

## Gama

### Preparação

Dinâmica  
Estática  
Estática HD



### Lavagem de louça

Máquinas de lavar louça  
Sistemas de lavagem



### Confeção

N900 - PD700  
Snack 600  
Máquinas Industriais



### Lavandaria



### Fornos

ActivePlus e Plus  
FCF



### Distribuição

Linha auto serviço Active  
Linha "Fit System"



### Equipamentos de frio

Equipamentos de frio



### ...e muito mais



<http://www.zanussiprofessional.com>

 From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.



The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

## ActiveSelf Técnico



Sistema de distribuição alimentar ActiveSelf:

- Auto serviço livre (Free-Flow)

- Sem pessoal

- Confeção à vista

- Matrix

Encomenda

Personalização

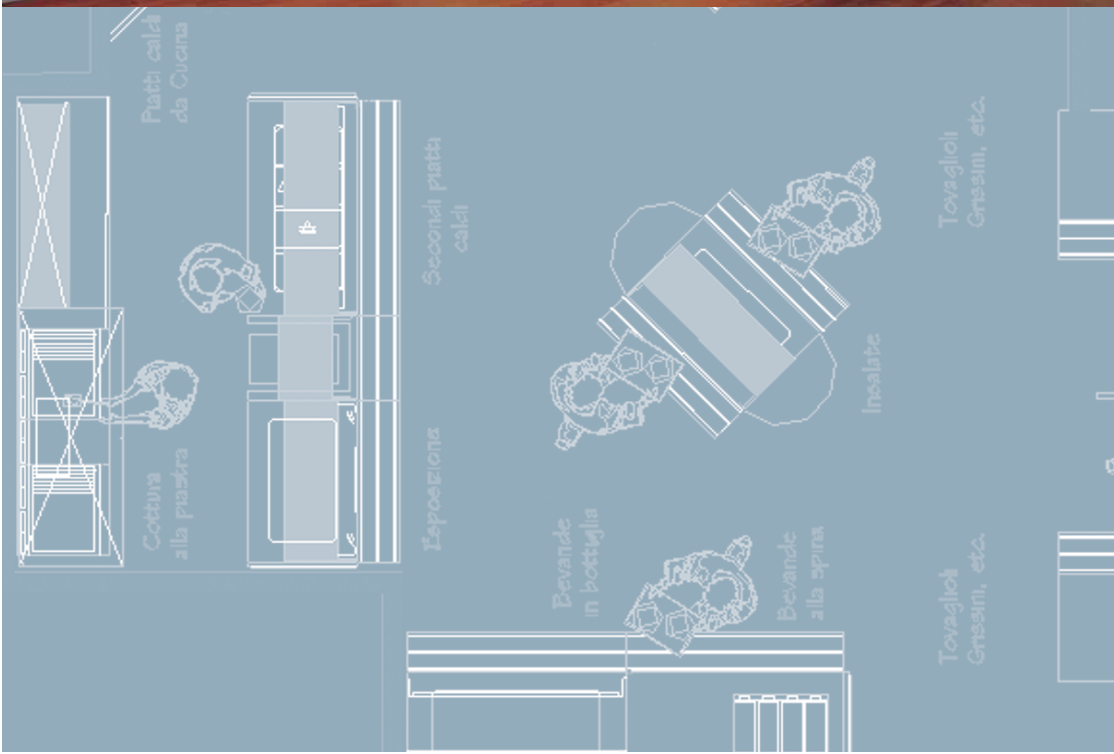
A empresa reserva-se o direito de alterar as especificações sem aviso prévio.

Print Anti Gerfêche, Ciemme 0000 000000

1 AST 01 P BRAND LIFE PH. M.A. AUBER

# A evolução das linhas de Auto Serviço

O negócio da restauração moderna tem-se desenvolvido também graças às soluções da **Zanussi Professional**. Cada profissional deste sector reconhece, neste caso, o motor do desenvolvimento que melhorou a sua vida e aumentou as possibilidades dos profissionais de cozinha. O sistema **Zanussi Professional** é, de facto, um sistema universal, o qual é utilizado em todo o mundo por milhões de profissionais.



Hospital Milton Keynes - Inglaterra



Microsoft - Alemanha



Le Clerc - França



IT Port - Alemanha



Brasserie - França



Hospital - Alemanha



Universidade de Tecnologia Darlington - Inglaterra



Escola Rawmarsh - Inglaterra

O conceito da distribuição alimentar de acordo com

# ActiveSelf

## 1 Auto serviço livre (Free-Flow)

Um conceito de serviço flexível e fiável, no qual o cliente é livre de escolher o seu menu preferido.

## 2 Sem pessoal

Este sistema reduz drasticamente as necessidades de pessoal na área da linha de Auto Serviço.

## 3 Confeccção à vista do cliente

O novo cliente de restaurante ou linha de auto serviço quer alimentos frescos confeccionados ao momento assim como pratos personalizados.

## 4 Matrix

O sistema Matrix divide os clientes pelas suas preferências, reduz filas na área da distribuição alimentar.

