

Cook and Chill



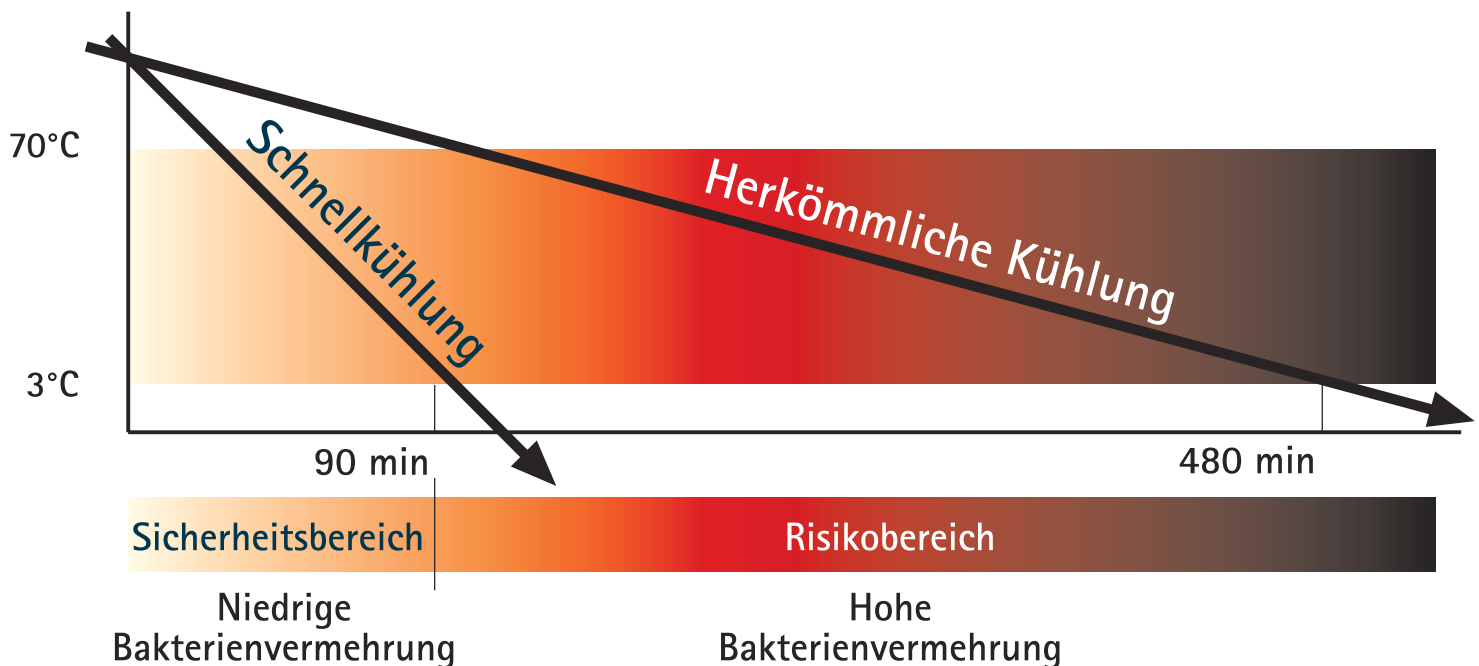
# Lebensmittelsicherheit: Cook and Chill

• Sicherheit bei der Lagerung von Speisen wird bei Electrolux groß geschrieben.





Eine nicht korrekte Lagerung in herkömmlichen Kühl- und Gefrierschränken führt zu einer starken Verminderung der Qualität der gekochten Speisen. In der Tat werden die Speisen in den zuvor genannten Geräten bei einer Temperatur gelagert, bei der sich die Bakterien in hohem Maße schnell vermehren. Während der Schnellkühlung müssen die Speisen innerhalb von 90 Minuten von +70°C auf +3°C gekühlt werden (Englische Richtlinie).

Demzufolge ist die Schnelligkeit dieses Verfahrens ausschlaggebend für die Gewährleistung der Sicherheit und der Hygiene der Speisen, damit der Vermehrung der Bakterien entsprechend vorgebeugt wird.

• Der Einsatz von Geräten Electrolux bedeutet in erster Linie sichere und nährstoffreichere Speisen. Dank der Schnellkühlung werden sowohl der Nährstoffgehalt (Mineralsalze, Proteine) als auch die organoleptischen Eigenschaften (Form, Geschmack, Frische) der Speisen beibehalten.



