

FlexiChef®



Nowość dla profesjonalnej
kuchni



FlexiChef®

FlexiChef®

→ **FlexiChef**[®] – nagroda branżowa dla FlexiChef[®]



**Nagroda na
targach
Gulfood 2012**





Gewinner

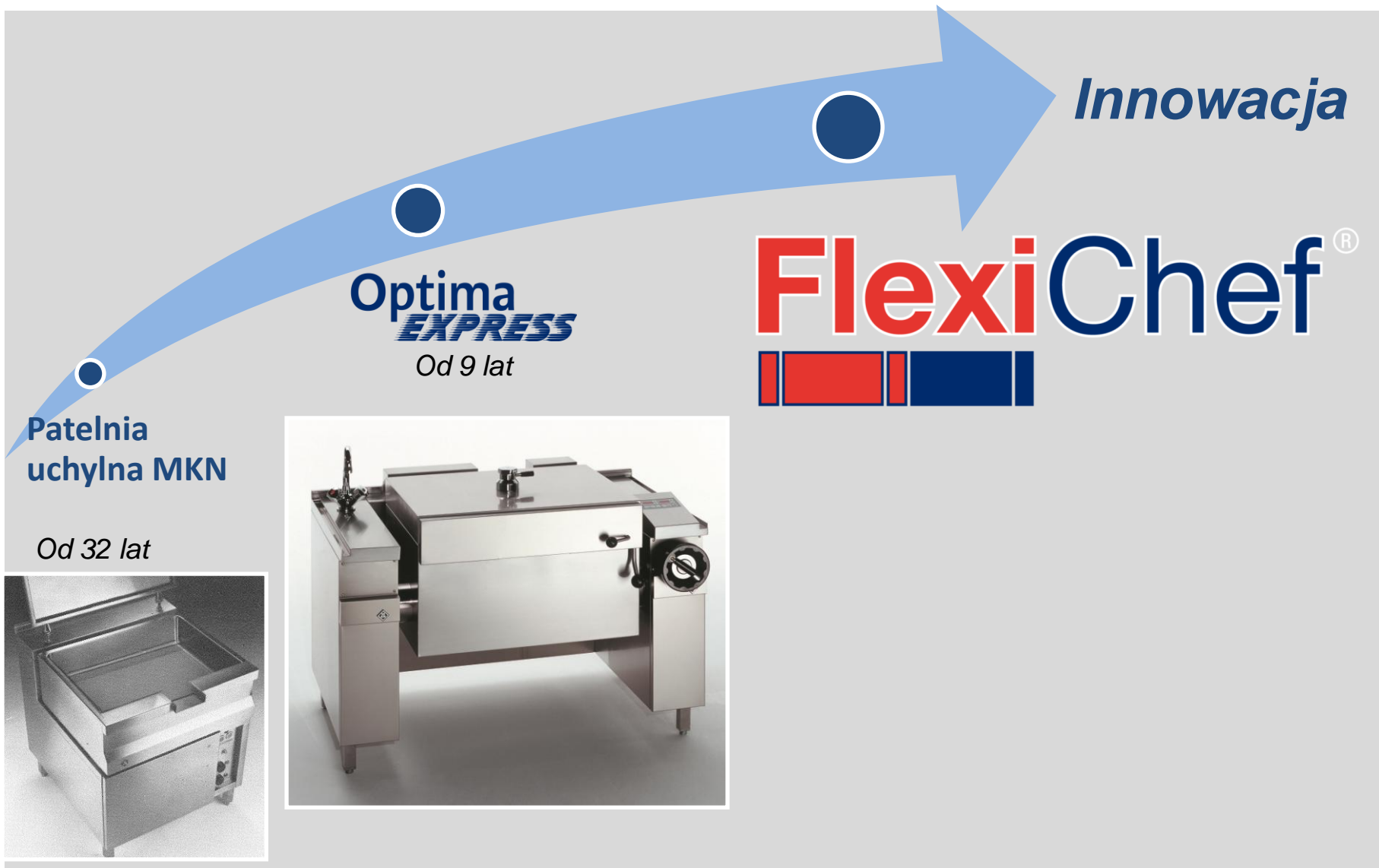
**INTER
NORG**

**ZUKUNFTS
PREIS** 

2012

→ **FlexiChef**[®] – nagroda Star Award 2012 dla FlexiChef[®]





ReadyXpress

- Rewelacyjnie krótkie czasy obróbki
- Szybkie gotowanie ciśnieniowe

OpenXpress

- Niezwykle szybka i delikatna redukcja ciśnienia
- Bardzo szybkie rozprężanie

SpaceClean

- Pierwszy automatyczny system mycia dla patelni
- Zaawansowane technologicznie mycie bez detergentów

MagicPilot

- Znaczące udoskonalenie w obsłudze profesjonalnych urządzeń
- Ekran dotykowy z możliwością przewijania obrazów jak w najnowszych smartfonach lub tabletach

autoChef

- Automatyczne procesy gotowania, perfekcja poprzez dotyk
- Ponad 100 wpisanych programów gotowania

FlexiZone

- Strefy z indywidualnie regulowaną temperaturą smażenia
- Różne czasy obróbki dla poszczególnych stref (funkcja timer)