**ZANUSSI**  
PROFESSIONAL



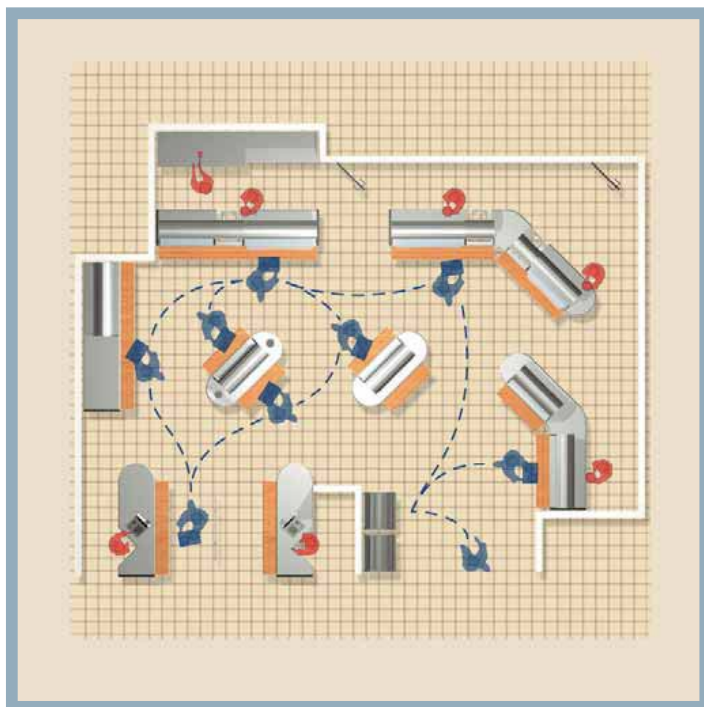


# Auto serviço livre

## (Free-Flow)

Um restaurante com um sistema de distribuição alimentar **FREE-FLOW** é capaz de oferecer uma larga escolha de alimentos graças à elevada capacidade de exposição de alimentos quentes e frios. A possibilidade de expor vários alimentos quentes e frios e ingredientes para confeccionar ao momento torna-a indicada para utilização em shoppings/áreas de escritórios para ir de encontro aos variados requisitos dos clientes. A área indicada abaixo (52 m<sup>2</sup>) assegura um excelente espaço para se movimentarem em redor, mesmo em ocasiões de elevada frequência, 5-6 pessoas/minuto. Para acolher esta quantidade de pessoas uma sala de jantar deve ter 150 assentos, e mesas variando entre 2-4-6 lugares. Um operador adicional na caixa talvez seja necessário para os momentos de maior afluência. Os expositores refrigerados podem ter fruta, sobremesas e saladas. Entradas e alimentos frios devem vir da cozinha em pratos e serem expostos nas vitrines refrigeradas e elementos refrigerados. A confecção de grelhados deve ser integrada na linha com os outros pratos quentes que vêm da cozinha. (As dimensões indicadas estão a partir da pág. 16 e seguintes).

### RESTAURANTE FREE-FLOW 400/500 REFEIÇÕES POR TURNO



### CONFEÇÃO DE GRELHADOS NO LOCAL

O conceito da confecção de carnes e peixes grelhados no local, em frente do cliente e a pedido, aumenta quer a qualidade do produto quer a qualidade do próprio restaurante. No exemplo da pág.6, a área de confecção está instalada contra a parede e de frente para o balcão de distribuição. Este tipo de instalação, tem a vantagem de separar o cliente do calor e odores provenientes da confecção.

O elemento refrigerado próximo, pode ser utilizado para dispor carnes e peixes em cru, permitindo ao cliente escolher o que ele deseja cozinhar. O local de confecção pode ser utilizado para qualquer tipo de alimento rápido de confeccionar, incluindo primeiros e segundos pratos, utilizando equipamento adequado como, cozedores de massas, fritadeiras e chapas grelhadoras. Uma área deste tipo, também utilizada para distribuir pratos quentes que chegam da cozinha, necessita de dois operadores, um para a área de confecção e o outro para a área de distribuição. A média de distribuição desta área depende da velocidade a que os pratos, colocados no balcão de distribuição, são preparados o que geralmente é considerado "lento" (3-4 pessoas/minuto).

### DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS FRIOS

Os pratos frios, se já preparados em tabuleiros prontos a levar, ocupam um vasto espaço de exposição. Portanto, a solução ideal para a sua distribuição será nos elementos refrigerados, ou melhor ainda, nas vitrines refrigeradas. Neste caso, a área não necessita de operador, mas deve ser abastecida de forma continuada pela cozinha, a qual deve ser próxima e de fácil acesso para permitir a distribuição rápida dos alimentos (6/7 pessoas/minuto). Em alternativa, os clientes estão autorizados a preparar os seus próprios pratos, retirando os alimentos de containers GN, colocados em elementos refrigerados ou em cubas refrigeradas. Neste caso, a assistência de um operador acelera o processo, o que sem um operador, seria só de 3-4 pessoas por minuto.

### DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS

O conceito "Free-flow" recomenda a distribuição dupla das bebidas, (em garrafas ou tiradas a copo) para alargar a opção de escolha. A distribuição de bebidas suaves, vinho e cerveja, permitem a colocação dos barris a uma distância que evita o abastecimento durante o serviço. É aconselhável planear a área de distribuição de bebidas próxima do elemento caixa, de forma a evitar que os clientes percorram longas distâncias com as garrafas balançando nos seus tabuleiros, sendo também aconselhável providenciar um dispensador de copos adicional.

### CARACTERÍSTICAS DO PROJECTO

TIPO DE DISTRIBUIÇÃO	Free - Flow
CAPACIDADE	400/500 refeições/turno
VARIEDADE DE MENU	Médio-alto
TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO	Aprox. 2 horas
MÁXIMO CAUDAL DE DISTRIBUIÇÃO	5/6 refeições/min
ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO (DISPONÍVEL P/CLIENTES)	61 m <sup>2</sup>
ÁREA DE SERVIÇO (BALCÕES E CIRCUITOS)	52 m <sup>2</sup>
ÁREA TOTAL	113 m <sup>2</sup>
PESSOAL: 7 OPERADORES	4 para distribuição 1 cozinheiro 2 caixas
DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS QUENTES	11 banho-marias, cubas GN 1/1 + 1 elemento refrigerado com 3 GN 1/1 para expor pratos
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS	Frios copo ou garrafas
DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS FRIOS	3 elementos refrigerados com 10 GN 1/1 +1 expositor de bebidas com 3 GN 1/1
COMPOSIÇÃO INICIAL DOS TABULEIROS	Dois Elementos porta-tabuleiros, caixa de pão e talheres
CONFEÇÃO À VISTA	Área de grelhados (PD700) encostada à parede com extractor de fumos





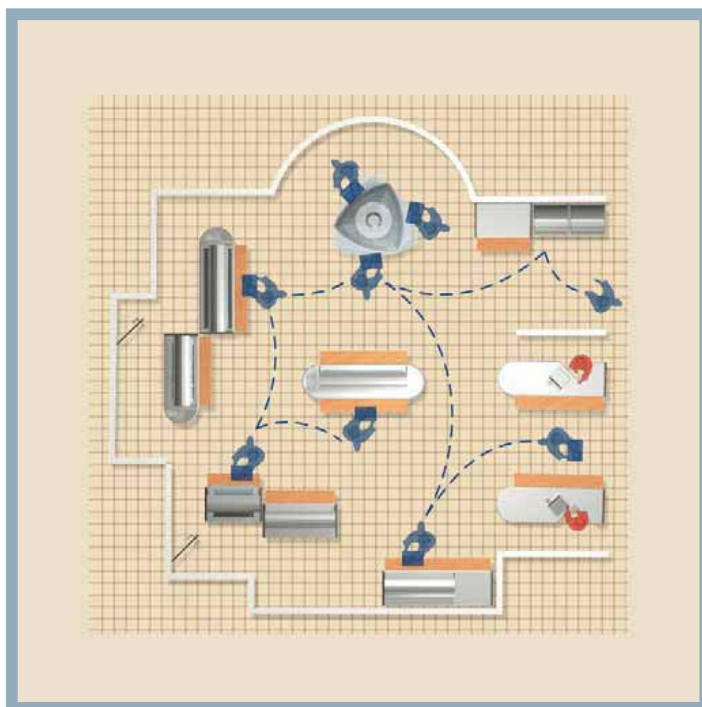
# Free-Flow

## Sem pessoal

Foi projectado outro tipo de distribuição **FREE-FLOW** para restaurantes, capaz de oferecer uma variedade razoável de menus, para funcionar com um número muito limitado de empregados na distribuição de alimentos. A variedade de pratos frios é assim mais vasta porque são mais adequados a serem preparados e dispostos nos seus tabuleiros ou nas composições feitas a pedido (i.e. saladas mistas) pelo cliente.

