

GEBRUIKS- | TESTINSTRUCTIES

COOK + CHILL HOT LEVERING

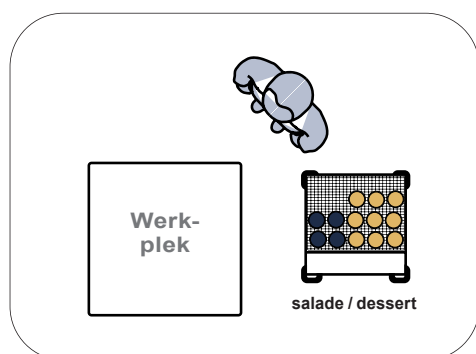


I. VOORKOELING VAN ALLE PORSELEINEN ONDERDELEN BIJ +2°/+3°C



De porseleinen onderdelen, die na reiniging in de vaatwasser nog warm zijn, hebben een koelperiode van ca. 30-45 minuten nodig in een +2° C koelcel. Een blast-chiller zou natuurlijk het koelproces versnellen

2. KOUDE PORTIONERING VAN SALADE EN DESSERT

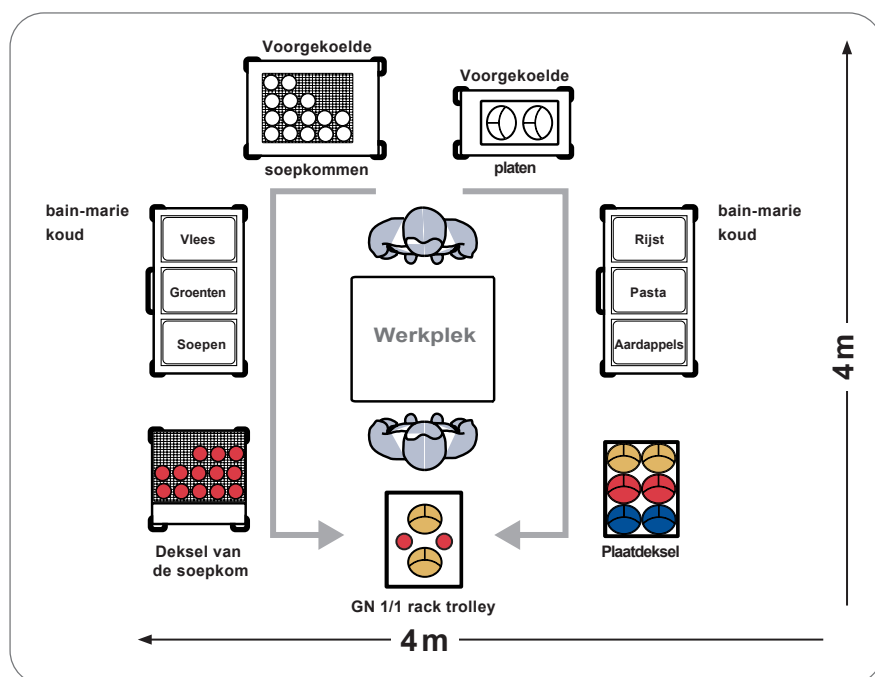


Salade en dessert worden gevuld in de bijgerechten schaaltes. De slakom wordt direct gesloten. Het dessert is bedekt door dienbladen. Het BLUEMAX-koeldekseel wordt pas op de dessertkom geplaatst als de stap "Picking process" is bereikt. De geportioneerde sla- en dessertschalen worden tot aan het verdeel proces in de koelcel bewaard.

Het BLUEMAX-koeldekseel zorgt voor een optimaal koelresultaat wanneer de menu's worden geleverd. Totdat het op de dessertkom wordt gedaan, wordt het dekseel bevroren in de diepvriesruimte bij -18 ° C, idealiter een nacht. (zie ook: BLUEMAX instructies).

3. KOUDE PORTIONERING VAN HOOFDGERECHTEN SOEP

3.1 Samenstelling van de portioneerruimte.



De volgende afbeelding toont de assemblage van het portioneergebied voor het portioneren van koude hoofdgerichtcomponenten en soepen met mobiele apparaten.



