

Cook and Chill



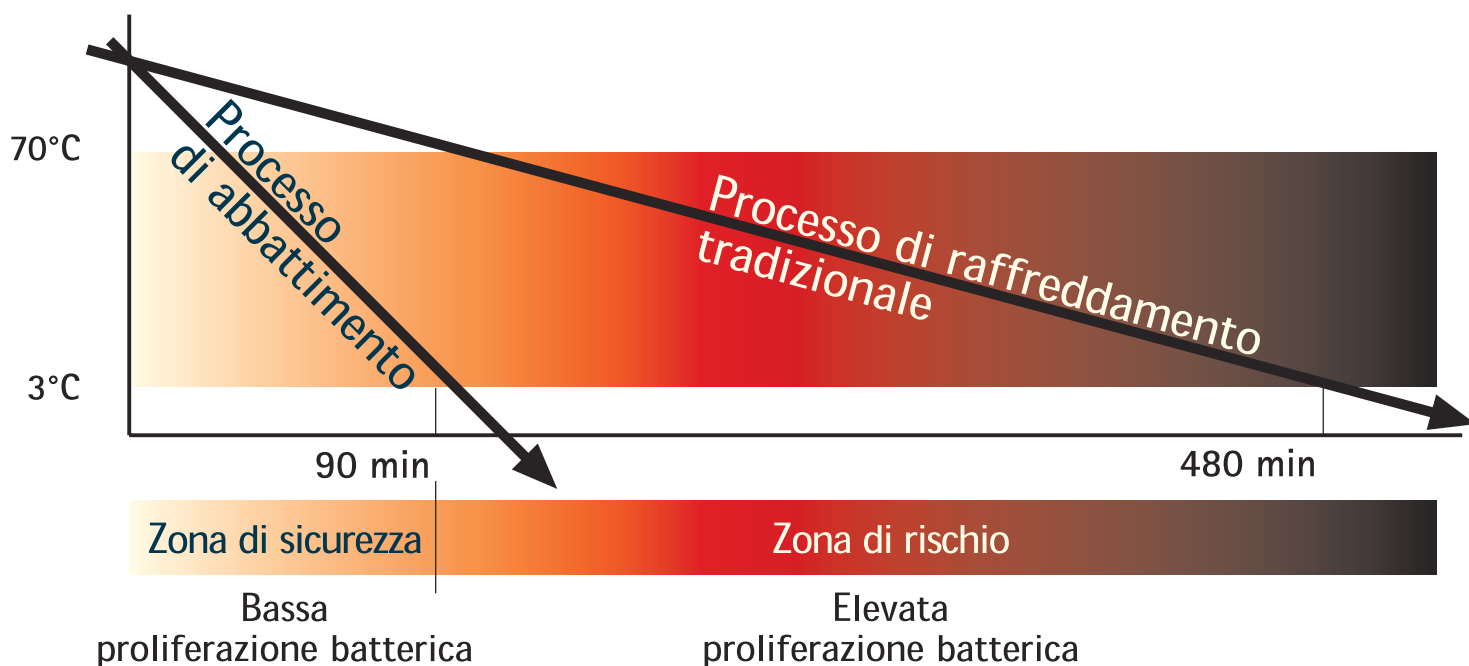
Sicurezza alimentare: Cook and Chill

• La sicurezza nella conservazione dei cibi è un punto fermo per Electrolux. Un processo di conservazione non adeguato, in frigoriferi e armadi refrigerati tradizionali, comporta un certo rischio per qualsiasi tipo di cibo cotto.

Infatti, in queste condizioni, il cibo rimane a lungo ad una temperatura nella quale la proliferazione batterica è elevata e particolarmente rapida. Durante il processo di abbattimento la temperatura interna dei cibi cotti deve scendere da 70°C a 3°C in circa 90 minuti (normativa

inglese). La velocità di tale processo è determinante per garantire la sicurezza e l'igiene, poiché è la velocità di abbattimento che previene la proliferazione di batteri.

• L'utilizzo di apparecchiature Electrolux significa, in primo luogo, garantire la sicurezza e la genuinità dei cibi. Infatti, la rapidità del processo di abbattimento, conserva tutte le caratteristiche dei cibi: sia nutrizionali (sali minerali, proteine) che organolettiche (forma, sapore, fragranza).