Com este propósito, sugerimos um elemento expositor, abastecido pela cozinha ou, em alternativa, uma ilha tri-segmentada, que possa ser abastecida com uma grande quantidade de pratos frios no início do turno de refeição. Os pratos quentes podem ser manuseados quer mediante tabuleiros colocados em placas aquecidas de cerâmica contendo porções pré-preparadas, prontas a serem retiradas pelo cliente e colocadas no seu prato, ou assistidos por um empregado, cuja presença é especialmente necessária para os primeiros pratos (massa, etc.).

### RESTAURANTE FREE-FLOW – 400/500 REFEIÇÕES POR TURNO



#### CARACTERÍSTICAS DO PROJECTO

TIPO DE DISTRIBUIÇÃO	Free - Flow
CAPACIDADE	400/500 refeições/turno
VARIEDADE DE MENUS	Média
TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO	Aprox. 2 horas
PICO MÁXIMO DE DISTRIBUIÇÃO	5/6 refeições/min.
ÁREA DISTRIBUIÇÃO (DISPONÍVEL P/CLIENTES)	58 m <sup>2</sup>
ÁREA DE SERVIÇO (BALCÕES E CIRCUITOS)	47 m <sup>2</sup>
ÁREA TOTAL	105 m <sup>2</sup>
PESSOAL: 6 PESSOAS	1 para distribuição de alimentos, Composição dos primeiros Pratos, quentes (massa, etc.)
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES	Total de 2 aquecedores de Cerâmica com 8 GN 1/1 +4 cubas GN 1/1
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS FRIOS	1 ilha tri-seccionada, com 2 elementos refrigerados com um total de 9 GN 1/1 um dos quais tem écran de vidro
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS	Em copo ou garrafa
COMPOSIÇÃO INICIAL DO TABULEIRO	Dois porta-tabuleiros, caixa de Pão e porta-talheres





# Confeção à Vista

Uma das tendências mais inovadoras na distribuição de alimentos, é a ilha de confeção “no local”, o que permite preparar e cozinhar pratos instantaneamente.

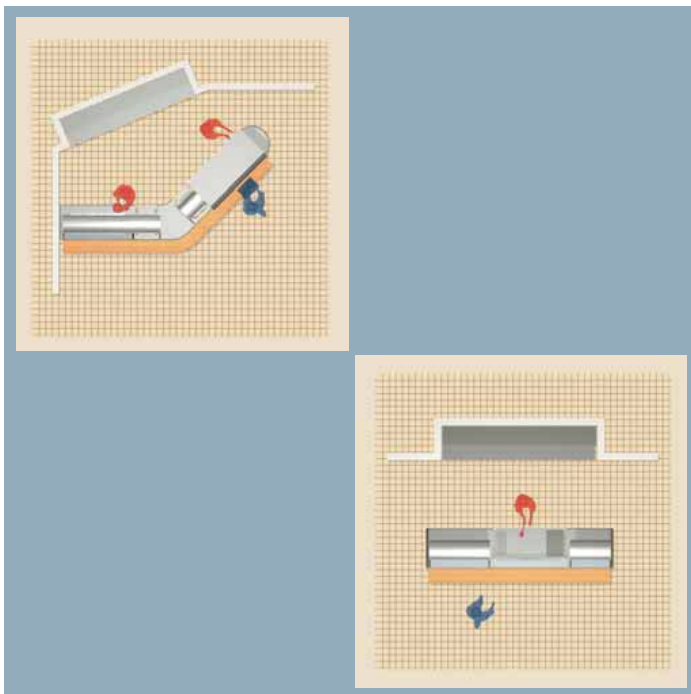
A confeção “no local” acrescenta um toque de coreografia ao restaurante assim como garante alimentos frescos cozinhados.

Desde uma simples omeleta pronta em poucos segundos, a um bife grelhado ou ainda uma porção de massa. Qualquer tipo de prato pode ser rápida e facilmente preparado, utilizando ingredientes frescos ou congelados. Mesmo com fome, os clientes de última hora podem ter alimentos de alta qualidade, tão boa como os alimentos ingeridos pelos seus colegas que chegaram na abertura do restaurante.

Um operador é pelo menos necessário nalguns casos, e torna-se indispensável, noutros casos, durante todo o turno.



## CONFECÇÃO DE MASSAS À VISTA



## CONFECÇÃO DE MASSAS À VISTA

No local, a confeção de massas é a primeira ilha de distribuição, a qual se completa com a preparação dos molhos, misturando-se massas e molhos à vista do cliente.

Se a massa confeccionada não for imediatamente distribuída, ela pode ser mantida e exposta em elementos banhos-de-maria ou, se já tiver sido colocada em pratos, num elemento quente, o qual deverá estar situado próximo da área de confeção. Esta área necessita de 2 operadores, cuja tarefa principal é cozinhar e preparar massa, mas que também distribuem pratos frios.

No local, a confeção de massa pode ser inserida quer num sistema Free-Flow (com tabuleiro) ou num sistema de distribuição tipo “buffet”, onde o cliente pega no seu prato e o leva directamente para a mesa. Na última situação, não há necessidade de adaptar os elementos com esteiras.

## CONFECÇÃO DE GRELHADOS À VISTA

Depois de o cliente ter escolhido os produtos do expositor, ele também pode cozinhar o seu alimento na grelha. A cozinha confecciona legumes e/ou molhos para acompanhar carne ou peixe, enquanto que o elemento quente tem expostos os produtos cozinhados em tabuleiros ou alimentos acabados de confeccionar, que esperam ser entregues ao cliente que está ocupado nas outras ilhas do Free-Flow.



