MESSEN & EVENTS

Speisen planbar machen

NordCap zeigt auf der Intergastra unter anderem den Regenerierofen GRE 100 (links) und den Kombi-Wagen RRD 061 E / Fotos: NordCap

Mit einem Auszug aus der Großküche präsentiert NordCap unter anderem moderne Regenerationstechnik und Geräte für das Cook & Chill Verfahren auf der Intergastra. Auch eine kompakte Snack Wall wird in Stuttgart gezeigt.

Warmhalten, Niedertemperaturgaren, Regenerieren: Die Vorteile des zeitlich voneinander gelösten Vor- und Zubereitens von Speisen bietet viele Vorteile für die Gemeinschaftsverpflegung, im Bankettbereich, Catering oder auf Kreuzfahrtschiffen. Das Verfahren sorgt für mehr Qualität, Kosteneinsparungen und mehr Frische auf dem Teller. Für den Küchenchef bedeutet Regenerieren Planbarkeit, weil schnell viele Speisen geschickt werden können und weil er günstiger einkaufen und hochwertiger produzieren kann.

Mit dem Regenerierofen GRE 100 zeigt NordCap eine energieeffiziente Alternative zum Kombidämpfer. Mit einem Anschlusswert von 3,2 Kilowatt im Vergleich zu 7,5 Kilowatt bei herkömmlichen Kombidämpfern kann Energie gespart werden. Spiegeleier, Spargel, Brokkoli können hier nach dem Regenerieren ohne Qualitätseinbußen zwei Stunden warmgehalten werden. Tellergerichte ohne Cloche bleiben bei 160 Grad Celsius bis zu 40 Minuten heiß. Ein weiterer Vorteil ist, dass für den Einsatz keinerlei bauliche Änderungen vorgenommen werden müssen, denn weder Haube noch Wasseranschluss oder Kondensatabfuhr sind notwendig.

Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren

Herkömmliche Regenerationswagen dienen zur Endgarung/Wiederwärmung von Speisen im Rahmen des Cook & Chill-Verfahrens und werden vor allem in Krankenhäusern und

Altenheimen verwendet. Die auf Tabletts fertig portionierten Speisen werden in den Regenerationswagen geschoben und mittels Umluft erwärmt. Der Kombi-Wagen RRD 061 E von NordCap bietet neben dem Regenerieren auch die Möglichkeit, Speisen zu kühlen. Mit der Kaltanlieferung kann der Speisentransport zeitunabhängig erfolgen. Das hat insbesondere für Einrichtungen in Ballungsräumen den Vorteil, dass die kalt angelieferten Speisen pünktlich zu einem gewünschten Zeitpunkt regeneriert werden können und nicht beim Transport übergaren oder gar zu spät angeliefert werden. Der Temperaturbereich ist regelbar von null bis 160 Grad Celsius. Die Bedienung ist einfach: Der Nutzer kann aus gespeicherten Programmen das entsprechende auswählen. Kühlung und Regeneration starten automatisch. Das herausnehmbare Einhängegestell erleichtert die Reinigung. Dank der Rollen ist das Gerät flexibel einsetzbar.

Kompakte Snack Wall

Snacks zur schnellen Zwischenverpflegung sind gerade in der Verkehrsgastronomie und in Bäckereien heiß begehrt. Hier stehen die Anbieter oft vor der Herausforderung, ein möglichst umfangreiches Angebot an ?Ready to Eat?- Produkten plus Getränkeauswahl auf geringe Platzressourcen zu verteilen. Auf der Intergastra zeigt NordCap seine Lösung hierfür: Aus zwei Regalen wird eine Snack Wall geschaffen, die warm ? kalt, Convenience, ?Ready to Go?, ?home-made? und Getränke vereint. Mit einer Ausstellfläche von gerade mal 1,12 Quadratmetern ist das Wärmeregal Scarlet erster Bestandteil der Snack Wall. Auf drei Etagen und einer Bodenauslage können verschiedene Zwischenmalzeiten ausgelegt und über je eine Wärmebrücke pro Zwischenboden warmgehalten werden. Geneigte Etagen und Seitenpaneele aus Glas sorgen für eine gute Sicht auf die Auswahl.

Kombiniert mit dem ein Meter breiten Wandkühlregal Clipper VBN Slim in Schwarz kann das Warenangebot um gekühlte Speisen und Getränke erweitert werden. Jede der vier Etagen verfügt über eine ansprechende LED-Beleuchtung. Das schrägstellbare Board fungiert gleichzeitig als Flaschenrutsche. Durch die rückseitig integrierte Tür kann das Regal jederzeit leicht bestückt werden. Warme Snacks für die Bestückung der Wall lassen sich in dem 50 Zentimeter schmalen Kombi-Ofen MKF 611 CTS zubereiten. Mit sechs Einschüben GN 1/1 bietet der Ofen viele Möglichkeiten für optimal gleichmäßiges Garen auf kleinem Raum. Der Ofen ist serienmäßig mit einem Kernfühler mit Halterung und integrierter automatischer Reinigung ausgestattet. Er verfügt über einen Touchscreen und eine Bedienblende mit 42 Sprachen.

NordCap auf der Intergastra: Halle 3, Stand C21