# Cook and Chill: Eine vorteilhafte Wahl

Anzahl der Speisen	Einsparung auf Grund der Effizienz	Einsparung auf Grund eines geringeren Verlustes	Gesamteinsparung pro Jahr
Anzahl der Speisen > 1000 	5850 €	12043 €	17893 €
Anzahl der Speisen 200/500 	4980 €	8055 €	13045 €
Anzahl der Speisen 100/50 	4095 €	2106 €	6201 €
Anzahl der Speisen 50 	2672 €	1155 €	3827 €

Sich für das System Cook and Chill Electrolux entscheiden bedeutet, in eine System-Lösung zu investieren, durch die eine hohe Einsparung an Personal und Arbeitsstunden sowie eine ausgewogene Verteilung der Arbeitslast sichergestellt wird.

Dank des integrierten Systems Electrolux kann an einem einzigen Tag die für die Woche geplante Anzahl von Speisen zubereitet und gekühlt werden, wodurch die Arbeitslast optimiert und die Produktivität

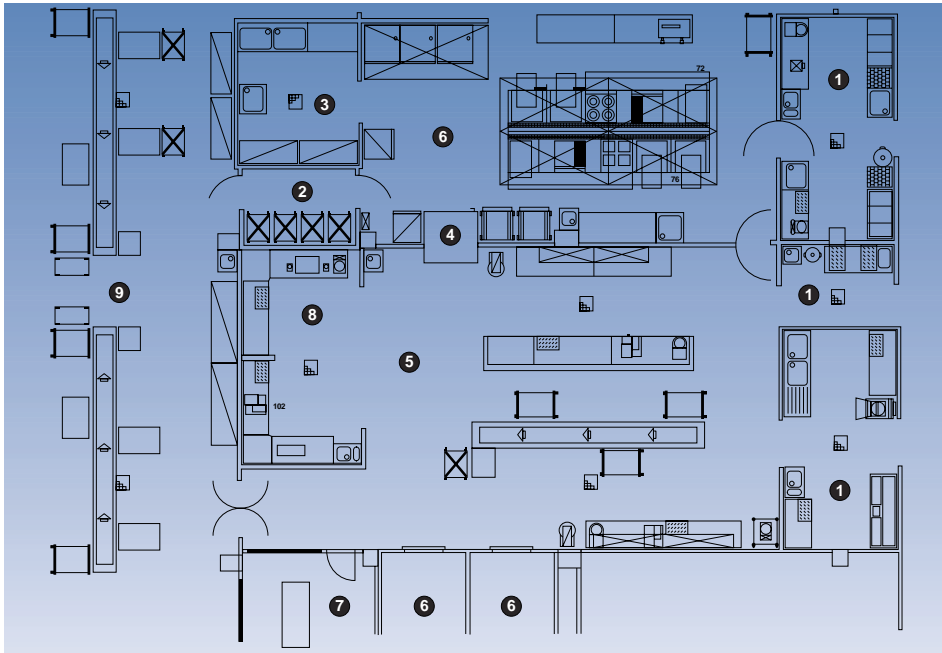
um 20% erhöht wird. Ferner kann durch das System Cook and Chill auf Grund eines exakten Portionierens der täglich zu kühlenden Speisen der Verlust um 20-25% gesenkt werden.

Das integrierte System Electrolux ist zweifelsohne eine lohnende Investition.

Die Gesamteinsparung, bezogen auf Arbeitsstunden und Senkung des Verlustes, kann mit den Kosten des Schnellabkühlers verglichen werden, damit eine Berechnung der Abschreibungszeit der Investition

angestellt werden kann. Es ist statistisch bewiesen, dass die anfänglichen Kosten im Durchschnitt innerhalb eines Jahres abgeschrieben werden können.

# Electrolux: Die System-Lösung

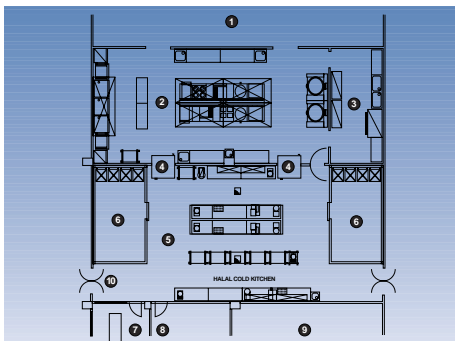


1. Zubereitung
2. Garung
3. Reinigung der Kochkessel
4. Schnellkühlung
5. Kaltverteilung
6. Kühlzellen für vorgekochte Speisen
7. Kontrollabteilung
8. Portionierung
9. Verpackung

Electrolux ist ein Spezialist auf dem Gebiet der Herstellung von integrierten Systemen. Aus diesem Grund ist Electrolux in der Lage, auch maßgeschneiderte Lösungen auszuarbeiten, die selbst die anspruchsvollsten Kunden zufrieden stellen. Dank der fachlichen Kompetenz von Electrolux bei der Ausarbeitung von Layouts ist ein effizienterer Arbeitsablauf in der Küche möglich. Alle Geräte Electrolux sind so konzipiert, dass diese in einem vollkommen integrier-

ten System zum Einsatz kommen können. Auch die Beschickungswagen sind so ausgelegt, dass ein problemloses Handling der Speisen während aller Phasen des Systems Cook and Chill möglich ist. Dank der reichhaltigen Palette an Beschickungswagen Electrolux, die in unterschiedlichen Ausführungen und Maßen erhältlich sind, ist ein noch effizienterer, wirtschaftlicherer und sicherer Arbeitsablauf in der Küche möglich. Sich für ein integriertes System Electrolux

entscheiden bedeutet, den herkömmlichen Arbeitsablauf mit einem technologisch fortschrittlichen System zu kombinieren, durch das höchste Hygiene und Sicherheit gewährleistet wird.