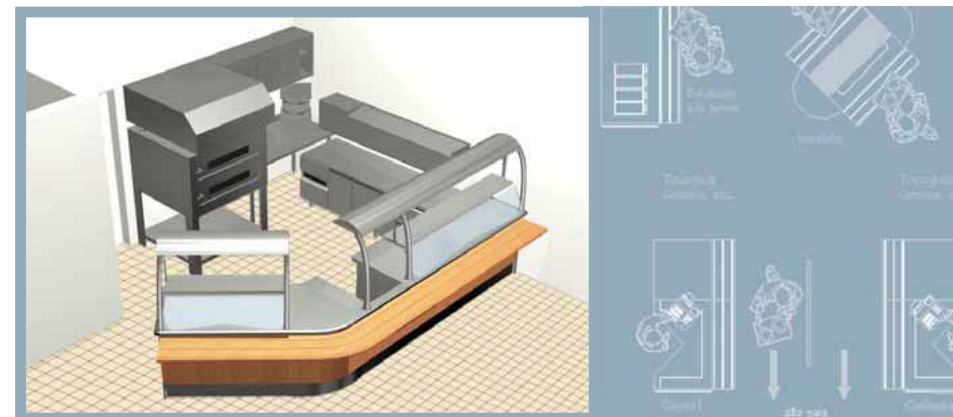
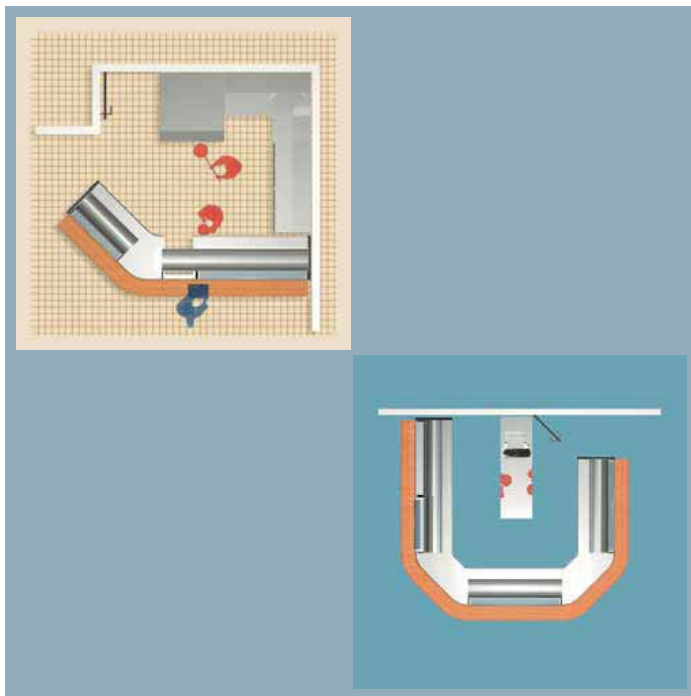


# Confeção à Vista

## Ilhas Auto-suficientes

As Ilhas auto-suficientes são áreas de distribuição de alimentos com alguma autonomia de produção, servindo quer pratos frios ou saladas, bem como pratos quentes (confeção de alimentos, no local, rápidos de preparar ou pizzas). Nas Ilhas auto-suficientes, os alimentos são sempre frescos, porque são preparados na medida em que são consumidos, pelo que só ficam no balcão de distribuição por curtos períodos. Obviamente que o cliente apercebe-se que tem melhor qualidade e frescura nos alimentos, quando ele vê que o seu alimento está a ser preparado em tempo real. Estas ilhas são abastecidas com alimentos em cru ou semi-confeccionados com menor frequência do que as ilhas normais, porque estão equipadas com uma área de armazenagem suficiente para o turno completo. Por esta razão, elas podem ser instaladas a uma certa distância da cozinha proporcionando mais liberdade na organização da linha de distribuição de alimentos e na circulação das pessoas. Contudo, estas ilhas requerem uma área de distribuição mais vasta, e direcção do pessoal mais flexível, de forma a que eles possam dar melhor resposta aos picos horários.

### RESTAURANTE DE CONFEÇÃO À VISTA – ILHAS AUTO-SUFICIENTES



#### PREPARAÇÃO, CONFEÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE PIZZAS

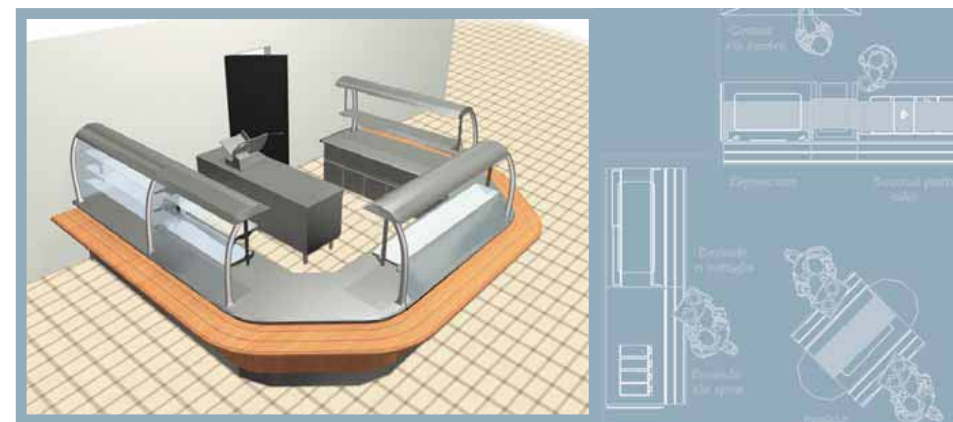
A direcção de distribuição de Pizzas, num restaurante Free-Flow é possível de duas maneiras. A Pizza pode ser encomendada, num dos balcões, à entrada. A encomenda é então enviada à ilha de pizzas, onde a pizza é preparada, confeccionada e mantida quente. Quando o cliente termina no interior da área de circulação, levanta a pizza, após entregar a senha que identifica a sua encomenda.

Outra possibilidade, é instalar a ilha de pizzas próxima do refeitório, para que o operador possa chamar pelo número de ordem, e o cliente, que está sentado à sua mesa, levanta a pizza no balcão. Nas duas situações, a pizza é paga no elemento caixa, juntamente com qualquer outro tipo de alimento e/ou bebidas escolhidas. No exemplo, pode-se ver duas áreas de pizza, que recebem a massa preparada da cozinha ou do armazém, basta moldá-la, revesti-la e colocá-la no forno.

#### PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE PRATOS FRIOS, SALADAS E SOBREMESAS

Uma ilha dedicada à preparação e distribuição de todo o tipo de pratos frios (saladas, pratos frios, sobremesas e fruta) pode ser projectada com um toque coreográfico, dentro da área de distribuição.

Uma unidade refrigerada nesta área, abastecida com alimentos recebidos da cozinha no início do turno, pode abastecer a ilha com pratos frios à medida que forem sendo consumidos, garantindo assim a qualidade e frescura dos produtos expostos. Em alternativa, em vez da unidade fria para sobremesas, pode ser utilizada a vitrine refrigerada.



