

Forøg

madkvaliteten

uden ekstra besvær



Bedre **madkvalitet**

- skånsom tilberedning sikrer kvaliteten,
også ved store mængder

less energy
more quality

JONIFOODLINE

www.joni-foodline.dk

Kvalitetsløsninger til **det professionelle køkken**

Højere madkvalitet

Tilberedning af store mængder flydende mad kan være en udfordring, når der skal opretholdes et højt ensartet kvalitetsniveau. Store mængder mad er svære at fastholde på et konstant temperaturniveau, få blandet ordentligt og kølet ned på kort tid uden at ødelægge konsistensen eller mindske fødevarer sikkerheden.

En gryde med integreret røreværk, madtemperatur-sensor samt tilslutning til en isbank gør det muligt for kokken at styre madens temperatur præcist og dermed også at forbedre madens kvalitet. En nøjagtig styring af madens temperatur er yderst nødvendig for at opnå gode resultater. For at kunne bestemme hele indholdets temperatur er det udover en temperatur-sensor nødvendigt med et røreværk, der blander grydens indhold jævnt og således sikrer en ensartet temperatur i maden.

Ved store mængder er det ofte svært at afslutte kogeprocessen hurtigt efter tilberedningen af maden, idet store mængder ikke køler af med det samme, men koger videre i et stykke tid, også selv om der ikke tilføres mere energi. For at forhindre dette kan koldt vand, evt. fra en isbank, ledes gennem dampkappen og således stoppe kogeprocessen i grydens indhold. Med tilslutning til en isbank kan gryden desuden anvendes til køling ved Cook&Chill-produktioner.

En gryde med røreværk, nøjagtig temperaturregulering og tilslutning til et kølesystem gør det muligt at styre madtemperaturen præcist og at sænke madens temperatur hurtigt. Begge dele er væsentlige for madkvalitet og -sikkerhed.

Røreværket forhindrer desuden klumper ved jævning af sovs, og med sine forskellige omrørmønstre gør røreværket det muligt at fremstille kartoffelmos og pudding af friske råvarer fremfor af halvfabrikata. Kokken kan således uden ekstra besvær tilpasse opskriften efter kundens ønsker.

Med kombinationen røreværk og madtemperaturstyring lettes også tilberedningen af retter lavet på søde ingredienser som for eksempel risengrød. Røreværk og madtemperaturstyring med forskellige varmetrin forhindrer mælken i at brænde på uden behov for flere manuelle indstillinger.

Endelig medfører gryder med røreværk og madtemperaturstyring en større energibesparelse i køkkenet og en mindre fordampning af maden. Resultatet er en større mængde færdigt tilberedt mad, mindre damp i køkkenet og færre arbejdstimer. I sidste ende sparer man på økonomien og effektiviserer arbejdsprocessen i køkkenet, samtidig med at madens kvalitet forbedres.



less energy
more quality

Med 'less energy - more quality' sætter vi fokus på gennemtænkte løsninger, der kan nedbringe ressourceforbruget og samtidig øge kvaliteten. Det er målsætningen for vores samlede produktudvikling at gøre det både nemt og ressource- og arbejdsbesparende at producere mad af høj kvalitet.

I konstruktionen af vores udstyr lægger vi desuden stor vægt på, at det skal kunne kombineres og kommunikere med andet udstyr, så produktionsflowet i køkkenet optimeres.

Kort sagt - "less energy - more quality"