

# Cook and Chill



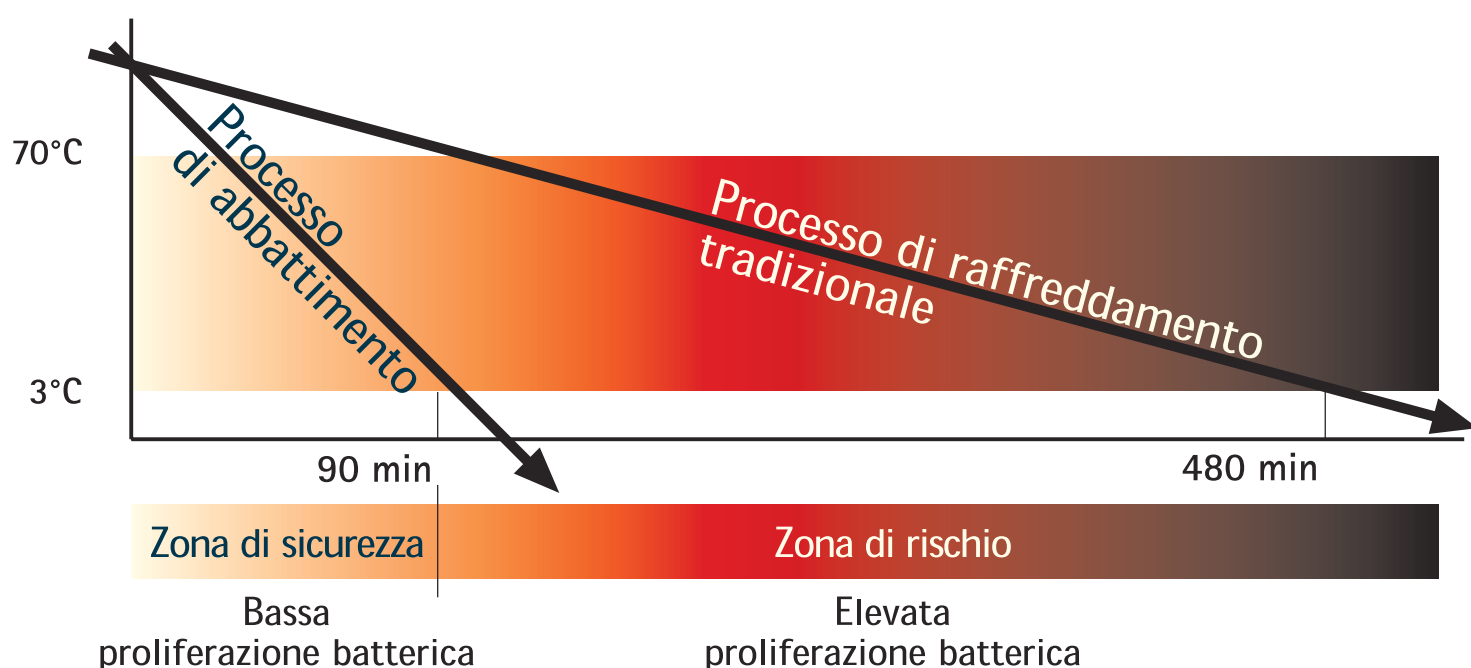
# Sicurezza alimentare: Cook and Chill

• 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.

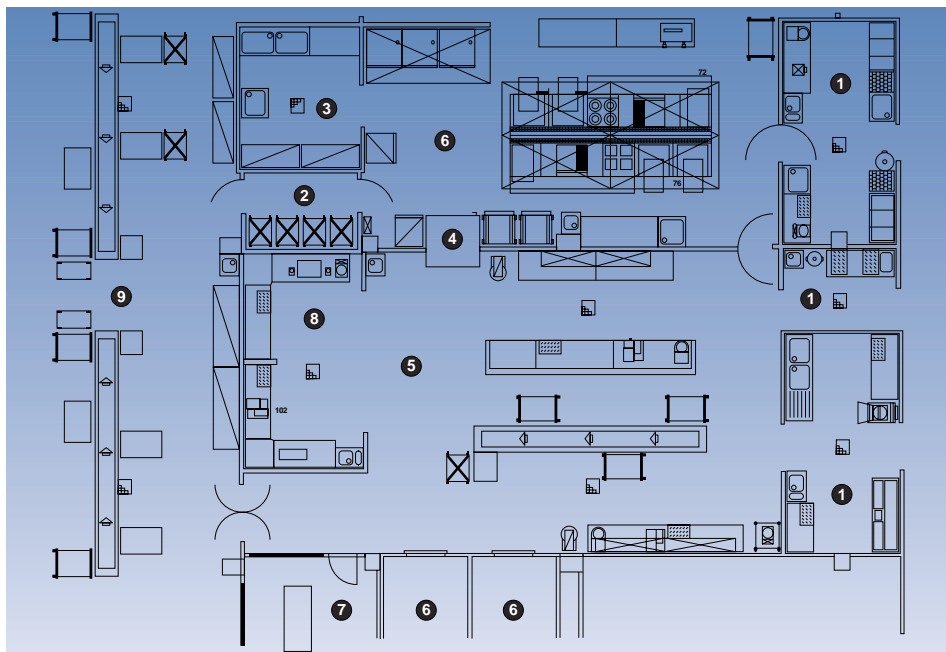
Il sistema integrato Electrolux è senza dubbio un ottimo investimento.

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.

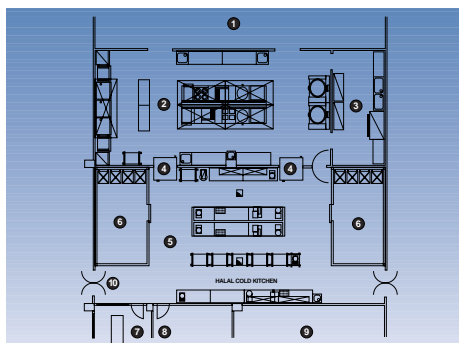
Tutte le apparecchiature Electrolux vengono sviluppate per essere incluse in

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 brasieri, alle friggitrici a nastro.





# 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).





# 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