Cook and Chill: la scelta vantaggiosa

Numero di piatti	Risparmio dovuto all'efficienza	Risparmio dovuto al minor spreco	Risparmio totale per anno
Numero di piatti > 1000 	5850 €	12043 €	17893 €
Numero di piatti 200/500 	4980 €	8055 €	13045 €
Numero di piatti 100/50 	4095 €	2106 €	6201 €
Numero di piatti 50 	2672 €	1155 €	3827 €

Scegliere il sistema Cook and Chill Electrolux significa investire in una soluzione integrata, progettata per offrire grande risparmio in termini di risorse, ore lavorative e programmazione.

Il sistema integrato Electrolux vi permette di concentrare la cottura dei quantitativi settimanali di cibo in un unico momento, utilizzando successivamente vari cicli di abbattimento, ottimizzando la programmazione ed aumentando del 20% la produttività. Inoltre, il sistema Cook and

Chill permette una riduzione degli sprechi del 20-25%, grazie all'uso razionale delle pietanze che possono essere refrigerate nella quantità esatta per le necessità quotidiane.

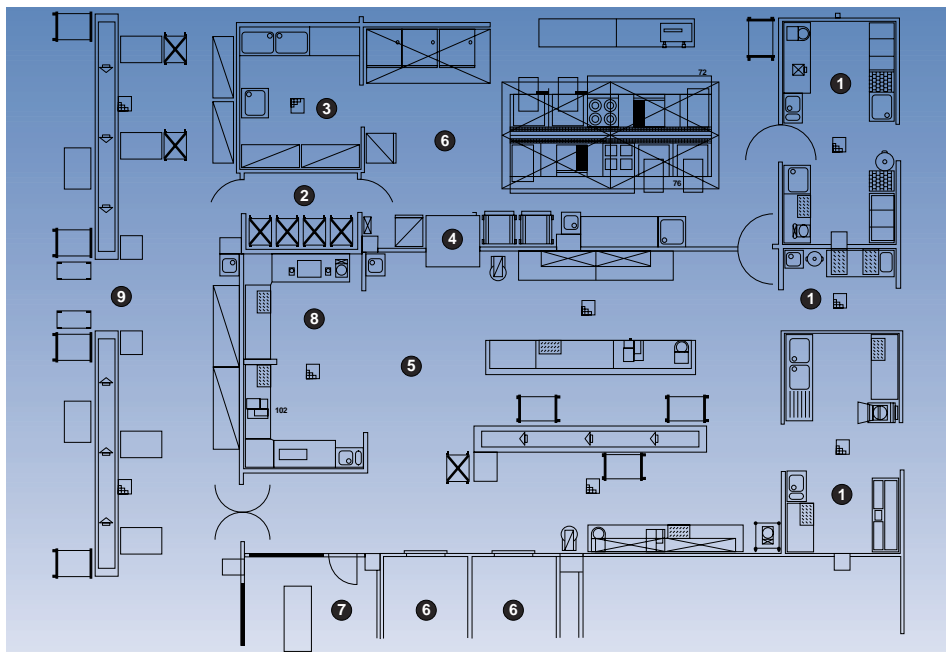
Il sistema integrato Electrolux è senza dubbio un ottimo investimento.

Il risparmio totale, calcolato in termini di ore lavorative e riduzione dello spreco di cibo, può essere raffrontato al costo dell'apparecchiatura di congelamento rapido, allo scopo di calcolare il tempo

di rientro dell'investimento.

E' statisticamente comprovato che la spesa iniziale è ampiamente recuperata entro un periodo medio di circa un anno.

Electrolux: la soluzione integrata



1. Preparazione
2. Cottura
3. Lavaggio pentole
4. Abbattimento
5. Cucina fredda
6. Celle precotto
7. Ufficio controllo
8. Porzionamento
9. Confezionamento

Electrolux si propone come lo specialista di sistemi integrati: è in grado, infatti, di fornire le migliori soluzioni su misura, per soddisfare anche le necessità più impegnative dei clienti più esclusivi.

La competenza Electrolux nella progettazione del lay-out garantisce un notevole miglioramento nell'efficienza del flusso di lavoro in cucina e nelle fasi di preparazione del cibo.