→ Łatwość obsługi

magic Pilot



MagicPilot



Znaczące udoskonalenie w obsłudze profesjonalnej technologii kuchennej

- Duży, 8-calowy kolorowy ekran wyświetlacza – krótsze przejścia = oszczędność czasu
- Intuicyjna obsługa z Dotknij & Przewiń podobnie jak w najnowszych smartfonach i komputerach typu tablet, skraca czas szkolenia oraz zapewnia wysoką jakość



 MagicPilot



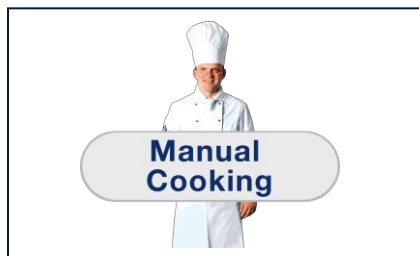
Znaczące udoskonalenie w obsłudze profesjonalnej technologii kuchennej

- Ekran dotykowy – wyjątkowo wytrzymały i solidny → brak zużycia
- Odporność na zużycie zapewnia długą żywotność oraz większą niezawodność działania



→ Łatwość obsługi: Gotowanie manualne

magic Pilot



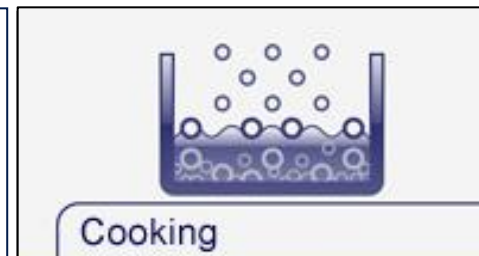
Gotowanie manualne

Najwyższy poziom wydajności dzięki wielofunkcyjności

- 9 trybów gotowania manualnego
 - **ReadyXpress**
 - Delikatne gotowanie
 - Gotowanie
 - Grillowanie
 - Smażenie
 - Perfection – Przygotowanie do wydania
 - Gotowanie ΔT
 - **FlexiZone** Grillowanie
 - **FlexiZone** Gotowanie

Gotowanie/Wrzenie

Gotowanie jest obróbką żywności we wrzącym płynie (bulionie, wodzie).

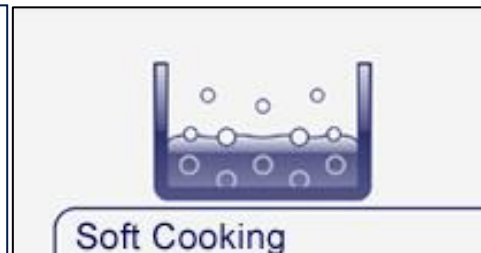
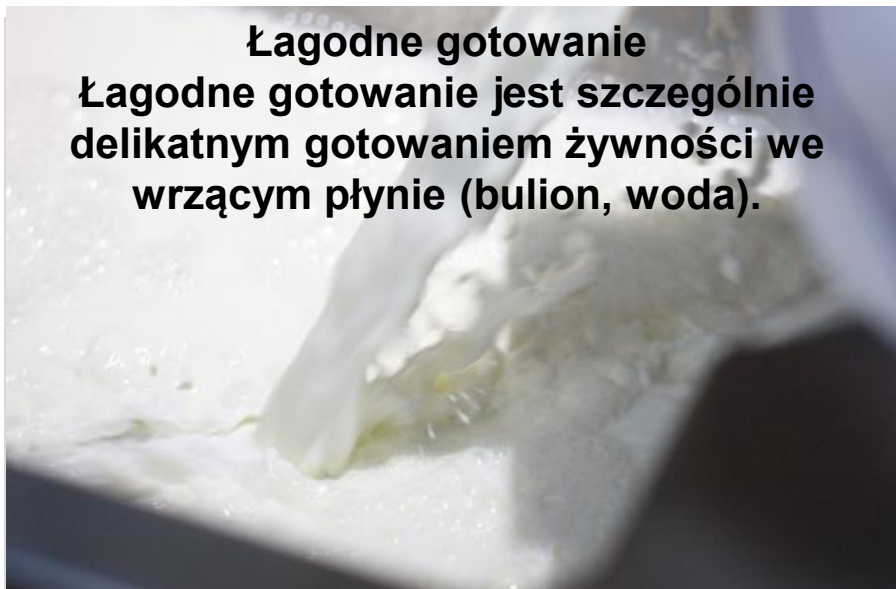


Poziomy gotowania

- 1 Delikatne gotowanie na „wolnym ogniu”, np. bulion
- 2 Gotowanie na „wolnym ogniu”, np. ryż
- 3 Gotowanie na parze
- 4 Intensywne gotowanie
- 5 Gotowanie, blanszowanie, np. świeże warzywa
- 6 Intensywne gotowanie we wrzącym płynie, np. makaron

Łagodne gotowanie

Łagodne gotowanie jest szczególnie delikatnym gotowaniem żywności we wrzącym płynie (bulion, woda).



