

**ESTUDIO,
CONSULTORÍA,
PROYECTOS,
DISEÑO
DE COCINAS
PROFESIONALES
Y VENTA
DE EQUIPAMIENTO
DE HOSTELERÍA
Y ALIMENTACIÓN.**

PEC

EFFICIENT
COOKING
SOLUTIONS

www.pecprojects.com

EVOLUCIÓN CONSTANTE

BÚSQUEDA Y DESARROLLO CONTÍNUO DE SOLUCIONES INNOVADORAS Y EFICIENTES

PEC es una empresa nacional especializada en el estudio, consultoría, diseño, proyectos y venta de equipamiento para hostelería, alimentación y colectividades.

Representamos, distribuimos e importamos los equipos y sistemas de los mejores fabricantes nacionales e internacionales, ofreciendo las tecnologías más avanzadas para conseguir la eficiencia en costes y productividad.

Nuestra filosofía es la evolución constante y la búsqueda y desarrollo continuo de soluciones innovadoras y eficientes para cubrir las necesidades de nuestros clientes, respetando las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos, el medio ambiente y la calidad del producto final.



Los procesos

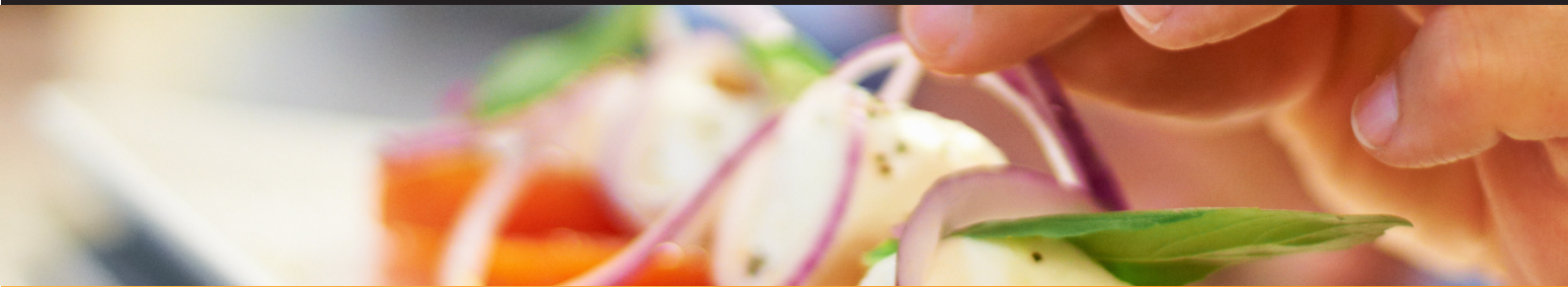
El primer paso a la hora de diseñar una cocina es pensar y planificar perfectamente el proceso de trabajo, así como definir los procedimientos que se van a realizar en ésta, con el objetivo de normalizar su actividad desde su diseño.

PEC realiza el trabajo previo a la creación de una cocina, la ingeniería de concepción de los procesos, integrando tanto la producción como la distribución alimentaria. La función de la ingeniería de procesos es la creación y organización de sistemas estables, energéticamente eficientes, organizados y despreocupados, de forma que se asegure la calidad y la seguridad del servicio al consumidor en un entorno de competitividad y de rentabilidad para el gestor.

Los proyectos

Una vez definidos los procesos, el proyecto comienza a tomar forma. Primero es necesario desarrollar el proyecto técnico, los estudios energéticos y de instalaciones, la dirección facultativa de los trabajos y controlar la ejecución y el montaje a medida que avanza la obra. En los proyectos se tienen en cuenta las necesidades de cada cliente en particular y se adaptan a sus necesidades específicas. Proyectamos sistemas de trabajo que funcionan, convertimos ideas en soluciones.

El trabajo de ingeniería y proyecto técnico consiste en facilitar a nuestros clientes los equipos y soluciones exclusivas con el objetivo de consolidarles como referentes de calidad global en el sector de la restauración y de colectividades.



Equipamos grandes cocinas de principio a fin

- **Control total de la trazabilidad, seguridad alimentaria y APPCC.** Soluciones para el control de la seguridad alimentaria que garantizan la trazabilidad y el cumplimiento de los planes APPCC.
- **Almacenamiento.** Una vez recibidas e higienizadas las materias primas, cubrimos todas las necesidades de almacenamiento, paneles para cámaras de refrigeración y equipos frigoríficos.
- **Envasado al vacío.** Bombas de envasado al vacío, aptas para líquidos y semilíquidos, capaces de realizar procesos de dosificación, envasado y pasteurizado.
- **Emplatado.** El emplatado es una función esencial en el ámbito de la restauración que se simplifica gracias a diferentes sistemas de emplatado.
- **Distribución y regeneración.** Los platos preparados llegan al consumidor en perfecto estado y temperatura, gracias a los carros y armarios de regeneración.
- **Preparación y cocción.** Contamos con equipos de cocción adaptados a cualquier cocina: bloques de cocción de plano higiénico y único, conjuntos de cocción modulares, hornos, parrillas, equipos de cocción para grandes producciones, marmitas con abatimiento integrado de alto rendimiento, y avanzados equipos para cocción al vacío "sous vide" a baja temperatura con abatimiento integrado.
- **Lavado de vajilla y utensilios.** Los equipos de lavado de vajilla, lavacarros y lavautensilios de gránulos, conjuntamente con la automatización y logística aseguran que todos los elementos utilizados en la preparación y distribución de alimentos sean rápidos, ergonómicos, eficientes, limpios y seguros.
- **Aplicaciones tecnológicas y ahorro energético.** Realizamos instalaciones de O₃, U.V., ultrasonidos y nebulización para desinfección, higienización, desodorización de espacios y ahorro energético.



Los productos

Contamos con la tecnología más avanzada de Europa y con los productos más innovadores para equipar cualquier cocina industrial, sea cual sea su tamaño y modelo de funcionamiento. Cuando organizamos el funcionamiento de una cocina desde la fase de procesos, tenemos en cuenta las distintas fases por las que pasa la actividad en el día a día de quienes trabajan en ella.

Asistencia técnica y central de recambios

Técnicos formados en las más prestigiosas fábricas de Europa. Realizamos contratos de mantenimiento y reparaciones de urgencia con recambios originales de los fabricantes.

PEC

EFFICIENT
COOKING
SOLUTIONS

www.pecprojects.com