

PORKKA

DHMC™ lämpösäilytyskalusteet Ruoan lämpösäilytyksen vallankumous



DHMC™ lämpösäilytyskalusteet

Ruoan lämpösäilytyksen
vallankumous

Ruoan lämpösäilytyksen ja tarjoilukalusteiden
uusi sukupolvi

Lisää tuottavuutta

Vähemmän hävikkiä

Lisää toiminnan joustavuutta

Energiataloudellinen

Suuri asiakastyytyväisyys



Pidä ruokasi kuumana ja herkullisena tuntikausia - laatu, maku ja ulkonäkö pysyvät muuttumattomina

Monet asiakkaat kysyvät, miten tämä on mahdollista? Ruoka pidetään elintarvikelainsäädännön mukaisesti yli 60°C:n lämpötilassa ja paineistetussa höyryssä. Lämpötila ja kosteus ovat säädettävissä kullekin ruokalajille sopiviksi. Laitteen sisällä oleva ilma kiertää tasaisesti astioiden välissä ja pienentää kosteushävikkiä pitäen ruoan korkealaatuisena ja tarjoiluvalmiina.



Alla joitakin tyytyväisten asiakkaittemme kommentteja

“DHMC on erinomainen lisä pitopalveluumme”

“Koulujen ruokatarjonta lapsillemme on nyt entistä parempaa”

“Käytämme DHMC:a parantamaan huonepalvelumme menua, ja myyntimme on kasvanut merkittävästi”

“Kun järjestämme ruokatarjoiluja isoille joukoille lyhyellä ajanjaksolla, DHMC on korvaamaton”

“Tarjoilemme ruokaa noin 400:lle pelipäivinä ja konferenssien aikana, ja tarvitsimme uuden keittiön. Päädyimme uuteen 'Hot and Hold' konseptiin. Siinä on 2 kpl yhdistelmäuneja ja 2 kpl Porkka DHMC kalusteita. Tämä antaa meille mahdollisuuden valmistaa ruoan etukäteen ja säilyttää sen valmiina tarjoilua varten. Laatu on erinomainen, ja asiakkaamme ovat tyytyväisiä. Toinen hieno ominaisuus on, ettei tarvita liesikupua, mikä säästää meidät suurilta lisäkustannuksilta ja jatkuvalta kunnossapidolta”

DHMC™ -kalusteita on koekäytetty monipuolisesti, ja useat eri laitokset ovat testanneet niitä niin keittiö- kuin tarjoilukäytössä. Tässä joitakin poimintoja

1 Täytimme DHMC:n medium-paistetuilla pihveillä ja paistetuilla sipulirenkailla. Niitä säilytettiin kahden tunnin ajan +70°C:n lämpötilassa ja 35 %:n kosteudessa.

Pihvit pysyivät puolikypsinä kokeilun ajan. Niiden ulkonäkö, maku ja koostumus olivat samat kuin kaappiin laitettaessa. Sama koski myös sipulirenkaita, eikä sipulin maku siirtynyt niistä pihveihin.

2 Leivitetty kala paistettiin ja laitettiin GN-astioihin ja (ilman kantta) kaappiin. Lämpötilaksi säädettiin +75°C ja kosteudeksi 10 %. Kala jätettiin sinne kahdeksi tunniksi. Tulokset: kala todella pysyi rapeana, ja ulkonäkö, maku ja koostumus pysyivät muuttumattomina.

3 Meille kerrottiin, että paistetut munat säilyvät huomattavan pitkään. Tätä me emme uskoneet! Testi: DHMC:n lämpötila säädettiin +65°C:een ja kosteus 40 %:iin.

Munat paistettiin niin, että keltuainen jätettiin pehmeäksi. Ne laitettiin kaappiin suojaamatta ja pidettiin siellä puoleltoista tunnin ajan.

Tulokset: Todettiin, että munat pehmeine keltuaisineen säilyivät puoleltoista tunnin ajan. Syödessä ne olivat kuumia, eivätkä koostumus, ulkonäkö ja maku olleet muuttuneet siitä, kun munat laitettiin kaappiin.

4 Laitoimme juuri keitettyä ja valutettua pastaa kaappiin, jonka lämpötila oli säädetty +68°C:een ja kosteus 50 %:iin. Tämän testin kesto oli kolme tuntia. Tulokset: Pasta pysyi kosteana eikä ollut tarttunut yhteen, joten se oli helppoa tarjota. Syödessä todettiin, etteivät koostumus, maku ja ulkonäkö olleet muuttuneet sinä aikana, minkä tuote oli kaapissa.

5 Keitetty riisi valutettiin, laitettiin GN-astiaan ja lastattiin kaappiin. Tämän testin kesto oli kolme tuntia. Lämpötila asetettiin +70°C:een ja kosteus +50 %:iin.

Tulokset: Riisi ei ollut kuivunut, vaan pysynyt irtonaisena ja helposti tarjottavana. Syödessä todettiin, etteivät koostumus, maku ja ulkonäkö olleet muuttuneet valmistustilanteesta säilytysaikana.