Poziomy łagodnego gotowania

- 1 Bardzo delikatne, np. mleko, kakao
- 2 Delikatne, np. mleko, produkty na bazie mleka
- 3 Normalne, np. gotowanie Sous vide (próżniowe)
- 4 Silne gotowanie, np. blanszowanie kiełbas – grzanie
- 5 Bardzo silne gotowanie, np. gotowanie sosu beszamelowego
- 6 Maksymalne, np. gotowanie sosu pomidorowego



Poziomy smażenia

1 – Opiekanie

Opiekanie poprzez intensywne grzanie, np. gulasz lub plastry mięsa

2 – Szybkie smażenie

Szybkie smażenie przy mniej intensywnym grzaniu, np. produkty panierowane, medaliony

3 – Wolne smażenie

Wolne smażenie, np. do smażenia pieczeni lub do przygotowywania ciast, z łagodnym dostarczaniem energii



Łatwość obsługi: Napełnianie wodą –
spust wody - automatyczne przechylenie

magic Pilot



Automatyczne napełnianie wodą

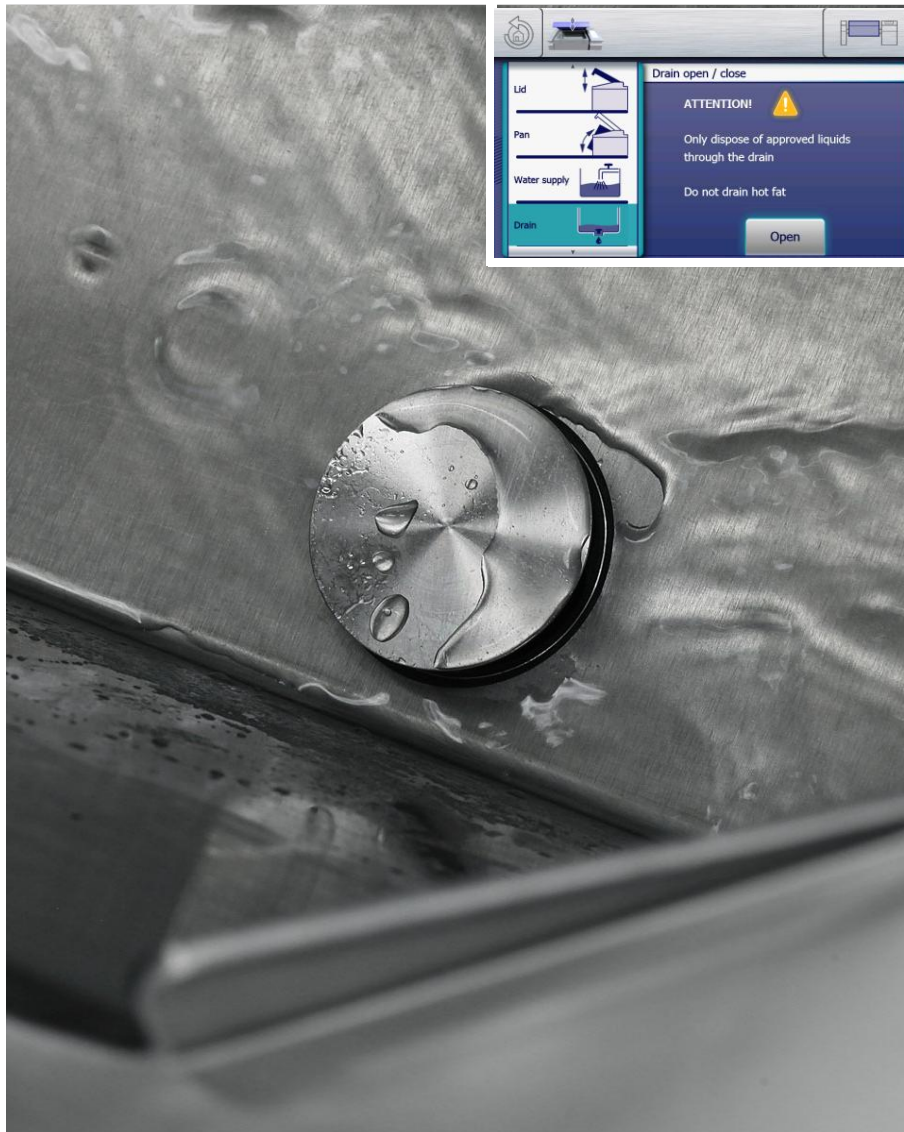


Szybkie i praktyczne pobieranie wody

50 litrów w 3 minuty

- Automatyczny wybór według litrów i procentu objętości
- Wybór wody gorącej, ciepłej lub zimnej
- Programowane w autoChef

**Standardowa praca, która już nie musi
być nadzorowana!**



Automatyczny spust wody



Spust wody pod ręką

- Spust wbudowany w dno
- Przechylenie nie jest wymagane

Standardowa praca, która już nie musi być nadzorowana!