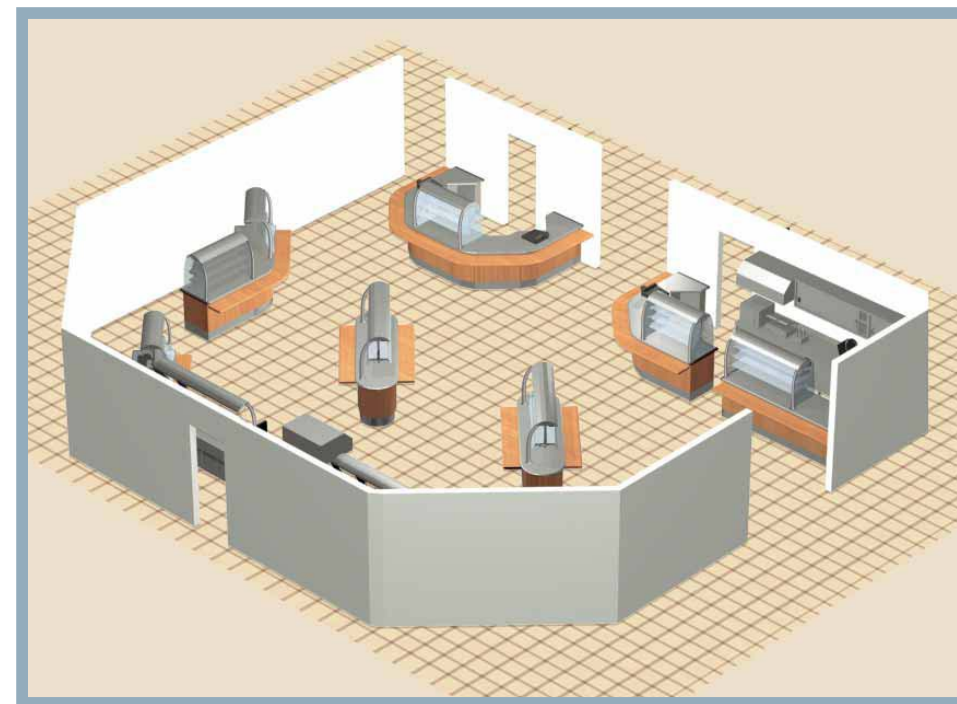


# Matrix

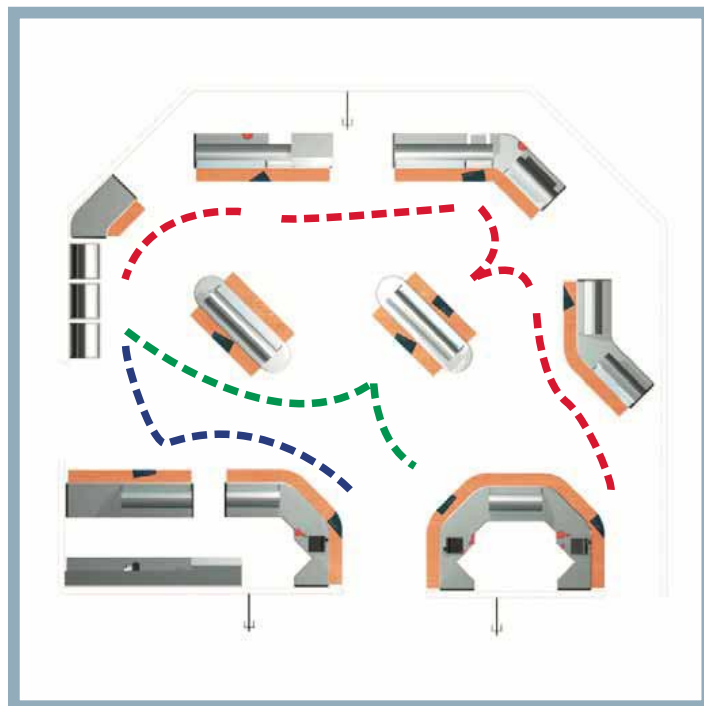
Enquanto permanecemos dentro do espírito do **FREE-FLOW**, esta solução divide a circulação numa grande extensão, focando-se na necessidade de ir ao encontro das exigências de clientes que consomem refeições bastante repetitivas. Portanto, a área de distribuição foi idealmente dividida em três circuitos:

- Sanduiches -> **circuito azul**
- Composição de pratos frios (saladas +sobremesa) -> **circuito verde**
- Menu completo (pratos quentes e frios) -> **circuito encarnado**

Cada uma das três áreas é auto-suficiente, no que diz respeito à distribuição de bebidas e pagamento no elemento caixa. Dentro da área, a circulação é completamente livre, permitindo a qualquer um, percorrer qualquer circuito, e escolher assim qualquer um dos menus disponíveis. Esta solução é um compromisso entre os sistemas em linha e **FREE-FLOW** e permite, uma vez os menus adaptados convenientemente aos gostos dos clientes, a optimização da programação da cozinha, enquanto se garante uma elevada circulação de clientes.

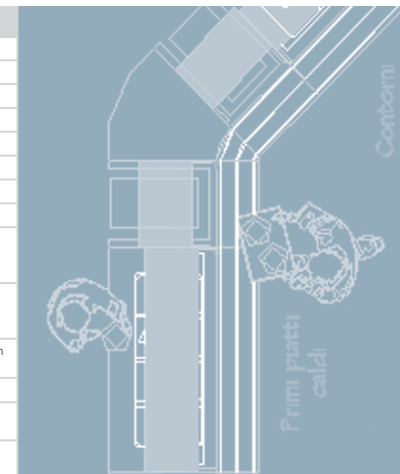


## RESTAURANTE FREE-FLOW DE CIRCULAÇÃO PREFERENCIAL



### CARACTERÍSTICAS DO PROJECTO

TIPO DE DISTRIBUIÇÃO	Free-Flow
CAPACIDADE	600/700 refeições/turno
VARIEDADE MENUS	Média-alta
TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO	Aprox. 2 horas
MÁXIMO CAUDAL DE DISTRIBUIÇÃO	7/9 refeições/min.
ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO (DISPONÍVEL PARA CLIENTES)	90 m <sup>2</sup>
ÁREA DE SERVIÇO (BALCÕES E CIRCUITOS)	64 m <sup>2</sup>
ÁREA TOTAL	154 m <sup>2</sup>
PESSOAL: 7 EMPREGADOS	3 para distribuição alimentos 1 para preparação sanduiches 3 caixas
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS QUENTES	Total de 8 Banhos-Maria com Cubas GN 1/1 + 1 elemento quente com 3 GN 1/1
DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS FRIOS	Um total de 3 elementos frios com 15 GN 1/1 + vitrine com 3 GN 1
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDAS	A copo ou garrafa
CONFECCÃO À VISTA	Unidades para saltar massa
COMPOSIÇÃO INICIAL DO TABULEIRO	Dois elementos porta-tabuleiros, caixa de pão, e porta-talheres



# Dimensionamento Critério

Tendo em atenção o aumento de competição na área do catering profissional moderno, não obstante a grande atenção que é dada relativamente ao preço, outros factores estratégicos devem ser tomados em consideração, tais como a necessidade de aumentar os standards de serviço, a imagem e a personalização do restaurante.