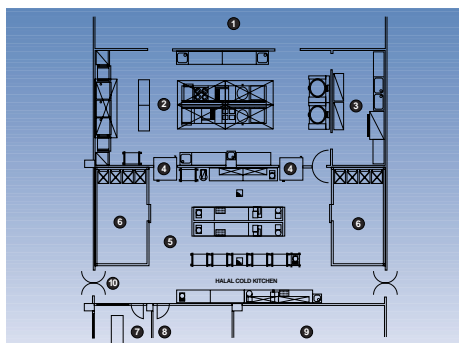
Tutte le apparecchiature Electrolux vengono sviluppate per essere incluse in

un sistema totalmente integrato, nel quale anche la gamma dei carrelli e' stata progettata per una più agevole movimentazione dei cibi in ogni fase del processo Cook and Chill.

I carrelli Electrolux, grazie a una gamma con particolari strutture e dimensioni, rendono più efficienti, economiche e sicure tutte le operazioni in cucina.

Scegliere il sistema integrato Electrolux significa saper combinare il tradizionale metodo di gestione della cucina con un

sistema altamente organizzato, che garantisce livelli massimi di igiene e di sicurezza.



1. Preparazione
2. Cottura
3. Lavaggio pentole
4. Abbattimento
5. Cucina fredda
6. Celle precotto
7. Ufficio controllo
8. Deposito contenitori
9. Lavaggio contenitori
10. Spedizione

Cottura 1



1. Per la fase di cottura, Electrolux offre una vasta gamma di apparecchiature per la preparazione di cibi cotti attraverso le tradizionali tecniche di cottura: bollitura, cottura a vapore, frittura e cottura in forno.

Electrolux mette quindi a disposizione una gamma completa di apparecchiature: dai forni a convezione e convezione vapore, alle cucine modulari; dalle pentole, alle brasiere, alle friggitrici a nastro.



Abbattimento 2



2. Il processo di abbattimento implica l'abbassamento rapido della temperatura al cuore dei cibi cotti da 70°C a 3°C, in non più di 90 minuti, oppure da 70°C a -18°C in 240 minuti, nel caso di un processo di congelamento.

Electrolux produce vari modelli di abbattitori e abbattitori/congelatori disponibili in varie capacità da 7 a 180 kg (normativa inglese).

Inoltre, il sistema CHILL*therm*[®] offre una soluzione eccellente per cuocere, abbat-

tere, conservare e rigenerare i cibi utilizzando una sola apparecchiatura.

Questa soluzione è ideale soprattutto per i cibi liquidi, ad esempio le minestre, le salse e i ragù.



Conservazione 3



3. La conservazione in un sistema integrato Electrolux avviene immediatamente dopo la fase di abbattimento. I cibi possono essere conservati in ambiente refrigerato per un massimo di 5 giorni.

Electrolux propone soluzioni differenti in funzione delle necessità del cliente e del ciclo di lavoro: dagli armadi frigoriferi (HD line), fino ai più efficienti modelli con carrello (Roll-in) o passanti (Pass-through).



Rigenerazione e Distribuzione 4-5



4-5. La rigenerazione dei cibi avviene immediatamente prima della loro distribuzione. I forni convezione vapore Electrolux permettono di portare a termine questa operazione in 7-10 minuti a seconda dello spessore dei cibi. Per quanto riguarda la fase di distribuzione, in funzione del tipo di cliente, possiamo fornire varie soluzioni: dall'allestimento di un sistema banqueting, alla tradizionale linea self-service; fino ai sistemi innovativi di cucina a vista (Front Cooking).



Electrolux: i vantaggi

Sicurezza

Oltre il processo di abbattimento. Electrolux può offrire ulteriori elementi per garantire i massimi standard di sicurezza alimentare:

- Sistema HACCP e apparecchiature approvate da NSF e NF, che garantiscono in tutto il mondo i massimi standard igienici. Il marchio NF Igiene Alimentare (rilasciato da AFNOR - Francia) certifica l'attitudine alla pulizia, al funzionamento e garantisce le prestazioni di prodotti

Soluzioni integrate

Oltre il "buon investimento". Electrolux può garantirvi più di un semplice risparmio, optando per il processo Cook and Chill:

- Soluzioni integrate di una vasta gamma di apparecchiature
- Sistemi di gestione progettati per attraversare tutte le fasi Cook and Chill, dalla preparazione, alla distribuzione dei cibi