“ DHMC™:n toiminnallisuus ruoan värin, rakenteen ja aromien säilyttäjänä on poikkeuksellinen. Se sopii erittäin hyvin käytettäväksi kaikissa keittiöissä tai tarjoilusovelluksissa ”

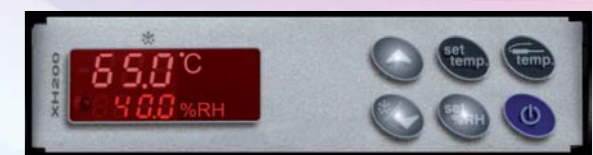
Asiakastutkimuksesta



Säilytettävien ruokien kuivuminen ja painohävikki pysyvät aivan minimissään, ja DHMC™ pitää ruoan ravintoarvot samoina kuin vastavalmistetun ruoan.



Lisävarusteena saa tuoteanturin, jonka avulla valvotaan, että tuotteiden lämpötila noudattaa HACCP-vaatimuksia. Ruoan tarjoilu- ja säilytyslämpötiloja voidaan myös tarkastella ennen tarjoilua.



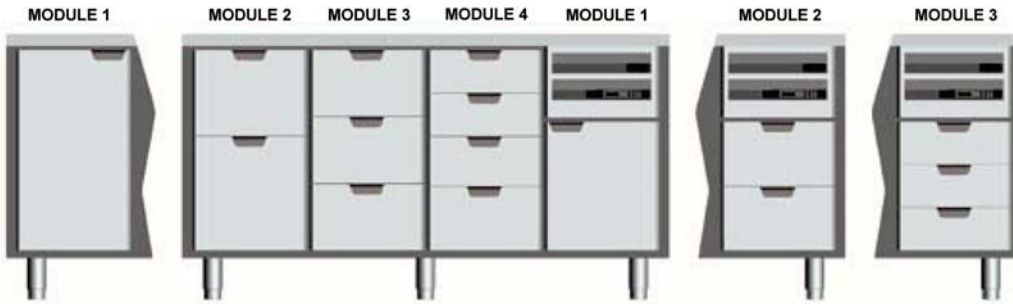
Digitaalisesta ohjausyksiköstä näkyy sisälämpötila ja kosteusprosentti. Voit helposti valita kullekin säilytettävälle ruoalle sopivan lämpötilan ja kosteusprosentin.

Moduuliluettelo

Moduulit HLD-BM ja HLD-BM/HAT



Moduulit HLD-NT ja HLD-HT



Tuote-erittelyt

Moduulit

HLD-NT - neutraali työtaso
HLD-HT - lämmin työtaso
HLD-BM - vesilämpöhaude bain marie
HLD-BM/HT - kastikeallas ja lämmin työtaso

Malleja saa kolmessa eri koossa

860(l) x 650(s) x 900(k)mm. Yksi täysikokoinen ovi yksi ovi ohjauspaneelin alapuolella.
1260(l) x 650(s) x 900(k)mm. Kaksi täysikokoista ovea yksi ovi ohjauspaneelin alapuolella.
1660(l) x 650(s) x 900(k)mm. Kolme täysikokoista ovea yksi ovi ohjauspaneelin alapuolella.

Oven tilalle voidaan laittaa vetolaatikoita moduulikartan mukaan.
Sähkösyöttö 230 V/50Hz.
Valinnaisia Marine-versioita saatavana.



Vältä ruuhka-aikojen kiirettä ja ennakoi tarjoilujaksoja valmistamalla suuremmat määrät ruokaa jo hyvissä ajoin etukäteen. Ruoan laatu tai ulkonäkö ei heikkene, vaan säilyy muuttumattomana ja kuivumatta useiden tuntien ajan.



DHMC™ sarjan säilytyskapasiteettia on lisätty mitoitus-optimoinnalla. Kaapissa voidaan säilyttää huomattavasti suurempia määriä kuin tavanomaisissa lämpökaapeissa.



Kostutusasetti on valmistettu korkealuokkaisesta ruostumattomasta teräksestä ja on helppo irrottaa puhdistusta varten.

PORKKA

Porkka Finland Oy
Soisalmentie 3
FI-15860 Hollola, Finland
Tel. +358 20 5555 12
Fax +358 20 5555 497
e-mail: porkka@huurre.com
www.porkka.fi

Porkka Scandinavia AB
Industrigatan 21
S-61933 Trosa, Sverige
Tel. +46 156 348 40
Fax +46 156 167 50
e-post: porkka@porkka.se
www.porkka.se

Porkka Norge AS
Lensmannsliå 30
N-1386 Asker, Norge
Tel. +47 66 98 77 77
Fax +47 66 98 77 88
e-post: salg@porkka.no
www.porkka.no

Porkka (U.K.) Limited
Unit 5, Olds Approach
Tolpits Lane, Watford
Hertfordshire, WD 18 9RG, UK
Tel. +44 1923 77 99 29
Fax +44 1923 72 51 65
e-mail: sales@porkka.co.uk
www.porkka.co.uk