A distribuição livre serviço "Free Flow" não obriga o cliente a ter um percurso determinado. Pelo contrário, ele pode escolher a quantidade e qualidade mais adequadas ao seu gosto e necessidades dietéticas das ilhas de distribuição especializadas em certos alimentos que estão dispostas dentro de uma área de distribuição.

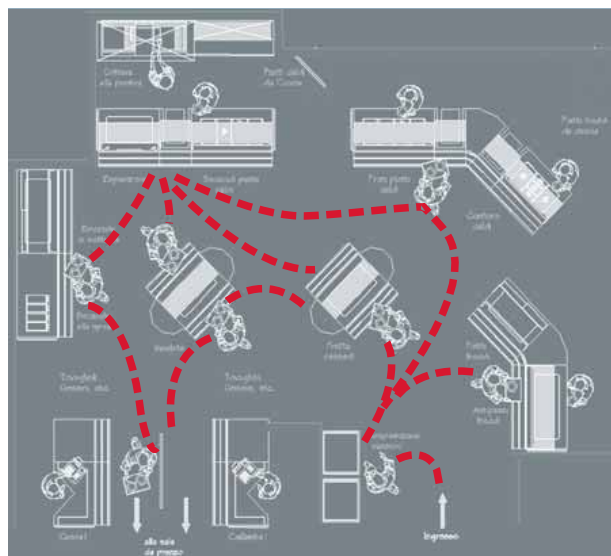
A quantidade de ilhas com categorias de alimentos, o tipo de alimentos distribuídos nelas e, se requerido, preparados à vista, o seu lay out, assim como o tipo de equipamento usado, tudo qualifica e distingue o restaurante dando-lhe uma personalidade única. Este particular método inovativo garante um elevado número de refeições servidas num espaço de tempo relativamente curto, assim como um menu variado a baixo custo.

Maior atenção à correcta identificação dos menus oferecidos e à imagem do restaurante, que podem variar grandemente de acordo com o tipo de restaurante, justificam investimentos que no início são ligeiramente maiores do que os requeridos nas linhas de auto serviço. Os custos de gestão são também ligeiramente mais elevados. O sistema de livre serviço pode, de facto, ser facilmente adaptado a um restaurante no centro da cidade, num shopping, numa feira, em áreas de escritórios, assim como, com toda a certeza, em cantinas de empresas ou restaurantes de inter-empresas.

## ESCOLHA E LAY OUT DO EQUIPAMENTO

O quadro a seguir dá uma indicação das capacidades das unidades refrigeradas e quentes de acordo com o potencial da linha de livre serviço oferecendo uma variedade média de alimentos (4-5 opções), enquanto que, nas páginas seguintes, há alguns exemplos de ilhas e unidades usadas em cada sistema.

Os seguintes pontos devem no entanto ser tidos em conta:



- À medida que a potencialidade do restaurante e o seu nível crescem (e opções de menus oferecidos nele) há também um aumento na quantidade de ilhas específicas dedicadas a certos alimentos, assim como às suas dimensões. Claro que deve ser dada a maior atenção ao tipo de alimento que distingue o restaurante e, por conseguinte, às unidades requeridas para o distribuir. Isto será integrado, se necessário, com a preparação e confecção ao momento.

- Os espaços entre as várias áreas de distribuição devem ser capazes de assegurar um movimento livre dos clientes que andam em redor com tabuleiros. É aconselhável deixar 1,7-2 metros de distância entre as esteiras das diversas unidades.

- As unidades de distribuição podem ser fornecidas de três formas. Continuamente da cozinha, neste caso as áreas de distribuição devem ser localizadas tão próximo

quanto possível dela e/ou facilmente acessíveis a ela, o que é recomendável particularmente para os pratos quentes e frios. Alternativamente, podem ser escolhidas áreas que tenham a sua própria produção, como áreas de confecção frontal para pratos quentes e ilhas que disponibilizam produtos frios para pratos frios. Uma opção adicional é fornecer a área com um stock de produtos suficientes para servir um turno de refeições. Esta é particularmente aconselhada para ilhas de vegetais frios onde o cliente pode combinar ingredientes para as saladas, ou sobremesas que já estão prontas em pratos.

- Considerando a dificuldade do transporte de garrafas e copos, as áreas de bebidas devem ser localizadas próximas das áreas das caixas e oferecer bebidas em copo ou garrafa.

EQUIPAMENTO	TURNOS/TOTAL DE REFEIÇÕES				
	200/300	400/500	600/700	800/1000	1000/1200
UNIDADES QUENTES PARA PRATOS QUENTES	3/4 GN	4 GN	4/6 GN	6 GN	6/8 GN
UNIDADES QUENTES PARA SEGUNDO PRATO QUENTE	3/4 GN	4 GN	4/6 GN	6 GN	6/8 GN
UNIDADES REFRIGERADAS PARA PRATOS FRIOS/SALADAS	3 GN	4 GN	6 GN	6 GN	10/12 GN
VITRINES REFRIGERADAS PARA PRATOS FRIOS/SOBREMESAS	4 GN	4/6 GN	6 GN	8 GN	8 GN
UNIDADES REFRIGERADAS PARA BEBIDAS	3 GN	4 GN	6 GN	6/8 GN	10/12 GN
UNIDADE COM DISPENSADOR PARA BEBIDAS AO COPO	1	1	2	2	2/3

# Crítérios de dimensionamento

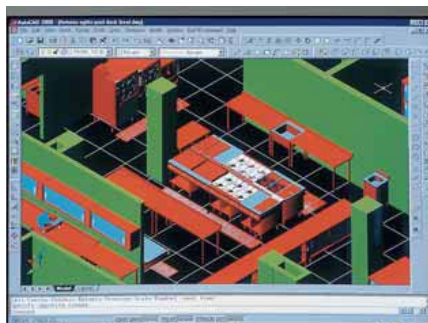
Grande variedade de lay outs podem ser adoptados para a distribuição em livre serviço, no entanto é possível identificar algumas linhas gerais para usar como referência para projectar correctamente o plano:

## ÁREAS

A área total de distribuição de alimentos deve incluir a área de serviço com os seus balcões de distribuição e a área de circulação atrás, assim como a área para os clientes se movimentarem livremente (2-3 m<sup>2</sup> por pessoa) enquanto o cliente está na área de livre serviço (em média 3-5 minutos durante os picos horários).

A área de serviço cresce potencialmente com o crescimento do restaurante, no entanto inicia-se com um requisito mínimo de área.

O quadro abaixo simplifica o cálculo destas áreas e fornece indicações baseadas no número de refeições a ser distribuídas, considerando que a dimensão da área deve ser calculada com o máximo de fluxo de clientes que, como é usual, é o parâmetro básico para qualquer ambiente de catering.