Automatyczne nalewanie

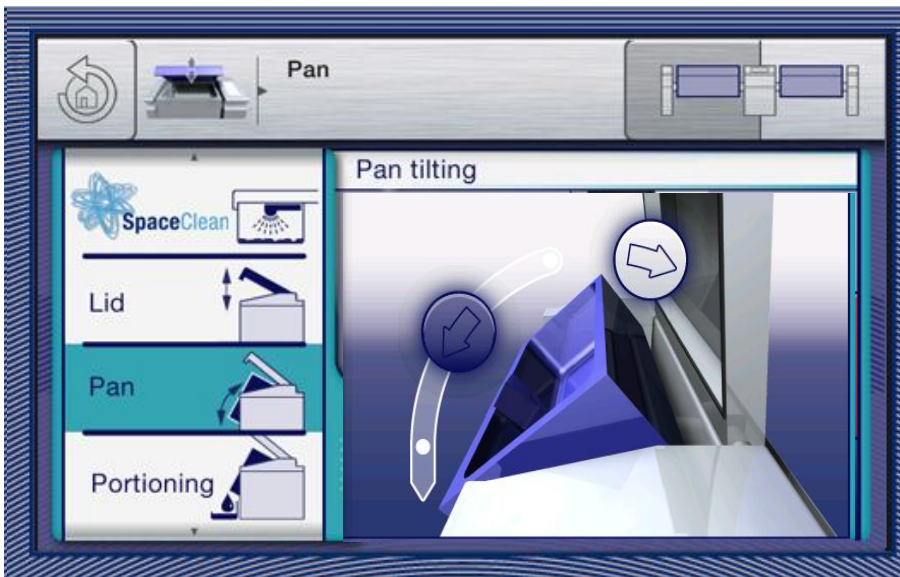


Niesamowicie szybkie i czyste nalewanie

100 litrów w 90 sekund

- Ergonomicznie uformowany wylot dla optymalnego strumienia przy nalewaniu
- Bez dokuczliwego *Stop & Start*
- Prędkość przechylania regulowana komputerowo, w zależności od nachylenia

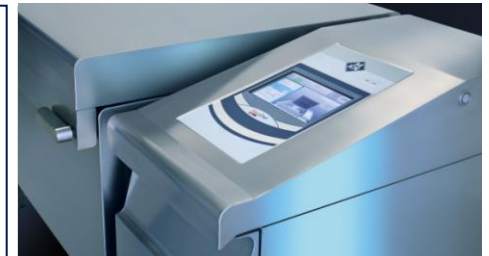
Standardowa praca, która już nie musi być nadzorowana!





→ Łatwość obsługi: Automatyczne gotowanie

magic Pilot



Automatyczne gotowanie

– Indywidualna jakość staje się codziennym standardem, oszczędza czas i pieniądze

- 10 zaprogramowanych kategorii: od mięs po ciasta
- Łatwiejsze gotowanie z funkcją autoChef
- Można wpisać własne receptury w autoChef

AutoChef oszczędza czas szkoleń, optymalizuje zużycie produktów!



Automatyczne gotowanie

- Podział na kategorie i podkategorie
- Gotowanie bez konieczności nadzoru



Automatyczne gotowanie

- Ponad 100 programów gotowania kuchni międzynarodowej
- Stwórz i modyfikuj swoje własne programy gotowania w autoChef



→ Innowacja w szybkości pracy

ReadyXpress



- Sztafeta 4 x 100 metrów
- Najszybszy zespół wygrywa wyścig
- Z urządzeniem FlexiChef[®] możesz wygrać wyścig w całym procesie produkcyjnym





Czas szybkiej obróbki *

- **3 x szybciej** w porównaniu do gotowanie tradycyjnego (bez stosowania ciśnienia)
- **2 x szybciej** w porównaniu do technologii tradycyjnego gotowania ciśnieniowego

* Czas produkcji obejmuje nagrzewanie, opiekanie, gotowanie ciśnieniowe oraz czas potrzebny na rozprężenie ciśnienia dla gulaszu wołowego.

Gotowanie ciśnieniowe
jest gotowaniem lub parowaniem
żywności z plynami.



ReadyXpress

Poziomy gotowania ciśnieniowego:

Poziom 1

0.15 bar = ok. 103° C łagodne

Poziom 2

0.3 bar = ok. 107° C delikatne

Poziom 3

0.45 bar = ok. 110° C normalne

Poziom 4

0.65 bar = ok. 115° C mocne

Poziom 5

0.8 bar = ok. 117° C maksymalne



→ Szybkie rozprężanie

OpenXpress



OpenXpress



Niezwykłe szybkie i delikatne rozprężanie

- Trzy, specyficzne dla produktu poziomy rozprężania
- Poziom Express umożliwia rozprężenie w czasie krótszym niż 1 minuta
- Szybkość, elastyczność oraz wysoka jakość.



→ Łatwość obsługi: Porcjowanie

magic Pilot



Automatyczne porcjowanie



Niezwykle łatwe i szybkie porcjowanie

- Automatyczny wybór według objętości oraz rozmiaru pojemnika GN
- Nie za dużo, ani za mało, w pełni automatycznie, bez wysiłku.





→ Automatyczny system mycia



→ **FlexiChef**[®] – Automacyjny system mycia





Pierwszy automatyczny system mycia dla poziomych urządzeń gastronomicznych

- Zaawansowane technologicznie czyszczenie z kilkoma poziomami mycia
- Myje ścianki, pokrywę i dno bez użycia środków chemicznych
- Mycie między cyklami roboczymi tylko **2 min!**
- Szybko, bezpiecznie i czysto


