

Gourmet c

Snowline

Ein neues Konzept für den gekühlten Transport von Mahlzeiten für Spitäler und Großküchen mit Trockeneis





Was ist Cook & Chill?

Cook & Chill ermöglicht die Vorbereitung und Zusammenstellung von Speisen für die Verpflegung von Betrieben, Spitälern, Altersheimen oder ähnlichen Institutionen in Zentralküchen. Durch das Vorkochen von kompletten Menüs kann die Verpflegung bis zu 3 Tage im Voraus vorbereitet werden.

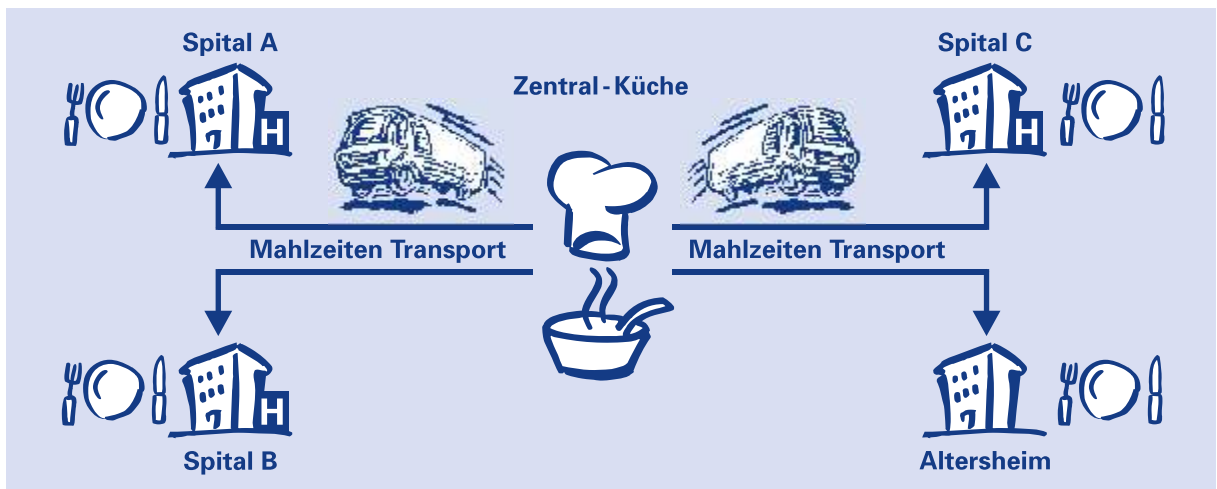
Das Cook & Chill-System SNOWLINE:

SNOWLINE ist eine kooperative Entwicklung von Messer und Electrocatorique, die eine höhere Qualität der Speisen bei gleichzeitiger Reduktion der Kosten und des Personalaufwandes ermöglicht.

Wie funktioniert SNOWLINE?

Die Zentralküche kocht, portioniert, kühlt die Mahlzeiten und organisiert den Transport der Thermowagen.

Als Kühlmedium dient Trockeneis-Schnee, der bei Bedarf produziert wird und die Speisen während des Transportes effizient kühlt. Diese können danach direkt vor Ort regeneriert und mit der optimalen Speisetemperatur serviert werden.



Die Vorteile von SNOWLINE auf einen Blick:

- Reduktion der Kosten (Unterhalt von nur einer Zentralküche)
- Zentraler und umfangreicherer Einkauf von Lebensmitteln
- Erstellen von einheitlichen Menüs
- Lückenlose Einhaltung der Kühlkette von der Zentralküche bis zum Endverbraucher gemäß lebensmittelrechtlichen Grundlagen/HACCP
- Einfacher Transport, da keine LKW's mit Kühlzellen notwendig sind
- Nur 1 Thermowagen für warme und kalte Mahlzeiten:
 - Erhitzen der warmen Speisen auf ca. 70°C (Suppe, Hauptspeise)
 - Gleichzeitiges Kühlhalten der kalten Speisen unter 8°C (Salat, Obst, Nachtisch)
- Zeitgleiches Verpflegen aller Patienten



Der Thermo-Wagen

Die im Wagenbahnhof der Zentralküche bereitstehenden Thermo-Wagen lassen sich von zwei gegenüberliegenden Seiten beladen.

Die Ausführung der Thermo-Wagen ist in rostfreiem Edelstahl und lässt sich äußerst einfach und gründlich reinigen.

Jeder Wagen ist mit zwei Kühlzellen (Schacht oben mit zwei Injektionsöffnungen) für Trockeneis-Schnee ausgerüstet. Um während der Transport- und der Regenerationsphase eine optimale Kühlung sicherzustellen, ermöglichen die Wagen eine variable Tankbefüllung.

Für das Aufwärmen der Speisen sind die Wagen mit Thermokontaktplatten für jedes Tablett sowie einer speziell dafür programmierten Software ausgestattet. Dieses Programm misst und dokumentiert optional zu jeder Zeit die Innentemperatur des Wagens. Speicherung und Übertragung sämtlicher thermischer Daten zum Zeitraum des Einsatzes entspricht den Anforderungen von HACCP.

Snowline





Die Wagen werden nach ihrer Ankunft auf den Stationen an das Stromnetz angeschlossen, und per Knopfdruck werden die Mahlzeiten auf die optimale Temperatur aufgewärmt. Mittels eingebautem Display wird der gewünschte Servierzeitpunkt der Mahlzeiten festgelegt. Somit können entweder alle Patienten zur gleichen Zeit bedient werden, oder man kann auch individuelle Servierzeiten bestimmen.

Ein raffiniertes Isolationsprinzip sorgt für die thermische Trennung von Warm- und Kaltbereich. So werden warme Speisen heiß serviert (ca. 70°C), Salate und Desserts bleiben kühl (unter 10°C). **Und das alles in einem Wagen.**

Snowline

Das Trockeneis-Injektions-System

Eine speziell entwickelte Injektions-Pistole ermöglicht ein schnelles, kontrolliertes Einspritzen von Trockeneis-Schnee in die beiden Kühlzellen.

Die Injektion wird über einen zentralen Schaltschrank mit Touch-Screen-Display gesteuert und überwacht. Das Programm berechnet automatisch auf Basis der festgelegten Mahlzeiten und der aktuellen Einspritz-Zeit die benötigte Menge an Trockeneis-Schnee.

Der Bediener wählt aus 3 Varianten

- Knopf A Frühstück
- Knopf B Mittagessen
- Knopf C Abendessen

und führt die Einspritz-Pistole in die dafür vorgesehenen Öffnungen ein. Das System sichert und überwacht die Injektion über Magnetkontakt. Dieser gibt die Pistole erst dann frei, wenn die im Voraus bestimmte Menge an Trockeneis-Schnee erreicht worden ist, die Pistole löst sich automatisch. Die Injektions-Zeit beträgt max. 60 Sekunden/Wagen.

Die automatisch anlaufende Absaugvorrichtung saugt das bei der Injektion entstehende CO₂- Gas ab. Darüber hinaus überwachen CO₂-Detektoren den CO₂-Gehalt der Luft und schalten - falls notwendig - automatisch die Raumabluft-Ventilatoren ein.

MESSER

Messer Austria GmbH
Industriestraße 5
2352 Gumpoldskirchen
Tel +43 50603 0
Fax +43 50603 273
info.at@messergroup.com
www.messer.at

Part of the **Messer World**