3.2 Portioneren + deksels op hoofdgerechtcomponenten en soepen plaatsen



- a) Het vullen van gekoelde hoofdgerechtcomponenten en soepen in de voorgekoelde borden en kommen



- b) Deksels op de borden en soepkommen leggen

3.3 Plaatsen van Componenten op GN Roosters van de Trolley



- a) Twee geportioneerde hoofdgerechten en soepkommen met deksels worden elk op één rek van een GN I/I rooster geplaatst. De regaalwagen die hier wordt tentoongesteld, is een GN I/I met 20 geleiders. Zo kan elke trolley maximaal 40 borden en 40 soepkommen bevatten.

- b) De regaalwagens worden altijd per tour geladen, d.w.z. één regaalwagen per bezorging!

- c) De verschillende, selecteerbare hoofdgerechten of diëten kunnen worden gemarkeerd door deksels in drie verschillende kleuren te gebruiken of door maaltijdlabellen te gebruiken. Ze worden ook gebruikt als naam- of menutags die tijdens het daaropvolgende portioneringsproces aan de dozen worden bevestigd.

- d) Tijdens de regeneratie liggen de maaltijdlabellen op de deksels van het betreffende hoofdgerecht. De soepkommen zijn te onderscheiden door deksels in drie verschillende kleuren.

- e) Een rooster van een GN I/I regaalwagen bevat altijd 2 borden en 2 soepkommen elk.

- f) De hier uitgestalde regaalwagen met 20 roosters kan maximaal 40 hoofdgerechten en 40 soepkommen bevatten. Is.

- g) Het is ook mogelijk om te werken zonder een regaalwagen. In dit geval wordt het geportioneerde servies op de rekken van een gewone serveerwagen geplaatst. Voor de regeneratie moeten de rekken vervolgens apart in de combi-steamer worden geplaatst.



3.4 Tijdelijke opslag van de Regaalwagen



Na de portionering wordt de geladen roll-in regaalwagen tijdelijk opgeslagen (bijvoorbeeld 's nachts) in het 2/3°C koelmagazijn.

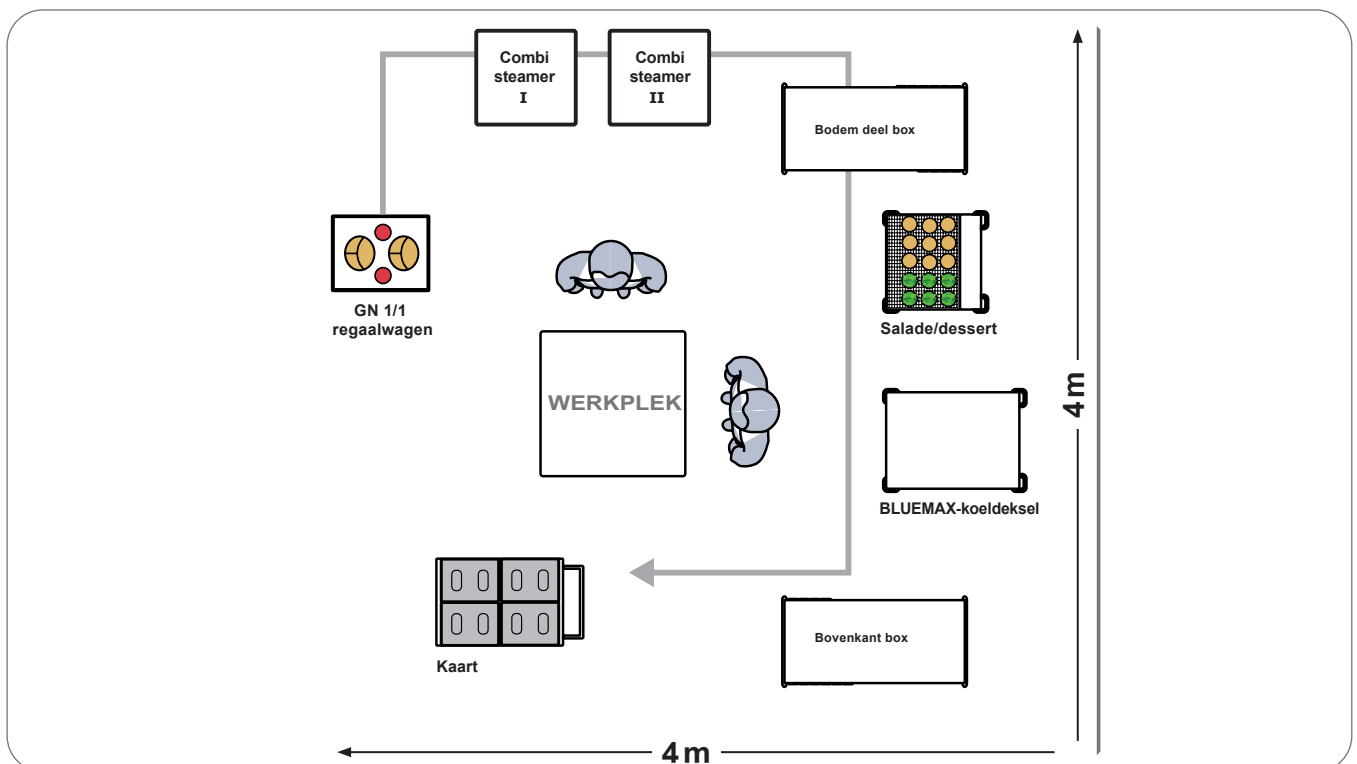
4. OPSTELLING VAN HET REGENERATIE- EN PORTIONEERGEBIED MET MOBIELE APPARATEN (voor de combi-steamer)