Wyciąg z planu produkcji w żywieniu zbiorowym

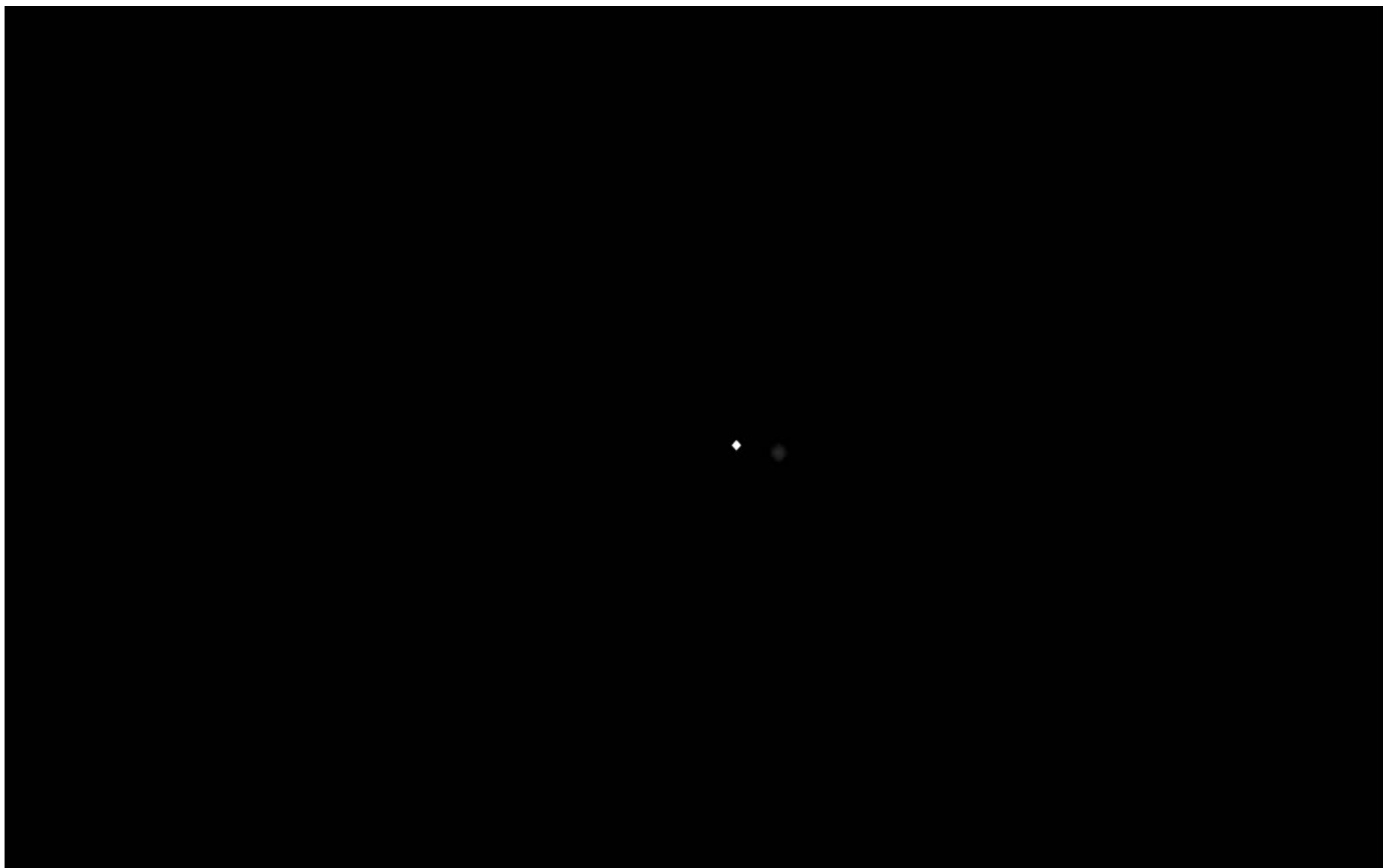
Urządzenie	Czas																		Serwowanie żywności
	7:00	7:15	7:45	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	
Patelnia ciśnieniowa 3/1 GN 300	Wyładunek wołowiny przygotowanej przez noc			30 kg Pierogów z grzybami			15 kg pikantnego ryżu			15 kg makaronu			Bolognese						

