Cook & Serve als Chance in der Speiseverteilung von morgen

VORTEILE UND NUTZEN SINNVOLLER GERÄTETECHNIK IM ÜBERBLICK

Cook & Serve in der Küche von morgen

Technikwahnsinn oder sicheres und effizientes Arbeiten?

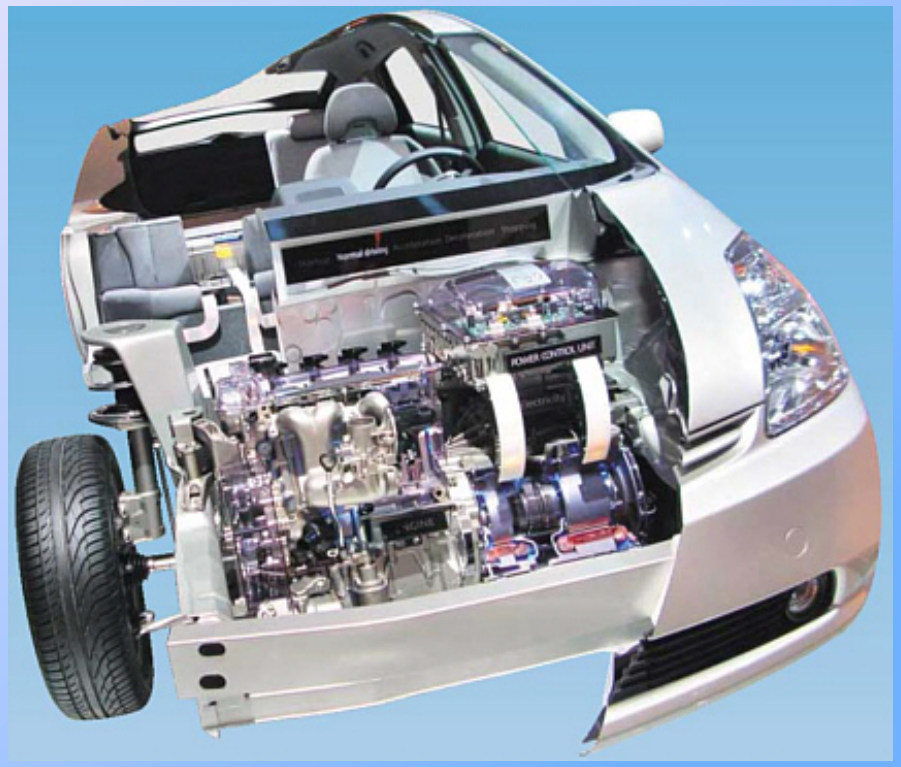
- Was benötigt der Küchenleiter wirklich?
- Entwickeln wir uns langsam aber sicher ins Abseits?
- Wer zahlt zukünftig die Zeche?

Wie löse ich die Probleme bei Cook & Serve?

- Braucht man hierfür wirklich hochgerüstete Technikboliden?
- Wie reduziere ich effektiv und spürbar meine Investitionskosten?
- Betriebskosten sinnvoll reduzieren sichert langfristig Arbeitsplätze!

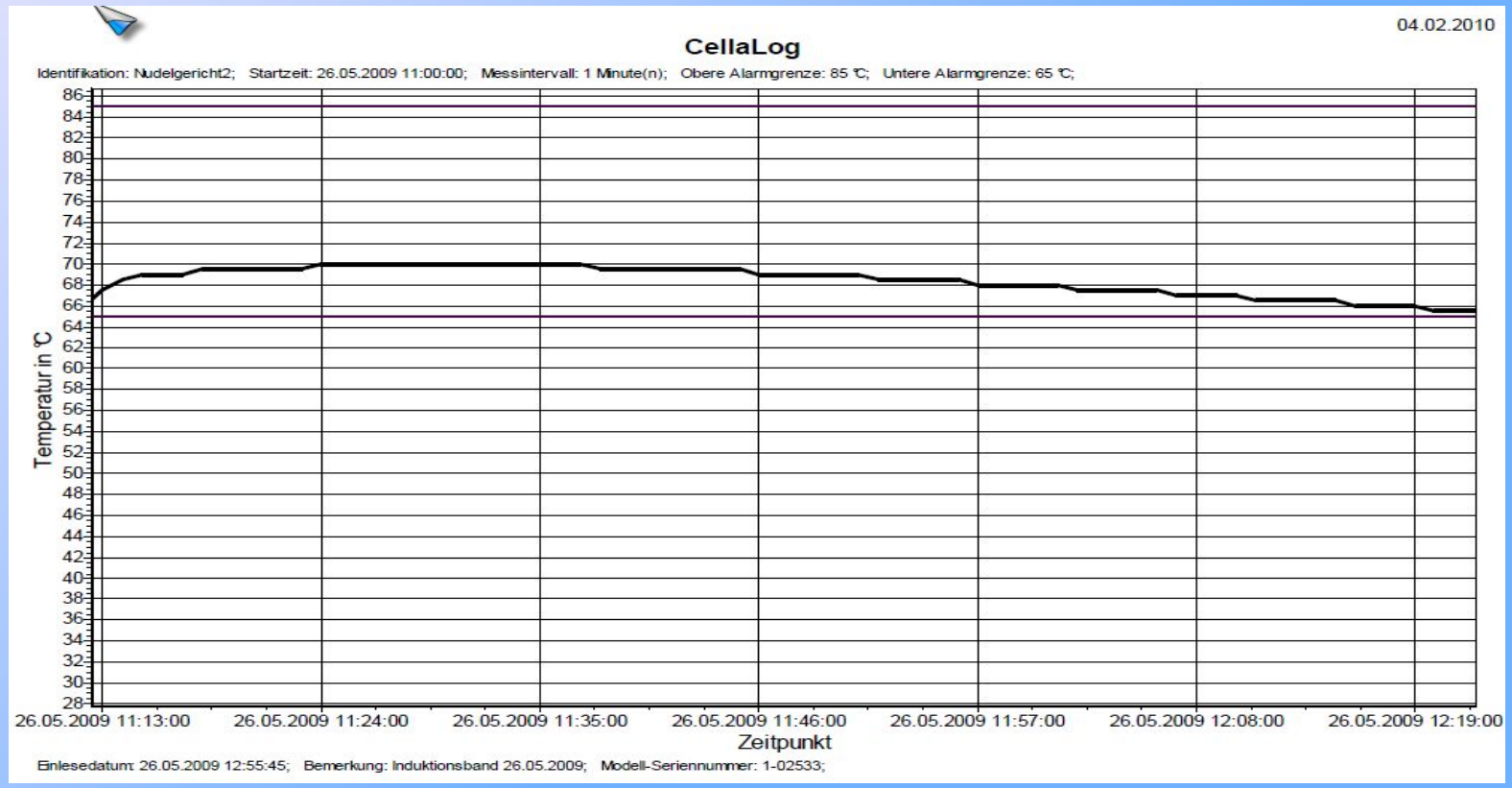
Technisierung um der Technik zu dienen?