NUMERO DE REFEIÇÕES	TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO horas	FLUXO MÉDIO pessoas/min.	FLUXO MÁX. pessoas/min.	Nº DE CAIXAS	Nº DE PORTA TABULEIROS
200	2	1.67	2.17	1	2
300	2	2.50	3.25	1	2-3
400	2	3.33	4.33	1-2	3-4
500	2	4.17	5.42	2	4
600	2	5.00	6.50	2	5
700	2	5.83	7.58	3	6
800	2	6.67	8.67	3	6-7
900	2	7.50	9.75	3-4	7-8
1000	2	8.33	10.83	3-4	8-9
1100	2	9.17	11.92	4	9
1200	2	10.00	13.00	4-5	10

## PESSOAL

O número de empregados envolvidos nas áreas de distribuição está estritamente relacionado com a gestão do restaurante e sua cozinha, a qual deve ser otimizada como um todo. Um aspecto importante relaciona-se com a colocação ou não dos alimentos nos pratos e em que proporções, assim como o tipo de assistência desejada para empregar os alimentos para os clientes. A última escolha também afecta o tipo de unidade de distribuição que é adoptada.

É importante que as ilhas que requeiram a assistência de pessoal sejam geridas por um número adequado de empregados para evitar a saturação que provocará pequenas filas. Em particular, cada ilha deve ser organizada ergonomicamente,

com distribuição de alimentos e dispensadores de pratos que são fáceis de manobrar pelos empregados que deverão também assistir os clientes que vêm de diversas áreas. Pequenas unidades contendo 3 ou 4 containers GN que ficam adjacentes uma à outra com o um carro elevador de pratos podem ser operados por um só empregado. Unidades contendo 6 containers GN, colocados a uma certa distância um do outro, requerem a presença de dois empregados e dois carros de pratos, especialmente quando um grande fluxo de clientes deve ser atendido. Ilhas com confecção feita ao momento ou equipamento de preparação também requerem pessoal adicional, pelo menos durante os picos de afluência.

Nº DE REFEIÇÕES	TEMPO DE DISTRIBUIÇÃO horas	FLUXO MÉDIO pers./min.	FLUXO MÁXIMO pers./min.	ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO m <sup>2</sup>			ÁREA DE SERVIÇO m <sup>2</sup>	ÁREA TOTAL m <sup>2</sup>		
				Min.	Méd.	Máx.		Min.	Méd.	Máx.
200	2	1.67	2.17	13.0	21.7	32.5	35.2	48.2	56.9	67.7
300	2	2.50	3.25	19.5	32.5	48.8	37.8	54.7	67.7	84.0
400	2	3.33	4.33	26.0	43.3	65.0	40.4	61.2	78.5	100.2
500	2	4.17	5.42	32.5	54.2	81.3	43.0	67.7	89.4	116.5
600	2	5.00	6.50	39.0	65.0	97.5	45.6	74.2	100.2	132.7
700	2	5.83	7.58	45.5	75.8	113.8	48.2	80.7	11.0	149.0
800	2	6.67	8.67	52.0	86.7	130.0	50.8	87.2	121.9	165.2
900	2	7.50	9.75	58.5	97.5	146.3	53.4	93.7	132.7	181.5
1000	2	8.33	10.83	65.0	108.3	162.5	56.0	100.2	143.5	197.7
1100	2	9.17	11.92	71.5	119.2	178.8	58.6	106.7	154.4	214.0
1200	2	10.00	13.00	78.0	130.0	195.0	61.2	113.2	165.2	230.2

## CAIXA E PORTA TABULEIROS

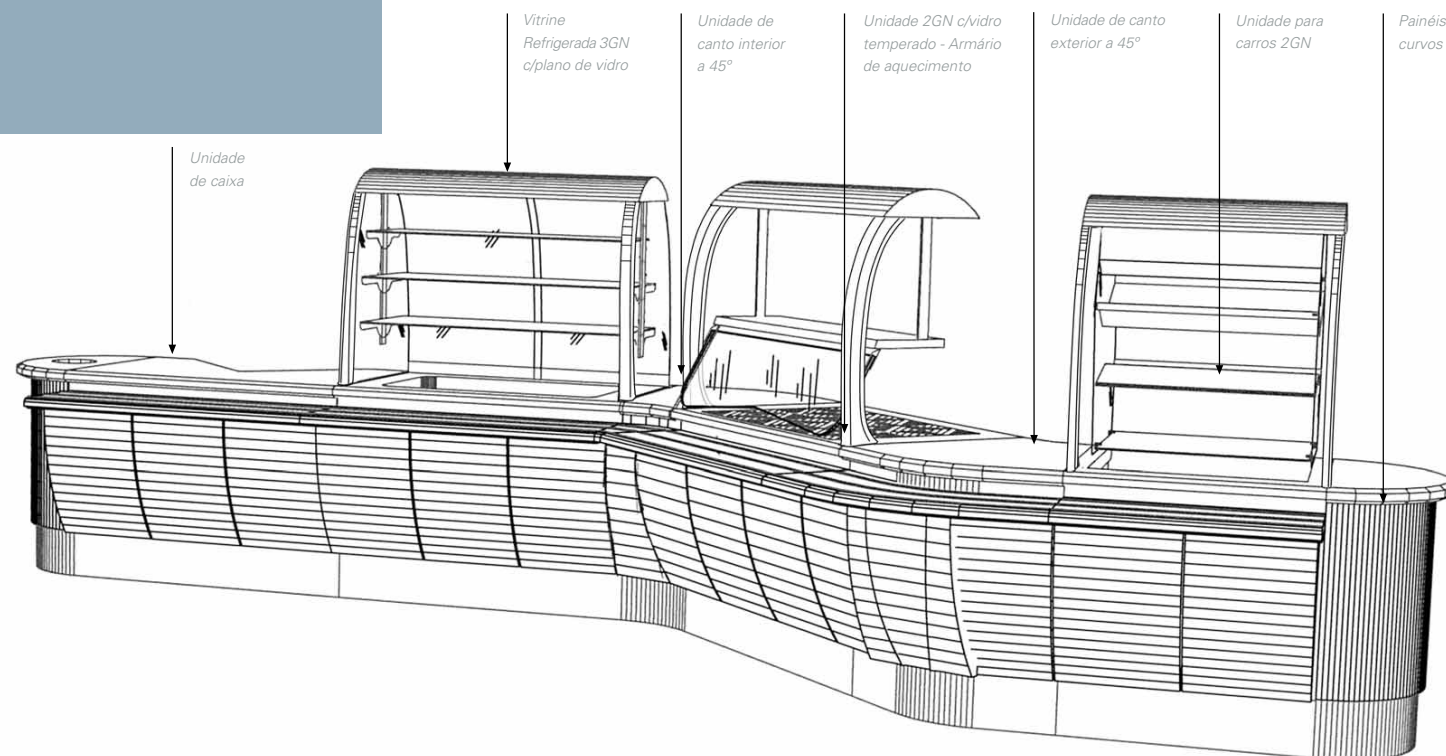
Em todos os sistemas de linhas de livre serviço, caixas e dispensadores de tabuleiros, talheres e pão têm uma importância vital na escolha do lay out e equipamento e devem ser devidamente tomados em consideração. As caixas, em particular, são passagens muito estreitas e o seu número deve ser correctamente determinado dependendo do pico de afluência, tendo em atenção que os pagamentos na caixa levam em média 20 a 30 segundos por pessoa. O facto de poderem ser utilizadas várias caixas, contrariamente às linhas de serviço em linha, significa que a linha de livre