 = 15 min mycia ręcznego
 5 min  SpaceClean

= 5 x 15 min = 75 min

= 5 x 5 min = 25 min

 **oszczędność czasu: 50 min**





→ Techniczne atuty



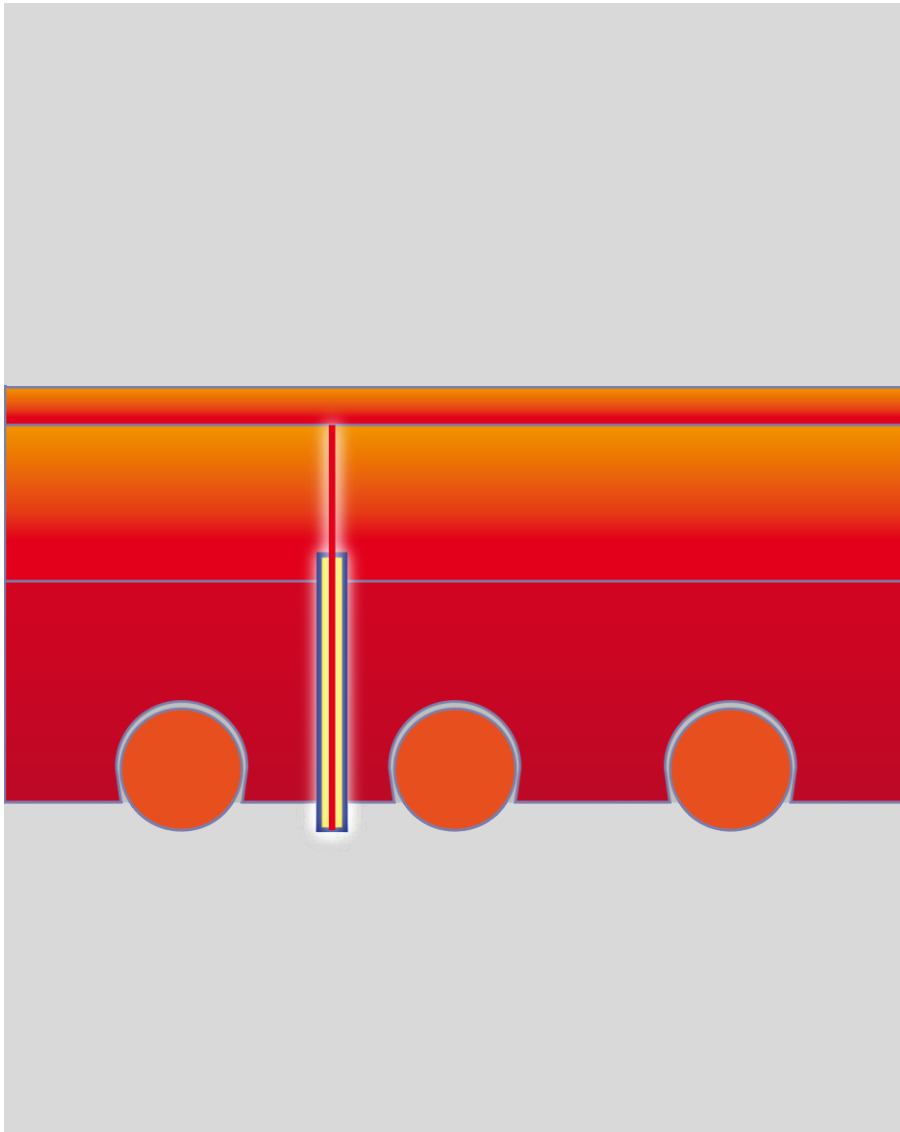


Innowacyjny Turbo PowerBlock

Zaawansowana technologia dla profesjonalnej kuchni

Inteligentny i unikalny Turbo PowerBlock

- Szybki i mocny
- 4-warstwowe, innowacyjne połączenie materiałów
- 50% wyższa wydajność
- Inteligentne zarządzanie energią



Jak działa Turbo PowerBlock?

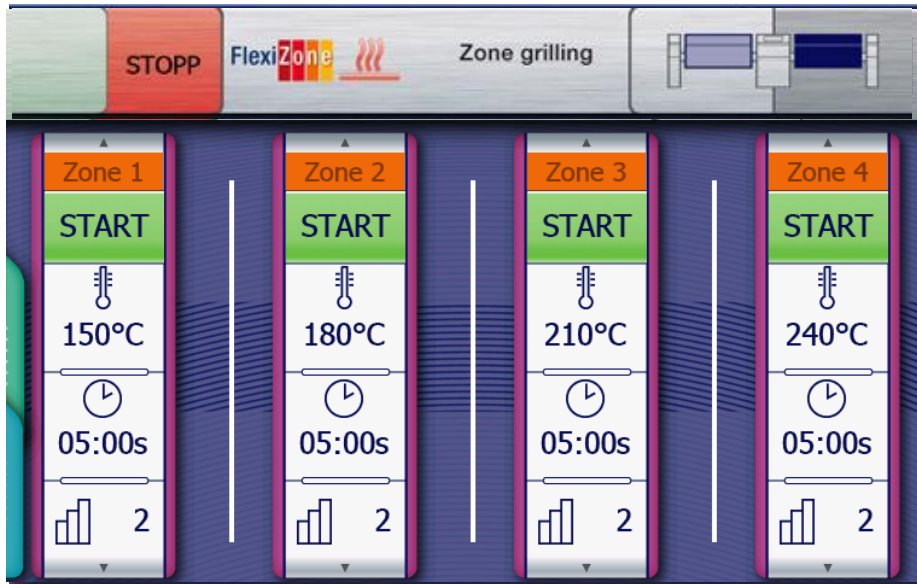
1. Umieszczenie surowego mięsa na nagrzanej powierzchni TurboPowerBlock.
 2. Przeniesienie energii cieplnej z Turbo PowerBlock bezpośrednio do mięsa.
 3. Technologia wieloczujnikowa rozpoznaje obecność produktu i steruje dostarczaniem energii grzewczej.
 4. System rozpoznaje usunięcie mięsa i natychmiast wyłącza dostarczanie energii grzewczej.
- Oszczędność energii oraz redukcja poboru mocy.



→ Łatwość obsługi

FlexiZone

FlexiChef® – Łatwość obsługi



FlexiZone



Wielofunkcyjność w najlepszym wydaniu

- Grillowanie, gotowanie i smażenie w 2-4 strefach
- Indywidualna kontrola temperatury dla każdej ze stref (grillowanie)
- Indywidualny pomiar czasu dla każdej ze stref (grillowanie, gotowanie, smażenie)
- Kompletne menu w tym samym czasie w jednym urządzeniu!





