



'Cook & chill', la solución de horno más abatidor para las cocinas profesionales

04-02-2015

Fagor Industrial ofrece a los profesionales hosteleros su solución 'Cook & chill', una combinación de hornos y abatidores de temperatura que optimiza el trabajo, el rendimiento, la eficacia y la productividad de una cocina profesional. Este equipamiento surge por primera vez en la historia de la marca, como resultado de la unión de dos universos extremos, de la alianza entre las divisiones de Hornos y Frío. De esta forma, Fagor se convierte en el primer fabricante español capaz de dar una solución 'Cook & chill' con productos de fabricación propia, reinventándose y materializando las sinergias creadas en torno a su generación de hornos 'Advance' y sus nuevos abatidores de temperatura, que combinan con sus modelos correspondientes en las gamas de hornos 'Advance +' y 'Advance'.

Una oferta culinaria más amplia y de mayor calidad

El proceso 'Cook & chill' se vuelve cada vez más necesario en las cocinas más exigentes, impidiendo que el calor residual altere la calidad del producto o que se tengan que recalentar los platos, y perder así algunas de las propiedades organolépticas de los alimentos. Se trata de un proceso en el que los productos cocinados son sometidos a un enfriamiento rápido, mediante el que se cruza velozmente la zona peligrosa de temperatura de contaminación de los alimentos (desde los 65°C a los 3°C). Posteriormente, estos son almacenados a una temperatura adecuada hasta el momento deseado en que vuelvan a ser requeridos.

Este sistema asegura la calidad de los platos, reduciendo la proliferación de bacterias, incrementando el tiempo de conservación de los alimentos, e impidiendo la deshidratación de los mismos y las mermas de peso.

Beneficios de la solución 'Cook & chill'

- Ahorro en la planificación y gestión de los flujos de trabajo en la cocina: utilizando la solución 'Cook & chill', se puede programar el trabajo en la cocina, usando los tiempos muertos o de menos trabajo para preparar la comida del resto de la semana.
- Ahorro económico en aprovisionamiento y por consecuencia reducción de gastos inútiles y desperdicios.

- Mejora sanitaria y preservación de los alimentos cocinados al instante: el descenso de la temperatura del alimento cocinado proporciona un producto succulento, suave y agradable, que puede ser conservado más tiempo, y que tras ser regenerado en un horno 'Advance' mantendrá el sabor y las características de un producto fresco.
- Mayor seguridad tanto en el tratamiento de los alimentos como en el flujo de trabajo, gracias a los nuevos accesorios adaptados y compatibles con el horno y el abatidor (estructuras porta platos y portabanderas, carros fijos y regulables en altura con doble rueda y freno incluido...).
- Gestión de los procesos de cocción y enfriamiento más simples, higiénicos y seguros.
- Control electrónico del sistema en su integralidad, posibilidad de pre-programar los ciclos de abatimiento y de almacenarlos informativamente.

*“La solución ‘Cook & chill’ proporciona un ahorro de costes, una optimización de los recursos, más seguridad, mejores condiciones sanitarias y un producto recién hecho de mayor calidad”, declara **Juan Alos**, jefe de producto de Fagor Industrial. “En Fagor Industrial proyectamos y ofrecemos los equipos completos que mejor se adaptan a cada instalación con el objetivo de dar respuesta a las principales necesidades de nuestros clientes y optimizar así su trabajo diario, consiguiendo, al fin y al cabo, la solución más rentable del mercado para su negocio”, concluye Alos.*

www.fagorindustrial.com