1. Zubereitung
2. Garung
3. Reinigung der Kochkessel
4. Schnellkühlung
5. Kaltverteilung
6. Kühlzellen für vorgekochte Speisen
7. Kontrollabteilung
8. Lagerung der Behälter
9. Reinigung der Behälter
10. Ausgabe

# Garung 1



1. Für die Garung von Speisen bietet Electrolux eine reichhaltige Auswahl an Geräten an, durch die diese auf herkömmliche Art, d.h. durch Kochen, Dämpfen, Frittieren und Backen zubereitet werden können.

Aus diesem Grund hat Electrolux eine komplette Palette von Geräten ausgearbeitet: von Konvektionsbacköfen, Dampfkonvektionsbacköfen bis hin zu modularen Küchen; von Kochkesseln und Pfannen bis hin zu Bandfritteusen.



# Schnellkühlung 2



2. Bei der Schnellkühlung werden die gekochten Speisen innerhalb von 90 Minuten von  $+70^{\circ}\text{C}$  auf  $+3^{\circ}\text{C}$  schnell gekühlt oder innerhalb von 240 Minuten von  $+70^{\circ}\text{C}$  auf  $-18^{\circ}\text{C}$  schockgefrostet. Electrolux stellt verschiedene Modelle von Schnellabkühlern/Schockfroster mit einem Fassungsvermögen von 7 kg bis 180 kg her (Englische Richtlinie). Zudem können mit dem System CHILLtherm<sup>®</sup> unter Anwendung eines einzigen Gerätes Speisen schnell gekühlt, gelagert und aufbereitet werden.

Diese Lösung ist ideal für flüssige Speisen, wie zum Beispiel Suppen, Saucen und Ragouts.



# Lagerung 3



3. Die Lagerung in einem integrierten System Electrolux erfolgt unmittelbar nach der Schnellkühlung. Von diesem Moment an sind die Speisen problemlos fünf Tage haltbar.

Electrolux bietet je nach den kundenspezifischen Anforderungen und dem gewünschten Arbeitsablauf unterschiedliche Lösungen an: Kühlschränke (HD Line), Modelle mit Beschickungswagen „Roll-in“ oder „Pass-through“.



# Aufbereitung und Speisenausgabe 4-5



4-5. Die Aufbereitung der Speisen erfolgt vor deren Ausgabe. Dank der Dampfkonvektionsbacköfen Electrolux können die Speisen, je nach deren Größe, innerhalb von 7-10 Minuten aufbereitet werden. Was die Speisenausgabe betrifft, können wir auf die Anforderungen des Kunden abgestimmte Lösungen anbieten: vom Bankett-System bis zum herkömmlichen Self-Service-System sowie innovative Show-Cooking-Systeme (Front Cooking).



# Electrolux: Die Vorteile

## Sicherheit

HACCP-System und von NSF und NF genehmigte Geräte, die in aller Welt höchste Hygienestandards gewährleisten. Durch das Warenzeichen NF für Lebensmittelhygiene (herausgegeben von AFNOR - Frankreich) wird die Reinigungsfreundlichkeit, die Funktionsweise und die Leistungsfähigkeit der Geräte zertifiziert

---

## System-Lösungen

Mehr als eine "lohnende Investition". Mit dem System Cook and Chill bietet Ihnen Electrolux nicht nur eine einfache Einsparung, sondern auch:

- System-Lösungen für eine reichhaltige Gerätepalette
  - Systeme für das Management aller Arbeitszyklen des Systems Cook and Chill, von der Zubereitung bis hin zur Ausgabe der Speisen
- 

## Maßgeschneiderte Lösungen

Electrolux verfügt jedoch nicht nur über fachliche Kompetenz, sondern auch über hochentwickelte Instrumente wie Autocad und 3D-Graphikprogramme. Dies hat den Vorteil, dass Ihnen unsere Verkäufer die in Ihrer Küche zu installierenden Geräte vor dem Kauf sozusagen „live“ zeigen können, wodurch bereits im Voraus die Arbeitsabläufe und die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte optimiert werden können.