SIND DAS UNSERE VISIONEN?



Unsere Herausforderungen – heiße Speisen

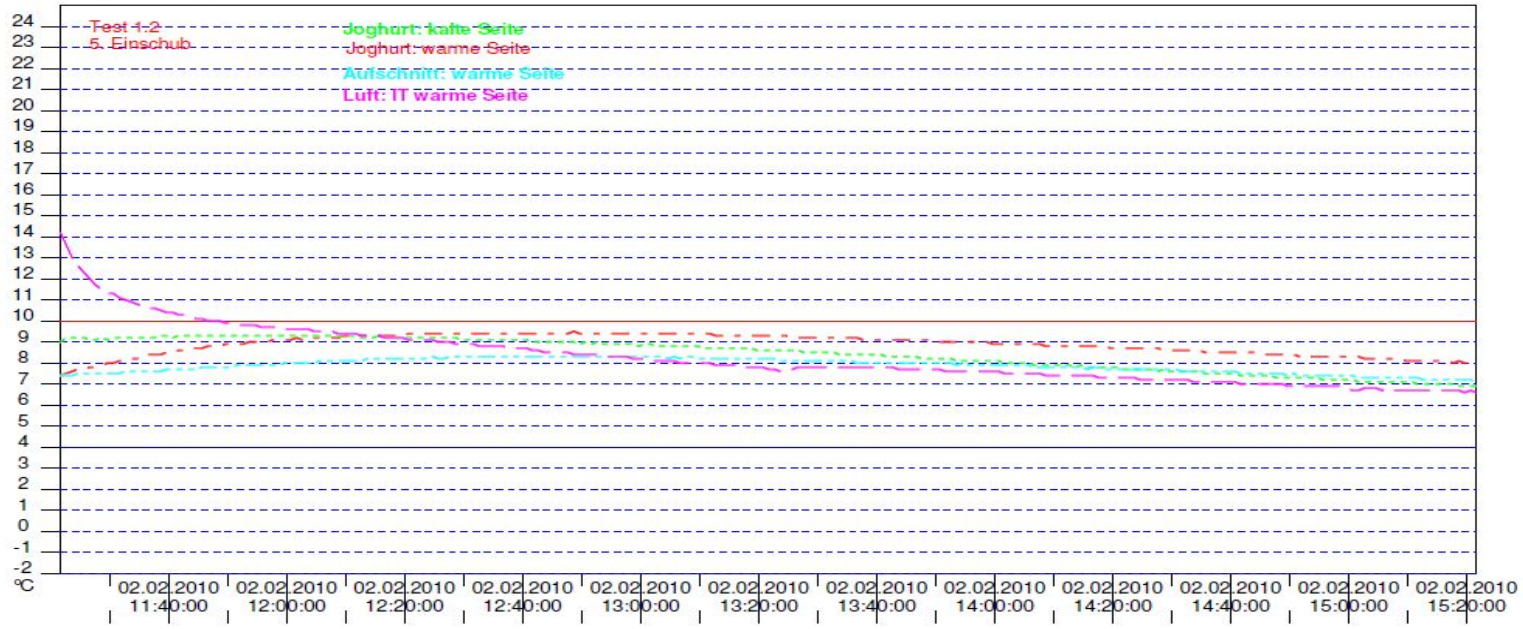
- DIE TEMPERATUREN DER HEIßEN SPEISEN
  - Mindestens 65°C sind gefordert