Soluzioni su misura

Oltre i prodotti Electrolux ha la competenza e i mezzi adeguati per fornire un'assistenza pre-vendita da specialista. Utilizzando strumenti sofisticati come Autocad e 3D i nostri esperti possono farvi vedere e presentarvi "dal vivo" la cucina che avete in mente, ottimizzando il ciclo di lavoro e le prestazioni delle vostre apparecchiature

Competenza professionale

Oltre l'installazione Electrolux fornisce un servizio di assistenza professionale per facilitarvi l'uso e la manutenzione delle apparecchiature:

- Corsi tecnici per utilizzare i nostri sistemi nel modo più efficiente e vantaggioso
- Sistema di controllo a distanza.
- EMS: sistema elettronico di manutenzione

Flessibilità della gamma

Più di una sola soluzione. Come specialista del settore, Electrolux offre una gamma completa di prodotti in grado di soddisfare le esigenze delle cucine professionali di qualsiasi dimensione

Guida per gli ordini (tabella delle combinazioni)

Numero di piatti	Accessori GN1/1 Vassoi 65 mm	Forni convezione a vapore	CHILL ^{therm} ®	Abbattitori e abbattitori/ congelatori	Frigoriferi/Freezers	Carrelli
> 100	18	10x1/1 GN	80 lt	54 kg	Frigoriferi/freezers HD line	2 unità
> 150	36	2x 10x1/1 GN	80 lt	2x54 kg		4 unità
> 300	54	2x 20x1/1 GN	100 lt	180 kg	Frigoriferi con carrello e passanti 1250 lt	4 unità
> 400	72	3x 20x1/1 GN	150 lt	180 kg & 90 kg		6 unità
> 600	108	4x 20x1/1 GN	2x150 lt	2x 180 kg		8 unità
> 800	144	2x 20x2/1 GN	150 lt & 200 lt	3x 180 kg		4 unità
>1000	180	4x 20x2/1 GN	200 lt & 200 lt	4x 180 kg	Frigoriferi con carrello e passanti 2700 lt	8 unità
> 1500	270	5x 20x2/1 GN	300 lt & 200 lt	6x 180 kg		10 unità

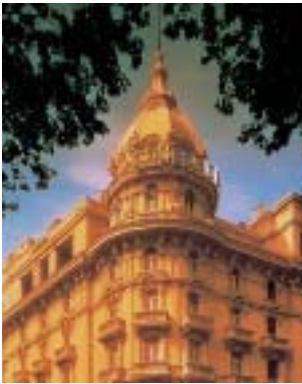
Stima approssimativa in base alle dimensioni dell'utenza; comunque si consiglia sempre una analisi caso per caso

* Per le macchine approvate NF le capacità produttive per ciclo di abbattimento e congelamento sono diverse

Forni Crosswise Electrolux	Abbattitori e abbattitori congelatori Electrolux *	Carrelli	
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.



Progettazione in cucina
Scegli Electrolux: alleati con un leader mondiale la cui esperienza e provata affidabilità nella progettazione in cucina sono universalmente apprezzate. Electrolux è la scelta ideale per i professionisti della ristorazione, in una città affollata come nella località più esclusiva, su una nave come su un aeroplano.



Qualità
Sempre alla ricerca della Qualità Totale, Electrolux rispetta e certifica i più alti standard (ISO 9001) nel processo produttivo, nell'utilizzo delle risorse umane e nella produzione.



Protezione ambientale
Il rispetto dell'ambiente è per noi molto più di un impegno. Significa essere profondamente consapevoli e totalmente sensibili alle istanze ambientali in ogni fase del ciclo industriale, dalla progettazione alla produzione. La certificazione ISO 14001 garantisce il nostro tradizionale impegno.



Supporto e assistenza tecnica
Il primo obiettivo di Electrolux è sempre stata la soddisfazione del cliente. La nostra posizione di leader mondiali garantisce un servizio tecnico efficiente e presente ovunque. I nostri tecnici sono esperti, preparati e sempre pronti a soddisfare ogni vostra esigenza.



Electrolux Food Service Equipment
www.electrolux-professional.com

ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA

Via Cesare Battisti, 12 - 31015 Conegliano (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 3621 - Fax. (+39) 0438 362215

 **Electrolux**