a) Combi-steamer voor de regeneratie



b) Werkplek - mobiele tafel, onderste delen van dozen, slaschalen, BLUEMAX-koeldeksels en dessertschalen voor de portionering



5. REGENERATIE + VERDELEN

5.1 Het regeneratie Process



- a) De inrijwagen van de eerste tour wordt in de combi-steamer geplaatst, welke tot 130°C voorverwarmd is.
- b) De regeneratie begint met 20 min. hete lucht en vocht 30%.
- c) Vervolgens wordt de regeneratie beëindigd met 3-5 min. hete lucht. Het wordt aanbevolen om de combi-steamer dienovereenkomstig te programmeren, met behulp van de aangewezen programma.
- d) Indien er twee of meer combi-steamers worden gebruikt, begint het tweede apparaat met een tijdsverschuiving.
- e) De optimale tijdsverrekening wordt zo gekozen dat het volgende regeneratieproces pas is voltooid als de voorgaande regeneratie al in gebruik is genomen. Voor 40 borden en soepkommen ca. 7-9 min.
- f) Regeneratieproces van koud geportioneerde hoofdgerechten en soepen in de combi-steamer of heteluchtoven 20 min. 130° C, 30 % stoom + 5 min. 130° C, in circulerende lucht
Apparaten met ontvochtigingsfunctie kunnen worden ingesteld op 25 min. 130 ° C, 30 % stoom

5.2 Het verdeelproces



- a) Het uittrekken van de inrijwagen na de succesvolle regeneratie. De bodem delen van de dozen bevinden zich naast de werkplektafel; de salade- en dessertschalen en de diepgevroren BLUEMAX-koeldekseksels bevinden zich in de nabijheid ervan. De bovenkanten van de dozen en de transportwagen zijn te vinden aan het einde van de tafel.
- b) 2 personen plus één reserveman werken aan één werkplektafel. Eén reserveman kan 2 tot 3 werkstationtafels helpen. Een geportioneerde dessertkom, een koeldeksel en een geportioneerde slakom waren al geplaatst in het onderste deel van een doos, die op de rand van de werkplektafel staat.
- c) Vanaf de bovenkant worden elk hoofdgerecht en een soepkom uit de inrijwagen gehaald.
- d) Het maaltijdlabel, liggend op het deksel van het hoofdgerechtbord, is nu bevestigd aan het onderste deel van de doos terwijl het bord en de soepkom erin worden geplaatst. Houd naast de bovenstaande workflow stappen rekening met het volgende:



e) 2 borden en 2 soepkommen per GN 1/1 rooster



f) Het hoofdgerecht en de soepkom worden in het onderste deel van de doos geplaatst.