---

## Professionelle Kompetenz

Außer der Installation bietet Electrolux ebenfalls einen professionellen Kundenservice an, der Ihnen in Bezug auf die Bedienung und die Wartung der Geräte fachkundige Unterstützung gewährt:

- Schulungen, damit unsere Geräte auf effiziente und wirtschaftliche Weise benutzt werden können
  - ferngesteuerte Überwachungssysteme
  - EMS: elektronisches Wartungssystem
- 

## Flexibel einsetzbare Produktpalette

Mehr als nur eine Lösung. Als marktführendes Unternehmen bietet Electrolux eine komplette Produktpalette an, die in unterschiedlich großen Küchen installiert werden können und selbst den anspruchsvollsten Küchenchef zufrieden stellt.

# Variantentabelle

Anzahl der Speisen	Behälter GN1/1 Tablett 65 mm	Dampfkonvektions backöfen	CHILL <sup>therm</sup> ®	Schnellabkühler und Schnellabkühler/ Schockfroster	Kühlschränke/ Gefrierschränke	Beschickungswagen
> 100	18	10x1/1 GN	80 lt	54 kg	Kühlschränke/ Gefrierschränke HD Line	2 Einheiten
> 150	36	2x 10x1/1 GN	80 lt	2x54 kg		4 Einheiten
> 300	54	2x 20x1/1 GN	100 lt	180 kg	Kühlschränke mit Beschickungswagen „Roll-in“ und „Pass-through“ 1250 lt	4 Einheiten
> 400	72	3x 20x1/1 GN	150 lt	180 kg & 90 kg		6 Einheiten
> 600	108	4x 20x1/1 GN	2x150 lt	2x 180 kg		8 Einheiten
> 800	144	2x 20x2/1 GN	150 lt & 200 lt	3x 180 kg		4 Einheiten
>1000	180	4x 20x2/1 GN	200 lt & 200 lt	4x 180 kg	Kühlschränke mit Beschickungswagen „Roll-in“ und „Pass-through“ 2700 lt	8 Einheiten
> 1500	270	5x 20x2/1 GN	300 lt & 200 lt	6x 180 kg		10 Einheiten

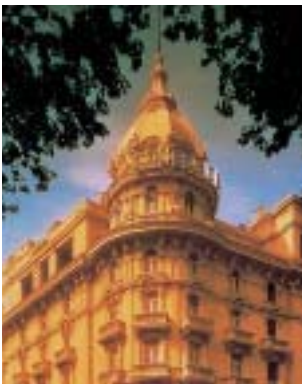
Annähernde Einschätzung unter Berücksichtigung der Geräteabmessungen.

\* Für die von NF genehmigten Geräte sind die Produktionskapazitäten pro Schnellkühl- und Schockfrostartzyklus unterschiedlich.

Backöfen "Crosswise" Electrolux	Schnellabkühler und Schnellabkühler/ Schockfroster Electrolux *	Beschickungswagen	
10x 1/1 GN	27 kg 1/1 GN	922130	OAC93
10x 2/1 GN	54 kg 2/1 GN	922128	OAC40
20x 1/1 GN	54 kg 1/1 GN or 90 kg 1/1 GN	922132	OAC41
20x 2/1 GN	144 kg 2/1 GN	922134	OAC39

**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.*



**Eine perfekt geplante Küche**  
Wählen Sie Electrolux, das weltweit marktführende Unternehmen, dessen Erfahrung und Zuverlässigkeit bei der Planung von Großküchen sehr geschätzt wird. Electrolux ist die ideale Lösung für professionelle Anwender auf dem Gebiet der Gemeinschaftsverpflegung, ob in einer hektischen Großstadt, einem exklusiven Kurort, auf einem Schiff oder in einem Flugzeug.



**Qualität**  
Electrolux, stets auf der Suche nach erstklassiger Qualität, bietet und zertifiziert nach ISO 9001 höchste Qualitätsstandards in Bezug auf die Herstellungsverfahren, den Personaleinsatz und den Produktionsablauf.



**Umweltschutz**  
Umweltschutz ist für uns mehr als nur ein Wort. Für uns bedeutet es Einsatz auf der ganzen Linie, es bedeutet zudem, sich vollkommen im Klaren darüber zu sein, dass jede Phase des industriellen Zyklus, beginnend bei der Planung bis hin zur Produktion, unter Berücksichtigung der Umwelt zu erfolgen hat.



**Technischer Kundendienst**  
Schon seit jeher war das erste von Electrolux angestrebte Ziel die Kundenzufriedenheit. Dank unserer Stellung auf dem Markt als führendes Unternehmen können wir unseren Kunden einen effizienten Kundendienst anbieten. Unsere fachkompetenten Techniker und Partner stehen Ihnen gerne für Anfragen jeder Art zur Verfügung.



Electrolux Food Service Equipment  
[www.electrolux-professional.com](http://www.electrolux-professional.com)

 **Electrolux**