eléctricas, también pueden ser cocinas de inducción o de gas., con bajo neutro para colocar recipientes de cocción. Altura a 90 cm del suelo, al igual que todas las demás superficies de trabajo.
- 3.1.2. 1 horno de convección mixto de 4 GN 1/2, mínimo.

3.2. **Para compartir en línea de apoyo (mesa/as continua).**

- 3.2.1. 1 Abatidores de temperatura para compartir 4 GN 1/1 (rejilla)
- 3.2.2. 1 Salamandra eléctrica.
- 3.2.3. 1 Microondas de 900 W.
- 3.2.4. 2 Batidora amasadora capacidad 3 l.. (tipo kitchen aid).
- 3.2.5. Heladora Sorbetera capacidad 2 l. 2 unidades.
- 3.2.6. Envasadora al vacío 1 unidad. Además de bolsas de vacío de 2 tamaños diferentes en cantidad suficiente. Etiquetas y rotuladores para uso alimentario.
- 3.2.7. 1 Corta fiambres profesionales, de 25 cm. Ø de cuchilla.

4. **Batería Y Utensilios De Cocina. (Por cada participante que compita simultáneamente)**

De cocción (de acero inox con doble fondo de cocción)

- 1 Marmita de 24 cm. con tapadera
- 1 Media Marmita 24 cm. con tapadera
- 1 Vaporera recta 28 cm. con tapadera
- 1 Cazuela de 28 cm. con tapadera
- 2 Sautéux de 24 cm.
- 1 Cazo baño maría 16 cm.
- 1 Cazo recto alto de 12 cm.
- 2 Cazo recto bajo de 8 cm.
- 2 Cazo de salsas 14 cm. (tipo francés, no de salsear)
- 2 Sartén aluminio antiadherente de 24 cm.
- 1 Sartén aluminio antiadherente de 14 cm.
- 1 Sartén hierro para gran fritura de 24 cm. con cestillo.
- 4 bandejas planas para convección de medidas GN 1/1 de acero inox. de 3 cm. de fondo.

De Manipulación

- 2 peroles de acero inox, fondo bombeado de 25 cm.
- 2 peroles de acero inox, fondo bombeado de 16 cm.
- 1 Escurridera con base de inox de 24 cm.
- 2 tablas de corte de 40 X 30 X 3 cm. (de dos diferentes colores).
- 2 bandejas rectangulares planas inox, 40x30x06 de GN 1/1.
- 1 rejilla de inox GN 1/1
- 1 vaso medidor de 1 litro de capacidad
- 4 unid. GN 1/6 – 15, inox con tapa, papa baño maria y/o mise-en-place
- 6 unid. GN 1/9 – 15, inox con tapa para mise en place
- 4 unid. GN 1/6 – 15, policarbonato con tapa, para mise-en-place en frío

Accesorios

- 2 espumaderas de 8 cm.
- 2 cacillos de 8 cm. capacidad 0,125 litros
- 1 araña de 10 cm.
- 2 Lenguas (espátula de goma rebañadora) de 30 cm.
- 2 Batidores de 12 Varillas inox. (uno de 25 cm. y otros de 15 – 20 cm.,
- 1 Colador inox, media bola de 12 cm.
- 1 Colador chino inox de 18 cm.
- 1 rodillo de polipropileno de 35 – 40 cm.

Utensilios, moldes y accesorios.

- 1 Mandolina inox. Profesional para compartir.
- 1 Rallador inox, 4 lados de 20 cm.
- 1 Tapete de silicona medidas GN 1/1 (530 x 325).
- 1 Pincel de polipropileno de 4 cm de ancho.
- 1 Soplete cocina, inox, 12,5 x 15,5 de 120 mn. de duración + cargas de repuesto.

- 1 juego de 6 boquillas inox o policarbonato.
- 1 Molinillo de pimienta.
- 1 juego de corta pastas redondo liso.
- 2 Manoplas para coger recipientes calientes.
- 6 cucharas soperas inox
- 6 tenedores trincheros inox.
- 2 morteros de polipropileno de 15 cm.Ø con sus respectivas manos.
- 1 Sifón de 1 litro de capacidad con una caja de cargas