



ASADOS PIOPIO, DE LOS POLLOS A LA SUCULENTA COMIDA PARA LLEVAR

En 1985 surge una empresa familiar que se dedica a la venta de pollos asados. Hoy cuenta con dos establecimientos, uno en Durango y otro en Amorebieta, de cuyas cocinas salen a diario 500 raciones de comida casera, y dos puntos de distribución, abastecidos por los otros, con una oferta cuidada y de calidad.

Desde el 2008, Piopio confía en la profesionalidad de Tecnifrisa, una empresa bilbaína dedicada a la venta de equipamiento de hostelería y alimentación, con cerca de 50 años de historia, que ha realizado la reforma de la primera tienda de la marca, en Durango, y el completo proyecto de diseño para los nuevos establecimientos en Durango, Amorebieta y Bilbao, junto con la venta e instalación de la maquinaria requerida.

Cuando los hermanos Martínez, propietarios de Piopio, deciden en 2008 ampliar el negocio de los pollos asados, en el que tenían ya una experiencia de más de 20 años, y adaptarlo



En el establecimiento de Amorebieta una vitrina frigorífica con un estudiado diseño en líneas curvas, una “V” en el medio del largo expositor de más de 7 m de longitud, permite mayor área de exposición

a las necesidades de los nuevos tiempos como es la comida preparada, tenían muy clara la idea para su nuevo establecimiento: una cocina perfectamente distribuida que facilitara el trabajo. A partir de ahí, los profesionales de Tecnifrisa tuvieron la libertad para diseñar, proyectar y asesorar, lo que dio como resultado una instalación capaz de asar hasta 3.000 pollos en un fin de semana y elaborar, además, una variedad de más de 50 referencias de platos preparados y postres.

Sin esperar mucho, cuatro años más tarde, Piopio vuelve a confiar en Tecnifrisa para dar otro salto cuantitativo al abrir un nuevo establecimiento que sustituye a un punto de distribución ubicado en Amorebieta, con una capacidad de producción mayor que el de Durango. Algo que se aprecia nada más entrar al local, al contemplar la amplia vitrina frigorífica, los 3 m de armarios frigoríficos expositores, así como más de 3 m y medio de vitrinas de postre.

El siguiente proyecto llega tan sólo un año después, en 2013, al abrir su primer, y único hasta la fecha, punto de distribución en el centro de Bilbao.

Piopio Durango I (100 m²)

Se trata de el primer establecimiento que dio origen al resto, donde se realizó una reforma y que actualmente se mantiene como asador de pollos y punto de distribución de los productos que se elaboran en la cocina del segundo local de Durango.

Piopio Durango II (260 m²)

Este local se caracteriza por su elegante interiorismo, tres vitrinas frigoríficas donde se exponen los productos, y la cocina vista, que muestra el proceso de elaboración de los pollos asados. Su apertura supuso un salto en cuanto a la calidad de la elaboración y la capacidad de producción, al dotarlo de una cocina completamente equipada para la producción de 250 platos al día, con una división en zonas que facilita el flujo de trabajo, un bloque central de cocción de la firma Angelo Po y un espacio independiente y diferenciado de asador, donde se encuentra un horno mixto y tres asadores de pollos rotativos. Esta gran cocina sirvió para abastecer, además, a los otros

Por qué Piopio confía en Tecnifrisa

- Por la variedad de productos que ofrece Tecnifrisa, que cuenta con una exposición de 650 m² en Bilbao y el conocimiento de qué producto es el indicado para cada necesidad.
- Por la versatilidad de las soluciones aportadas, partiendo de un plano del local y creando diversas composiciones con la distribución de los elementos de la cocina y de las cámaras, cuartos fríos, almacén, cuartos de motores, etc.
- Por la gestión de la obra de principio a fin, supervisando gremios, facilitando planos de instalaciones en los que cada toma eléctrica, de gas y agua, aparece reflejada en el punto exacto en el que debe encontrarse para un perfecto acoplamiento con la posterior instalación de la maquinaria, y permitiendo que esta se realice en el mínimo tiempo posible.
- Por el factor humano, sus profesionales escuchan al cliente, tienen en cuenta su idea, le asesoran y le ofrecen soluciones.

dos puntos de distribución existentes en Durango y Amorebieta, antes de que este último se convirtiera en productor, además de distribuidor.