g) Nu wordt het BLUEMAX-koeldekseel op het dessert gedaan. Wat betreft de hantering van het koeldekseel, let op de BLUEMAX-instructies en "punt 2" hierboven.



h) Plaatsen van de geregenereerde hoofdgerechten en soepen, evenals de gekoelde salades en desserts in de doos. De salade wordt bovenop het dessert gelegd. Het dekseel van het dessert houdt vervolgens beide kommen koel.



i) Direct nadat alle componenten in de doos zijn geplaatst, wordt deze gesloten door middel van het bovenste deel.



j) De doos worden op de transportwagen gezet. Bij het einde van het verdelen kan de transportwagen aan de transporteur worden gegeven.



k) De doos met de maaltijden worden in het voertuig geladen. Het bezorgen kan beginnen.

6. LOGISTIEKE HULP VOOR KOUDE PORTIONERING, REGENERATIE EN PICKING

6.1 Dispensers en lowerators voor maaltijd en bijgerecht schalen



a) Actieve koeldispensers met een no-frost systeem zorgen voor een stressvrij portioneringsproces bij kamertemperatuur. Ze zijn niet nodig als de portioneringstijden kort zijn of de portioneringsruimtes respectievelijk worden gekoeld. In dit geval zijn er passieve koeldispensers - die respectievelijk de porseleinen borden van het hoofdgerecht voorkoelen of koel houden - evenals plaattransportwagens in verschillende ontwerpen.

b) De mobiele DINNER-MAX speciale korvenstapelaar is bedoeld voor het voor portioneren, koelen en bewaren van salade-, soep- en dessertschalen. De kommen worden gevuld voordat de deksels worden geplaatst en ze worden opgeslagen in een koelruimte met behulp van de korvenstapelaar. Tijdens het hoofdportioneringsproces worden de componenten gewoon uit de korven gehaald en in thermoboxen geplaatst, wat kostbare tijd bespaart!

Als alternatief bieden wij ook de praktische korvenwagen aan die is uitgerust met servieskorven.

6.2 Speciale opslagwagens voor Thermoboxen



a) De mobiele DINNER-MAX speciale opslagwagens kunnen tussen de 32 en 64 complete thermoboxen bevatten en zorgen voor een optimale droging en opslag na het reinigen van de systeemonderdelen. Ze zijn essentieel voor het werk stroom beheer van een professioneel portioneringsproces

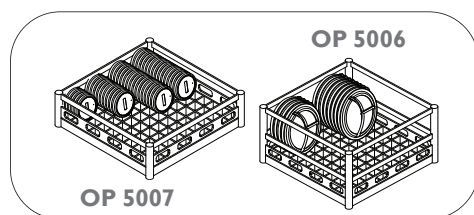
b) OP 2026 voor 64 MONDO | 60 JUMBO | 66 BASIC boxen

L 1270 x D 725 x H 1830mm, doorduw beveiliging, 4 wielen, roestvrij, waarvan er 2 met rem, Ø 125 mm

OP 2032 voor 32 MONDO | 30 JUMBO | 33 BASIC boxen

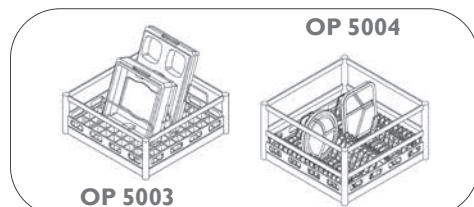
L 675 x D 725 x H 1830mm, doorduw beveiliging, 4 wielen, roestvrij, waarvan 2 met rem, Ø 125 mm

6.3 Vaatwasmachine- en opslag korven voor Silicone deksels



a) Voor uw optimale logistiek zijn er op aanvraag verschillende reinigings- en opbergkorven beschikbaar.

b) VAATWASSER KORF OP 5003: Voor 6 boven- of onderdelen Afmetingen: L 500 x B 500 mm andere afmetingen op aanvraag. Als alternatief, OP 5008 voor transportvaatwasmachines.