FlexiZone



Wielofunkcyjność w najlepszym wydaniu

- Gotowanie i smażenie w 2-4 strefach
- Indywidualny pomiar czasu dla każdej ze stref (pieczenie, gotowanie i smażenie)



→ Szczegóły techniczne

FlexiChef[®]



	Format 1	Format 2	Format 2 głęboki	Format 3	Format 3 głęboki
Pojemność	50 l	75 l	100 l	100 l	150 l
Wysokość misy (w mm)	225	225	315	225	315
Szerokość (w mm)	1250	1450	1450	1750	1750
Głębokość (w mm)	895 (850)	895 (850)	895 (850)	895 (850)	895 (850)
Wysokość (w mm)	955 (700)	955 (700)	955 (700)	955 (700)	955 (700)
Zainstalowana moc (kW)	13.2	17.5	17.5	26.1	26.1

→ FlexiChef® – Szczegóły techniczne

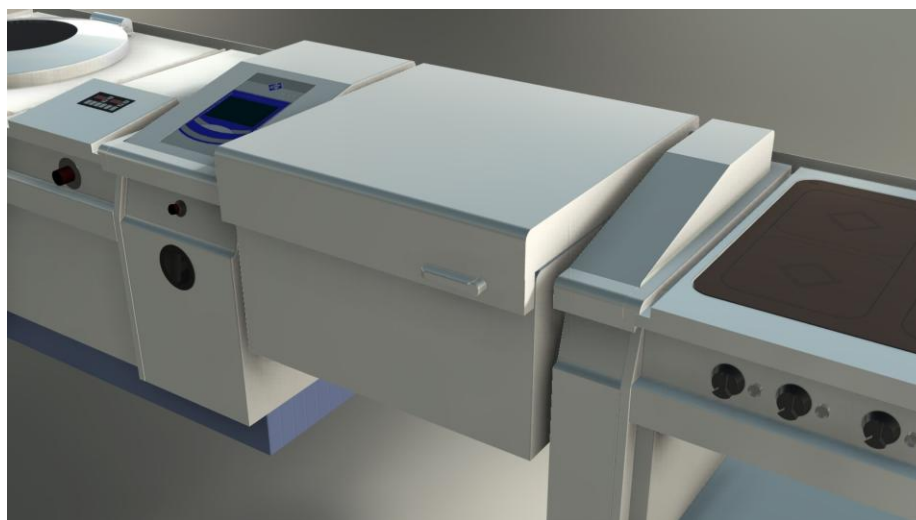
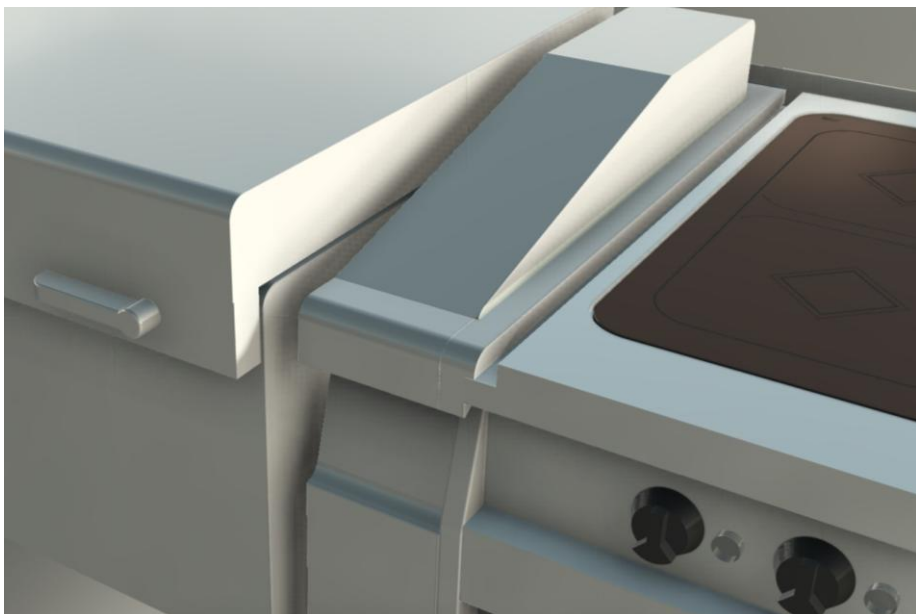


FlexiChef®



Mistrzostwo w elastyczności

- 3 formaty urządzenia
- 2 głębokości urządzenia
- Montaż na cokole
- Wersja bez uchyłu
- Integralne z linią Optima



Integracja z linią Optima850

- Całkowita integralność z linią Optima850 za pomocą specjalnego modułu łączącego


→ FlexiChef® – Wersja zespołowa



FlexiChef
Team



Mistrzostwo w elastyczności

- Indywidualna kombinacja różnych głębokości i formatów
- Tylko 1 system obsługi  MagicPilot
- Elastyczne dopasowanie do zmiennej wielkości produkcji
- Oszczędność miejsca oraz ergonomia

FlexiChef® – Najważniejsze atuty w skrócie





→ Potencjał dla oszczędności oraz dodatkowych
dochodów z FlexiChef®
np. w kuchniach zbiorowego żywienia

→ FlexiChef® – Oszczędności dzięki systemowi operacyjnemu



MagicPilot



Zredukowany czas pracy dzięki:

- Intuicyjnemu i szybkiemu „naprowadzaniu” obsługi
- Mniejszemu ryzyku błędu, większej niezawodności produkcji
- Automatycznemu pobieraniu wody, nalewaniu i porcjowaniu