Unsere Herausforderungen – kalte Speisen

- DIE TEMPERATUREN DER KALTEN SPEISEN
  - Mindestens 10°C oder kälter sind gefordert

Comfort-Software V3	Gerät	Seite 1/1		Min:	Max:	Mit:
Bedingungen			K:1 [°C] 5E WS Jo...	7.40	9.50	8.87
Projekt 8835 KH Coe TTW Trennwand 2/40 B-EN PK Abendverteilung 2010-02-02			K:2 [°C] 5E KS Jog...	6.90	9.30	8.42
Test 1.2 / 5.Einschub			K:3 [°C] 5E WS Au...	7.10	8.30	7.87
1eutek. Platte warme Seite / 2 eutek. Platten kalte Seite / Vollbeschickung: Aufschnitt, Joghurt			K:4 [°C] 5E IT	6.60	14.20	8.30
Start: TTW RT: 22°C , Speisen und Systemteile: 7° C						
Standzeit 4 h bei RT 22° C						



TTW mit passiver Kühlung und räumlicher Trennung

Bild zeigt die Teilbestückung eines TTW 2/40 B-EN PK

- PLATZ SPARENDE BAUWEISE
  - Quereinschub verringert Wagenhöhe und Gewicht
- VARIANTEN IN UNTERSCHIEDLICHEN GERÄTEGRÖßEN
  - Euronorm oder Gastronorm
- INDIVIDUELLE AUSSTATTUNG NACH KUNDENWUNSCH
  - Sonderausstattungen in kundenspezifischer Ausführung möglich

TTW mit passiver Kühlung und räumlicher Trennung

- INNOVATIVE KONSTRUKTIONSMERKMALE
- LEICHTE UND PROBLEMLOSE REINIGUNG
  - Keine beweglichen Teile oder Schmutzecken innerhalb der Trennwand
- HALTERUNGEN FÜR EUTEKTISCHE KÜHLPLATTEN
  - Zur Reinigung werkzeuglos entnehmbar

Bild zeigt Details der räumlichen Trennung und passiven Kühlung

TTW mit passiver Kühlung und räumlicher Trennung

Bild zeigt die Raumtrennung zwischen kalter und warmer Seite

- RAUMTRENNUNG ZWISCHEN KÜHLBEDÜRFTIGEN UND HEIßEN SPEISEN
  - Einhaltung der Kühlkette über mehrere Stunden realisierbar
  - Hygienerichtlinien werden hierdurch aktiv unterstützt
- GEEIGNET FÜR ALLE GÄNGIGEN ISOLIERSYSTEME
  - Optimierung vorhandener Cook&Serve-Küchen

TTW mit passiver Kühlung und räumlicher Trennung

- LÖSUNGSANSATZ ZUR VERMINDERUNG DER ABSTRAHLWÄRME DER HEIßKOMPONENTEN
  - Heiße Speisen bleiben länger heiß
  - Gekühlte Speisen bleiben gesichert innerhalb der Kühlkette
  - Speziell die Verteilung im System Cook&Serve wird somit deutlich verbessert

Bild zeigt hier den Einsatz von Hepp-Isoliersystemen

TTW mit passiver Kühlung und räumlicher Trennung

Hier zeigt die Darstellung den Einsatz des SDS-Induktion-Sets

- GRÖSSTMÖGLICHE VARIABILITÄT DURCH INTELLIGENTE GESCHIRRKOMPONENTEN
  - Durch optimal angepasste Geschirrteile mehr Vielfalt bei der Speiseplangestaltung
  - Sinnvolle Ausnutzung der gesamten Tablettstellfläche

Variantenvielfalt bei der Tablettbestückung

- BESTMÖGLICHE RAUMAUSNUTZUNG
  - Rechteckige Geschirrteile optimieren den Platzbedarf hier z.B. bei der Verteilung des Abendmenüs

Variantenvielfalt bei der Tablettbestückung

- BESTMÖGLICHE RAUMAUSNUTZUNG
  - Logisch angewandte Maße bei den Geschirrteilen bieten ein Maximum bei der Angebotsvielfalt von Speisen

Fazit und Produktvorteile von SCHMALZ®-Systemlösungen

Mit dem neuen TTW PK mit räumlicher Trennung bietet sich eine Fülle von logistischen Vorteilen

- Optimierung bestehender Cook&Serve-Speiseverteilungen
- Sichere und zuverlässige Einhaltung der Kühlkette
- Platzbedarfsoptimierung bei der Wagenflotte
  - durch Quereinschub geringere Wagentiefen möglich
  - Varianten für Schmalz® Spezial-Tabletts in Gastronorm oder Euronorm

Optimierte Tabletts und Geschirrteile für mehr Effizienz

- Neu entwickelte Tabletts und Geschirrkomponenten für optimale Ausnutzung der Tablettstellfläche
- Reduzierung der Logistikkosten durch Platzbedarfsoptimierung bei Geschirr, Systemteilen und Wagenflotte