

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Techniksymbiose



Das Geräteduo 'Perfect Match' aus der Technologie von Rational und Nuovair / Foto: Pentagast

Pentagast bietet mit dem neuen 'Perfect Match' aus der Technologie von Rational und Nuovair ein Küchenmanagement-System. Die Neuauflage der Cook & Chill-Idee ermöglicht es Gastronomiebetrieben diverser Couleur, ihre individuelle Convenience herzustellen, um ein maximales Qualitätsniveau dauerhaft und effizient zeitlich entkoppelt von Servicezeiten sowie Gästeanzahl umzusetzen.

In Zusammenarbeit mit der Technologie der Kombidämpfer von Rational (iCombi Pro) und den Schnellkühlern/Schockfroster Nuovair P5.1 von NordCap kombinierte man ein stapelbares Geräteduo, das kostengünstig in jeder Küche implementiert werden kann. 'Der Unterschied zu den früheren Cook & Chill-Systemen, die nebenbei bemerkt einfach zu kompliziert konzipiert waren', erklärt Pentagast-Vorstandsmitglied Winfried Menke, 'ist das 'Connected Cooking'. Eine digitale Datenbank sorgt für sichere, aufeinander abgestimmte Abläufe zwischen Combidämpfer und Chiller. Sie stellt zudem fertige Garprozesse aus der Rational Rezeptbibliothek zur Verfügung, wodurch das Pentagast-Kochbuch Cook & Chill direkt auf den iCombi Pro übertragbar ist. Faktisch richtet sich jedoch die Botschaft der Techniksymbiose an alle Gastronomen, die mit Kosten und Personalengpässen zu kämpfen haben: Mit dem neuen Cook & Chill-System kann jede eigene Rezeptur, jedes Gericht als 'Homemade Convenience' hergestellt werden. Die zeitliche Entkoppelung von Produktion, Schnellkühlen und Finishing perfektioniert jede Küchenorganisation gemäß den aktuellen Marktbedingungen von Einkauf bis Ausgabe. Im Blickpunkt steht nicht nur die ökonomische Seite, sondern die überarbeitete Technik

gewährleistet eine reproduzierbare, berechenbare Speisenqualität, die eine hohe Gästebindung durch geschmackliche Zufriedenheit und Wiedererkennungswert aufbaut ? unabhängig von Mitarbeitern, Servicezeiten und Gästeanzahl.

?Systematisiert, effizient und kostengünstig zu produzieren, sind Grundvoraussetzungen erfolgreichen Gastronomiemanagements. Quasi die Pflicht. Die Kür beginnt dann auf dem Teller, der kalt angerichtet und auf Abruf à la minute erhitzt wird. Ohne Stress und ohne Sorge um sensorische Qualitäten, selbst wenn der Chefkoch momentan nicht vor Ort sein kann?, betont Menke. Die Technologie des Nuovair Soft Chilling lässt unter anderem sogar im Dauerbetrieb zu, dass heiße Bleche ohne Umladen direkt aus dem Rational iCombi Pro nachgeschoben werden. Das Airplus System verhindert wirkungsvoll eine Geschmacksübertragung, selbst bei intensiven Produkten wie Fisch.

Wer sich mit eigenen Augen von den neuen Technologieoptionen überzeugen und den Umgang mit dem Cook & Chill ?Perfect Match?-Duo ausprobieren möchte, hat ab Februar 2025 die Chance, deutschlandweit an einem Seminar von Pentagast, Rational und Nuovair teilzunehmen.