

Cook & Chill

Fases de trabajo en la Restauración Colectiva



1.

2.



3A.-3B.

1. Preparación.

Un buen sistema de Cook & Chill comienza por la preparación! Las materias primas (verdura, carne, pescado) deben ser necesariamente de primera calidad, preparadas con esmero utilizando equipos adecuados para garantizar limpieza e higiene impecables.

Con el sistema Cook & Chill la operación de preparación puede ser efectuada tranquilamente fuera de las horas punta.

2. Cocción.

La filosofía del Cook & Chill permite explotar varias técnicas de cocción.

Los abatidores Friulinox son compatibles con la mayor parte de los hornos fabricados en todo el mundo!

3A. Abatimiento rápido.

El enfriamiento inadecuado de la comida recién cocida ¡es la fuente principal de enfermedades e intoxicaciones!

Los Abatidores/Congeladores Friulinox reducen drásticamente la temperatura de las comidas dentro de los tiempos prescritos, bloqueando la proliferación bacteriana.

Con el abatimiento, además, se evita que los productos cocidos se sequen salvaguardando de esta manera sus cualidades organolépticas.

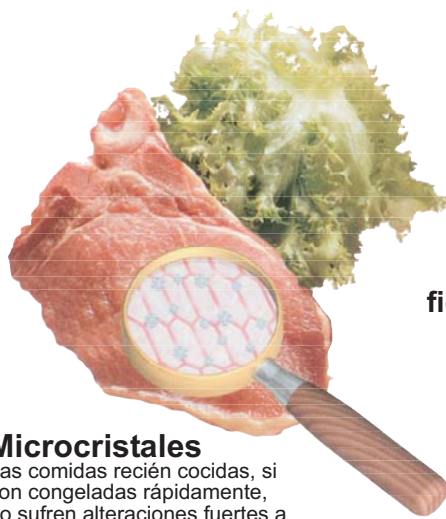


fig.3

Microcristales

Las comidas recién cocidas, si son congeladas rápidamente, no sufren alteraciones fuertes a nivel de los tejidos y de las células ya que los líquidos presentes en ellos se hielan en forma de Microcristales.

Por el contrario si se congelan lentamente las comidas cocidas y los alimentos crudos en un

congelador normal, el daño será inevitable.

Pie: Formación de macrocristales de hielo que causan la rotura de la membrana intercelular con la consiguiente pérdida de líquidos y vitaminas en las comidas. (fig. 3)



4.

5.

6.

3B. Congelación rápida.

Después de la cocción, la congelación rápida conserva la humedad en las comidas en un tenor que ronda el 85% y fomenta la formación de Microcristales intercelulares.

De esta manera el producto congelado mantiene sustancialmente inalteradas sus características organolépticas, de compactabilidad, de aspecto y de frescura y es posible conservarlo durante varios meses.

4. Conservación.

Es preciso conservar la comida abatida o congelada de manera segura y ajustándose terminantemente a las normas sanitarias; la amplia gama de armarios refrigerados y de cámaras frigoríficas Friulinox, compatibles HACCP, puede satisfacer plenamente tales exigencias.

Con tal fin Friulinox propone una unidad de control de red, para la memorización de las temperaturas y la señalización de eventuales alteraciones peligrosas.

5. Regeneración.

Con esta operación, la comida abatida o congelada vuelve a quedar como recién cocida! Es durante esta fase que el sistema Cook & Chill tiene su plena justificación demostrando las ventajas derivantes de no depender de los tiempos de producción y servicio.

6. Servicio.

Rapidez y eficiencia del servicio, amplia elección de menú, exquisitez de la comida, mejor organización: este es el resultado final ofrecido por un buen sistema de Cook & Chill.



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.