serviço pode servir uma grande quantidade de refeições usando uma caixa ou mais, de acordo com as necessidades. A quantidade de dispensadores de tabuleiros, talheres e pão deve ser também calculada de modo a serem abastecidos uma só vez durante um turno de refeições. Os copos podem ser distribuídos perto da ilha das bebidas.

É também conveniente prever um dispensador de talheres e/ou pão próximo da caixa para as escolhas de último minuto.

# Encomendar

O **Selfactive** é a solução perfeita e ideal em termos de capacidade de fornecimento e robustez para aqueles que querem um sistema de distribuição elegante e versátil. Excepcionalmente flexível, graças à grande quantidade de unidades modulares e acessórios, oferece numerosas possibilidades de lay out e adapta-se a qualquer espaço, incluindo as situações mais complexas.



#### UNIDADE DE CAIXA

Unidade terminal esquerda arredondada  
Rodapé frontal (para unidade 3 GN)  
Painéis (veja no fim)  
Esteira com decoração de madeira (para unidade 3 GN)  
Rodapé traseiro para unidade ponte (para unidade 3 GN)

#### VITRINE REFRIGERADA 3 GN com armário

Protecção com portas transparentes  
Rodapé frontal (para unidade 3 GN)  
Painéis (veja no fim)  
Esteira com decoração de madeira (para unidade 3 GN)  
Rodapé traseiro para unidade refrigerada (para unidade 3 GN)

#### CANTO INTERIOR A 45°

Rodapé canto interior para unidade a 45°  
Painel canto curvo interior em madeira para unidade a 45°  
Esteira em madeira para unidade de canto interior a 45°  
Kit de elementos finais para alçados  
Rodapé para unidade de canto interior a 45°

#### UNIDADE COM VIDRO PROTECTOR 2 GN e estufa

Alçado em aço inox, protecção frontal e aquecimento (para unidade 2 GN)  
Rodapé frontal (para unidade 2 GN)  
Painéis (veja no fim)  
Esteira com decoração de madeira (para unidade de 2 GN)

#### CANTO EXTERIOR A 45°

Rodapé canto exterior para unidade a 45°  
Canto curvo exterior em madeira para unidade a 45°  
Esteira em madeira para unidade de canto exterior a 45°  
Kit de elementos finais para alçados  
Rodapé para unidade de canto exterior a 45°

#### UNIDADE PARA CARRO COM 2 GN

Alçado com dispensador de talheres e pão  
Carro porta tabuleiros nível constante  
Rodapé frontal (para unidade 2 GN)  
Rodapé traseiro para unidade ponte (para unidade 2 GN)  
Painéis (veja no fim)

Esteira em madeira (para unidade 2 GN)  
Unidade terminal direita arredondada

#### PAINÉIS CURVOS

Painéis finais curvos

# Personalização

A Linha **Activeself** está disponível em aço inoxidável ou com painéis decorativos. É também possível personalizar o sistema usando diferentes cores ou materiais, os quais devem ser encomendados especificamente.

## laminados\*



RAL 6000



RAL 3002



RAL 1001



RAL 1018

## decoração madeira\*



Mogno



Nogueira clara



Nogueira escura



Pereira



Faia

\* Deve ser encomendada especificamente – preços a pedido



### UNIDADES DE CANTO NÃO STANDARD 30° 60° 75°

#### ACESSÓRIOS PARA UNIDADES DE CANTO NÃO STANDARD 30° 60° 75°

Esteiras em tubo para cantos interiores e exteriores  
 Esteiras em madeira para cantos interiores e exteriores  
 Painéis em madeira decorativa direitos para cantos interiores e exteriores  
 Painéis em madeira decorativa curvos para cantos interiores e exteriores  
 Rodapé para cantos interiores e exteriores

#### UNIDADES NEUTRAS EM PONTE NÃO STANDARD

Unidades até 850 mm  
 Unidades até 1250 mm  
 Unidades até 1660 mm  
 Unidades até 2070 mm

#### ACESSÓRIOS PARA UNIDADES NEUTRAS EM PONTE NÃO STANDARD

Esteiras em tubo até 850 mm  
 Esteiras em tubo até 1250 mm  
 Esteiras em tubo até 1660 mm  
 Esteiras em tubo até 2070 mm  
 Esteiras em madeira até 1668 mm  
 Esteiras em madeira acima 1668 mm  
 Painéis direitos em madeira decorativa  
 Painéis curvos em madeira decorativa  
 Rodapé até 1668 mm  
 Rodapé acima 1668 mm

#### KIT DE PAINEL EM MADEIRA DECORATIVA PARA LADO DO OPERADOR

Especifique o PNC da máquina e coloque o prefixo "S"  
 Para unidades até 1260 mm (2-3 cubas GN)  
 Para unidades acima de 1260 mm (4-6 cubas GN)  
 O kit inclui:  
 - painel perfurado para lado de controlo  
 - painel de 400 mm standard para completar o revestimento do equipamento  
 - perfil em aço no equipamento

#### UNIDADES SOBRE RODAS

Excluindo as vitrines refrigeradas-especifique o PNC e coloque o prefixo "S"

#### CORTE NO TAMPO PARA ENCASTRAR ELEVADORES DE PRATOS

Especifique posição e dimensão do furo - especifique o PNC e coloque o prefixo "S"

#### CONJUNTO DE PERFIS PARA SUBSTITUIR ESTEIRAS PARA UNIDADES COM MADEIRA

Especifique o PNC e coloque o prefixo "S"

#### UNIDADES REFRIGERADAS COM COMPRESSOR REMOTO

Compressor não incluído - especifique o PNC e coloque o prefixo "S"

#### VITRINES REFRIGERADAS MONTADAS CONTRA A PAREDE

#### KIT PARA HACCP INTEGRADO

Especifique o PNC e coloque o prefixo "S"