Para asegurar dicha producción se requirieron tres cámaras de paneles independientes para refrigerados, congelados, y una también refrigerada exclusiva para los pollos, elemento que sigue siendo la insignia de la firma Piopio, junto con un cuarto frío (12°) donde se realiza todo el proceso de manipulación del género, la limpieza y preparación de pescado, carne y verdura.

Los sistemas autónomos de detección y extinción de incendios incluidos en las dos campanas –situadas una sobre el bloque central de la cocina, con los fuegos y las freidoras, y otra sobre los tres asadores de pollos rotativos y el horno mixto–, aportan la seguridad necesaria en una cocina de estas características.



Merece una mención especial el cuarto de motores, donde se agrupan todos los motores que hacen funcionar las cámaras frigoríficas y de congelación, aislando los ruidos y el calor que generan fuera de la cocina y contribuyendo a prolongar su vida útil, al estar alejados de las grasas que se producen en las cocinas, y que repercuten negativamente en su funcionamiento.

» El diseño del establecimiento, de la cocina y su distribución permiten optimizar el trabajo realizado a diario.

Según los dueños, el diseño del establecimiento, la cocina y su distribución permiten optimizar el trabajo y facilitar la labor de quien se desenvuelve a diario dentro de ella. Esta era la idea de partida de los hermanos Martínez, y éste ha sido el objetivo cumplido de Tecnifrisa.

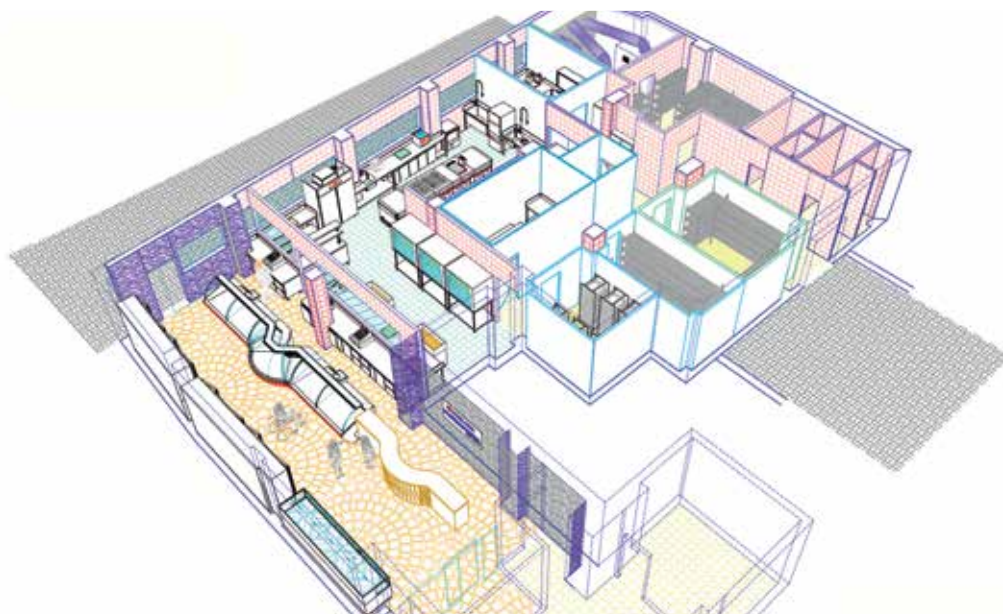
Pioppo Amorebieta (370 m²)

Una vez más, la estética del local se usa para llamar la atención e invitar al cliente a entrar y ver de cerca qué platos se guardan en tantas opciones diferentes de exposición: una vitrina frigorífica con un estudiado diseño en líneas curvas (una "V" en el medio de este largo mostrador de más de 7 m de longitud) permite mayor área de presentación de productos así como la comodidad de acceso a dicha zona para el vendedor. Frente a ésta, más de 3 m de armarios frigoríficos con puertas de cristal, y otros 3,5 m para las dos vitrinas de postres cumplen la doble función de refrigerar y mostrar el género.