VAATWASSER KOR OP 5004: Voor 20 siliconen deksels van de ovale of rechthoekige hoofdgerechten. Afmetingen: L 500 x B 500 x H 295 mm (vrije hoogte 250 mm)

7. DE VEREISTEN VOOR EEN SOEPEL EN ECONOMISCH PROCES

7.1 Minimale Configuratie van een COOK + CHILL keuken



- Combi-steamer of heteluchtoven met roll-in rack trolley
- De combi-steamers moeten vrij beschikbaar zijn tijdens de regeneratieperiode (ca. 9-10 uur).
- snelle koeler
- Opslagruimte in + 2°C / + 3°C - koelcel
- Ca. 4x4 m portionerings- of portioneergebied, respectievelijk, die kan worden gebruikt met mobiele apparaten op de respectieve portionerings-, regeneratie- of portioneer tijden. De portioneer ruimte moet in de nabijheid van de combi-steamer of heteluchtoven beschikbaar worden gesteld.
- Vaatwasser capaciteit: n.t.b.
- 7-daags personeel voor het COOK + CHILL-portioneer proces

7.2 Bepaling van het benodigde Dinnerware assortiment



Het benodigde servies en apparatuur heeft een aanzienlijke invloed op de efficiëntie van het systeem. Het hangt in wezen af van de volgende twee versies:

- a)** Wat de hoeveelheid serviesgoed betreft, biedt de inzet van maximaal een dubbele set serviesgoed plus een reserve van 10% maximale efficiëntie. Hiervoor moet aan de volgende eisen worden voldaan:
- Onmiddellijke teruggave van het vuile servies tot bijvoorbeeld 13:30 uur door de chauffeurs.
 - Vanaf 13:30 uur schoonmaken van het vuile servies (bijv. binnen 2 uur)
 - Afkoeling van de borden en soepkommen direct na het reinigingsproces (bijv. binnen 30 minuten)
 - Daarna portioneren van salade (zonder dressing) en dessert
 - Bevriezen van de BLUEMAX-koeldeksels
 - Vervolgens: Portionering van de gekoelde hoofdgerechtcomponenten en soepen
 - Opslag van de rekwagen, met daarin de geportioneerde borden en soepkommen, in de koelcel +2°C/ +3°C
- b)** Een drievoudige serviesset biedt nog steeds een goede efficiëntie en tegelijkertijd zeer comfortabele tijdschema's voor de werkstappen die onder a) worden vermeld). Het belangrijkste verschil is dat de portionering voor de volgende dag al op een willekeurig tijdstip op de vorige dag kan worden geregeld.

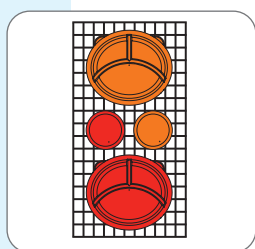
8. DE COOK + CHILL EMPLOYMENT - EEN OVERZICHT

1

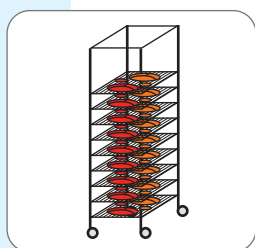


2/3°C

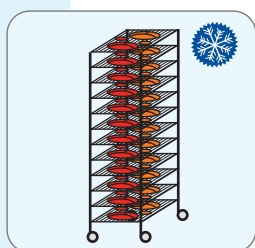
De gekoelde hoofdgerechtcomponenten en soepen worden afgevuld in het voorgekoelde servies.



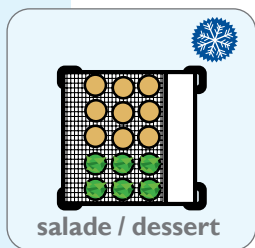
De geportioneerde borden en kommen worden afgesloten met deksels en op de GN-roosters van de roll-in regaalwagens*¹⁾ voor heteluchtovens/combi-steamers*²⁾. Een rooster van een GN 1/1 roll-in regaalwagen bevat altijd 2 borden en 2 soepkommen.*²⁾



De geladen GN-roosters worden in de regaalwagen geplaatst. Een GN 1/1 roll-in regaalwagen met 20 roosters kan 40 hoofdgerechten en 40 soepkommen bevatten.



