

Skab større
produktivitet
i køkkenet



Nye løsninger forøger
produktiviteten i køkkenet

less energy
more quality

JONIFOODLINE

www.joni-foodline.dk

Kvalitetsløsninger til **det professionelle køkken**

Et integreret røreværk sparer tid og forøger kvaliteten

Med de stigende omkostninger til drift og løn må køkkenet øge produktiviteten for at forblive konkurrencedygtigt.

Tidsbesparelser i køkkenet er med til øge produktiviteten. For eksempel er tilberedningen af flydende retter såsom sovs, grød og suppe traditionelt en opgave på fuld tid, fordi det er nødvendigt at røre i gryden det meste af tiden. Besværlige og tidskrævende retter udelades derfor ofte fra menuen, eller de erstattes af alternativer lavet på pulver, hvilket kan gøre maden dyrere eller af dårligere kvalitet.

Ved at automatisere omrøringsprocessen kan man gøre køkkenet mere rentabelt og samtidig bibeholde en høj madkvalitet. Et integreret røreværk giver ikke blot kokken mere tid til andre opgaver. Det giver også en kraftigere og mere stabil omrøring end ved manuel håndkraft. Idet røreværktøjet er i konstant bevægelse, sikrer det desuden en ensartet fordeling af temperaturen i maden. Dermed vil mælk og andre sarte ingredienser ikke længere brænde på langs grydens bund og sider. Dette sparer tid og forbedrer madens kvalitet.

Røreværkets forskellige røremønstre og variable hastigheder gør det desuden muligt at mose og piske ingredienser. Man kan således uden yderligere anstrengelser fremstille besværlige og tidskrævende retter såsom kartoffelmos eller pudding i en høj kvalitet, med friske ingredienser.

Derudover kan man ved at tilslutte gryden til en isbank på kort tid nedkøle store mængder flydende mad i selve gryden. Dette sparer besværet med at udportionere indholdet til mindre beholdere, og dermed også den ekstra opvask som dette ville medføre.

Efter endt produktion kan røreværktøjet tages ud og erstattes af et rengøringsværktøj, der automatisk sørger for rengøring af grydens inderside. Derved sparer man både vand og arbejdstid, samtidig med at man forøger produktiviteten.



less energy
more quality

Med 'less energy - more quality' sætter vi fokus på gennemtænkte løsninger, der kan nedbringe ressourceforbruget og samtidig øge kvaliteten. Det er målsætningen for vores samlede produktudvikling at gøre det både nemt og ressource- og arbejdsbesparende at producere mad af høj kvalitet.

I konstruktionen af vores udstyr lægger vi desuden stor vægt på, at det skal kunne kombineres og kommunikere med andet udstyr, så produktionsflowet i køkkenet optimeres.

Kort sagt - 'less energy - more quality'