Y ajustándose a los logros en el diseño de su establecimiento predecesor, el de Durango, se mantienen aquí la distribución de zonas, pero contando con un área mayor. La de lavado se sitúa en un espacio que no entorpece la tarea de elaboración y preparación de los platos; las áreas de trabajo sobre las mesas refrigeradas, y el gran bloque de cocina central, del modelo *Omega* de la firma Angelo Po, de 1,10 m de ancho y ocho fuegos abiertos con mandos en los dos frentes. Y lo que supone una novedad respecto a la de Durango, dos sartenes basculantes de gran capacidad, ya que fue diseñado con la idea de una posible ampliación de los puntos de venta, que se produjo tan sólo un año después de la apertura de este local.

La zona de asador de pollos se hace vista, al aparecer los tres asadores de pollos rotativos tras el gran ventanal que comunica la zona de público con la cocina. Bajo este, una mesa fría de grandes dimensiones hace de mostrador donde preparar los pollos y pasar los platos a la zona de venta. A la izquierda de los asadores de pollos se encuentran las tres potentes freidoras eléctricas de elevada producción, que garantizan la correcta fritura del alimento en el tiempo exacto.

Un gran armario frigorífico de dos puertas, un horno mixto y un abatidor de temperatura de carro, ambos para 24 bandejas, de la firma Angelo Po, completan la mayor de las cocinas de Pioppo.



En este local se incorporó un novedoso techo filtrante que permite cubrir todas las necesidades de aspiración, impulsión y renovación de aire. Además de incluir el sistema de iluminación estanco y el de extinción de incendios, aplicable a la normativa que debe cumplir este tipo de establecimientos, da al mismo tiempo un acabado estético y uniforme, al estar formado por discretos paneles con rejillas en acero inoxidable.

Fuera de la cocina se encuentran un cuarto frío, refrigerado a 12 °C, donde se preparan en tres zonas diferenciadas pescado, carne y verdura; otro destinado en exclusiva al despiece y preparación de los pollos para ser asados y tres

Ajustándose a los logros en el diseño del de Durango, en Amorebieta se mantiene la distribución de zonas, pero contando con un área mayor

cámaras de paneles, donde se almacena el género antes de su elaboración: dos de refrigeración, una para pollos y la otra para el resto del género, y una tercera de congelación.

Por último, para que todo el engranaje funcione perfectamente, se han reunido en el cuarto de motores un equipo independiente y en exclusiva para el abatidor de temperatura, requerido por su elevada potencia; un multicircuito de temperatura negativa, para todas las cámaras de congelación (mesas frías, armarios, etc.), y una central de frío que soporta todas las cámaras de frío positivo, permitiendo un funcionamiento continuo sin pérdida de temperatura aunque falle un compresor, debido a su sistema de reparto inteligente de gas. La central de frío aporta, además, un considerable ahorro energético respecto a una instalación tradicional, donde cada aparato depende de su propio motor. Un silencioso en la fachada hace que el ruido producido por los motores disminuya y se realice la aportación y extracción de aire necesaria para el buen funcionamiento de estos.

Pioppio Bilbao (80 m²)

Este establecimiento es el nuevo hermano pequeño, no menos cuidado en sus detalles que sus antecesores, que sirve de punto de distribución, ya que no cuenta con una cocina para elaborar, dejando esa labor en manos de las dos ya mencionadas.

Este punto de distribución deja el máximo espacio para la zona de público, con una larga vitrina de 7,5 m y otra para postre, de casi 5 m, visibles tras la cristallera que da a la céntrica calle Doctor Areilza en Bilbao. ¹

TECNIFRISA

Localización

Avda. San Adrián, 24
48003 Bilbao
www.feresa.com

ASADOS PIOPIO

Localización

Pioppio Durango
Alluitz, 1
48200 Durango, Bizkaia

Pioppio Durango Monago Torre
Monago Torre, 2
48200 Durango, Bizkaia

Pioppio Amorebieta
San Juan, 3
48340 Amorebieta, Bizkaia

Pioppio Bilbao
Doctor Areilza,
esquina con Rodríguez Arias