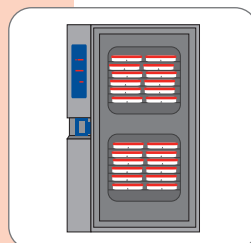
Na de portionering wordt de geladen roll-in regaalwagen tijdelijk opgeslagen in de 2/3°C koelcel (bijv. 's nachts).



salade / dessert

Salade- en dessertschalen worden gevuld en opgeslagen in de koelcel (2/3°C), klaar om in de boxen te worden geplaatst. Het BLUEMAX koeldeksel wordt bevroren bij -18°C ('s nachts).

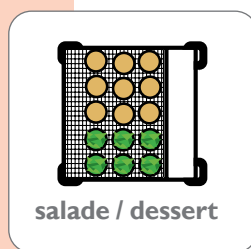
2



The roll-in rack trolley is moved from the cold-storage house and is put into the pre-heated combi-steamer. Regeneration of the coldly-portioned main courses and soups in the combi-steamer/convection oven.

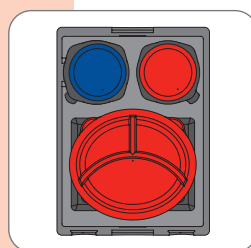
20 min. 130°C, 30% stoom + 5 min. 130°C, in circulerende lucht

Apparaten met een ontvochtigingsfunctie kunnen worden ingesteld op 25 min. 130°C, 30% stoom.



salade / dessert

Salade en dessert worden bereid voor het portioneerproces. De salade wordt afgesloten met een siliconen deksel. Pas dan worden de koeldekseksels op de dessertschalen gezet.



De geregenereerde hoofdgerechten en soepen, evenals de gekoelde salades en desserts worden in de boxen gedaan. De salade wordt op de desserts gelegd om ervoor te zorgen dat het koeldeksel van de laatste beide kommen koel houdt.



Meer dan 3 uur
65°C

Warme levering aan uw klant



Uw klanten genieten van een warme maaltijd met koude componenten met een gegarandeerde temperatuur onder de 10°C.

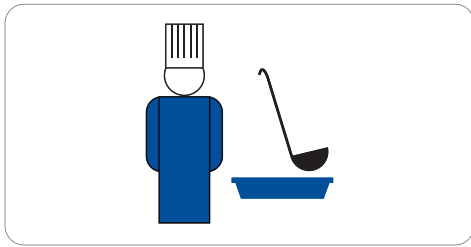
*¹⁾ Het is ook mogelijk om zonder roll-in regaalwagens te werken. In dit geval wordt het koud geportioneerde servies op de roosters van een gewone regaalwagen. Voor de regeneratie moeten de roosters dan apart in de combi-steamer.

*²⁾ Roll-in regaalwagens zijn beschikbaar voor alle gangbare tafel en vloer gemonteerde apparaten in GN 1/1 of GN 2/1.

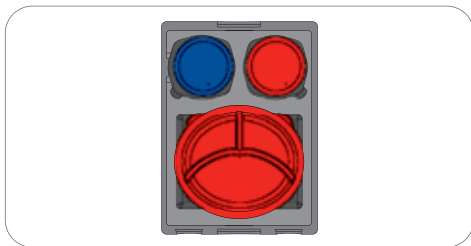
9. COOK + CHILLGEKOELDE LEVERING MET MAGNETRON



Koude portionering - Levering - Magnetron - Regeneratie bij de klant



a) Koude portionering



b) De koude componenten en de salade + dessert in de boxen doen



c) Koude levering aan de klant



d) 7 -8 minuten regeneratie in de magnetron. Top resultaten! Uw klanten kunnen genieten van een warme maaltijd met salade en dessert onder de 10 °C.