→ **15 min czasu pracy lub więcej może być zaoszczędzone dziennie!**



→ FlexiChef® – Oszczędności dzięki koncepcji szybkości*



Szybkość



- **Możliwa oszczędność czasu pracy:** ok. 100 min/dzień biorąc pod uwagę 2 procesy gotowania ReadyXpress przy 50 min/proces
- **Możliwa redukcja kosztów inwestycyjnych:** ok. 10 000 € przez zastąpienie przynajmniej 1 urządzenia termicznego (np. patelni uchylnej) dzięki wielofunkcyjności urządzenia FlexiChef®

ReadyXpress

OpenXpress

FlexiZone

TURBO
POWER
BLOCK

→ FlexiChef® – Oszczędności dzięki koncepcji higieny*



- **Możliwa oszczędność czasu pracy:**
ok. 50 min przy założeniu 5 cykli mycia między procesami roboczymi
- **Oszczędność wody:**
ok. 370l (26l przy czyszczeniu między procesami roboczymi za pomocą SpaceClean kontra 100l przy czyszczeniu ręcznym)
- **Możliwa redukcja kosztów środków czyszczących / chemii:** ok. 5 € dziennie

* Założenie: 5 cykli mycia między procesami roboczymi



Koszty / rok

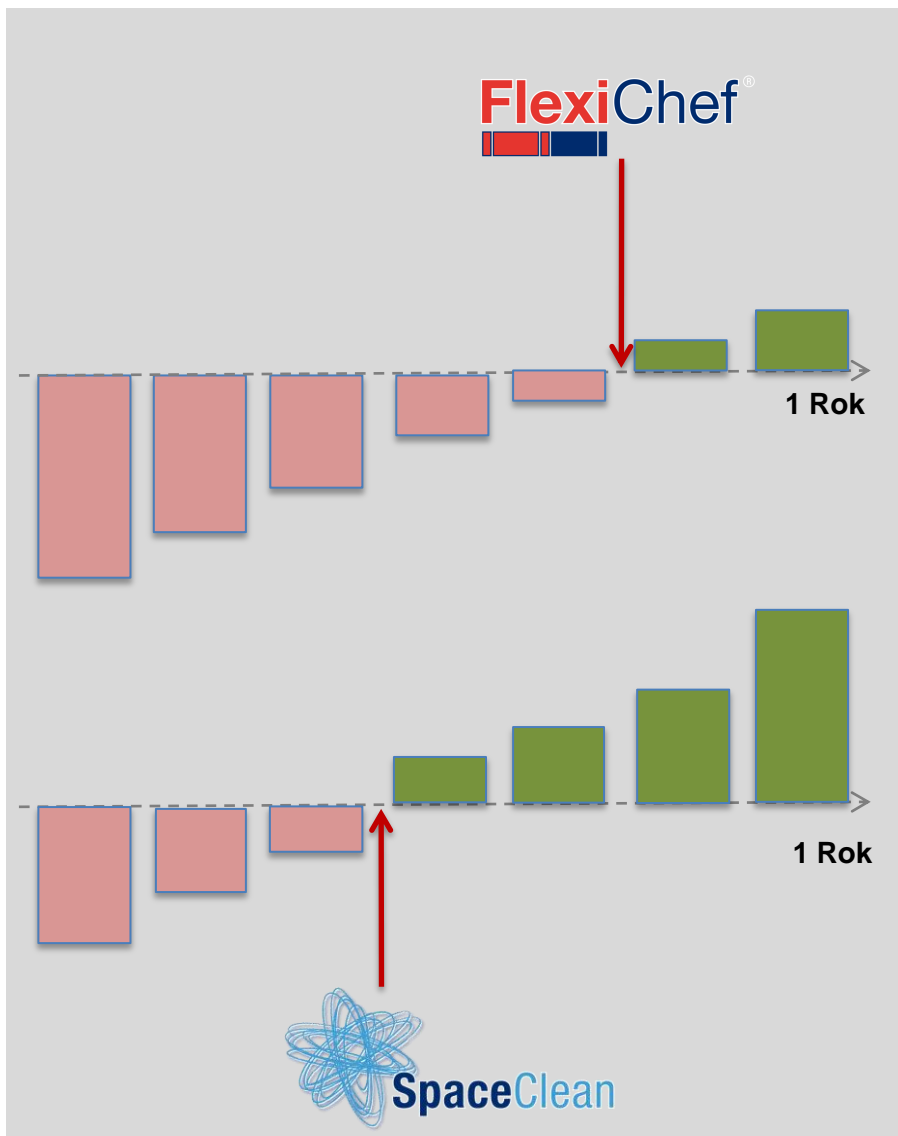
Produkcja przy użyciu metod tradycyjnych

ok. 23 628 €

Produkcja przy użyciu urządzenia FlexiChef®

Oszczędności wynikające z:

- Koncepcji pracy FlexiChef® :
ok. 1 800 € / rok
- Koncepcji szybkości FlexiChef® :
ok. 13 429 € / rok
- Koncepcji higieny FlexiChef® :
ok. 8 399 € / rok



Kalkulacja czasu amortyzacji

- Urządzenie FlexiChef[®], wraz z systemem SpaceClean, może zostać zamortyzowane w czasie krótszym niż 12 miesięcy!
- System SpaceClean amortyzowany jest w mniej niż 5 miesięcy!