

# MODERNÍ TECHNOLOGIE V GASTRONOMII



# PROBLÉMY GASTRONOMICKÝCH PROVOZŮ

- Nedostatek kvalifikovaného personálu
- Vysoké provozní **náklady** (pracovní síla, energie).
- **Malá nabídka zajímavých jídel** nebo naopak příliš velká, avšak s jídly stejnými jako v jiných konkurenčních restauracích.
- **Kuchaři „nestíhají“** ve špičkách a naopak nemají co dělat mimo špičky.
- V malých prostorech někdy nelze vyhovět všem požadavkům **hygienických předpisů**.

# ŘEŠENÍ MODERNÍMI TECHNOLOGIEMI

## Přínosy:

- **Snižují provozní náklady** a zjednodušují práci v kuchyni.
- **Pokrmy** mohou být **předpřipraveny** mimo špičku (noční vaření )
- Umožňují připravovat speciality tzv. **dvoukrokovou metodou**, kdy je výsledný produkt výjimečně šťavnatý a křehký.
- **Není potřeba mnoho jednoúčelových varných zařízení** v kuchyni a tak vzniká více prostoru, např. pro více míst v restauraci k sezení aj.
- Zvyšují produktivitu práce, šetří čas a peníze

# MODERNÍ GASTRONOMICKÉ TECHNOLOGIE

## **CONVOTHERM konvektomaty s jedinečným Uzavřeným systémem**

- tepelná úprava masa, ryb, příloh, zeleniny, apod.

## **ALTO-SHAAM na šetrné dohotovení a udržení v teple**

- dohotovení mas až k expedici, šetrné udržení v teple.

## **ALTO-SHAAM pece COOK and HOLD na šetrné pečení a uzení**

- šetrné pečení velkých kusů mas a specialit jako jsou Roastbeef, žebra, drůbež.

## **INDUCS indukční sporáky , woký ,plotny, grily a kombinované pánve**

- úsporné a rychlé grilování, smažení, vaření apod.
- Zařízení na udržování pokrmů před hostem (teplé bufety).

## **Multifunkční pánve AMBACH s inteligentní IQ navigací**

### **TECNOMAC šokové chlazení a mražení**

- šokové zchlazení pokrmů, omáček, polévek připravených mimo špičku.

## **MERRYCHEF turbohřev a pečení jednoporcových pokrmů**

- Turbohřev horkým vzduchem a mikrovlnným ohřevem současně nebo zvlášť

## **ALTO-SHAAM multifunkční trouva VECTOR 4 V 1**

- Rychlé pečení ve více komorách po více porcích



# TRENDY SOUČASNOSTI

- Otevření kuchyně hostovi.
- Důraz na prezentace pokrmů „oku lahodícím“.
- Využití moderní techniky, tzv. **zapni a zapomeň & přijď, až je třeba servírovat (nízkoteplotní pečení přes noc, aj.)**.
- Příprava před hostem.
- Využití **čerstvých** a **kvalitních** surovin.
- Příprava a dohotovení v **krátkém čase** (tzv. dvoukroková metoda).
- Kuchyně na malém prostoru aneb „**mít vše po ruce**“.
- Moderní technika – **jednoduchá na obsluhu**, vhodná i pro méně kvalifikovanou pracovní sílu.

# CONVOTHERM KONVEKTOMAT

Je rychlejší, úspornější, **umí i udit!**



\* 6. 10 easyDial se zasouvacími dveřmi

nebo



\* 6. 10 easyTouch s funkcí uzení

Manuální EasyDial



Dotykový EasyTouch



Pro každý provoz ta správná velikost!

# CONVOTHERM KONVEKTOMATY

## Jednoduchá obsluha a údržba zařízení

- díky patentovanému Uzavřenému systému odpadá nastavování vlhkosti jako u klasických konvektomatů a řada praktických detailů činí i údržbu jednoduchou

## Rychlost a kvalita pokrmů

- v uzavřeném systému se póry pokrmu rychle uzavřou, pokrm zůstává šťavnatý a je hotový za kratší dobu a ve špičkové kvalitě

## Nízká spotřeba energie a vody

- s uzavřeným systémem se spotřebovává jen tolik energie a vody, kolik připravovaný pokrm skutečně potřebuje, peče se při nižších teplotách



# CONVOTHERM – UNIVERZÁLNÍ POMOCNÍK

- Německý výrobce **konvektomatů** s tradicí již od roku 1976.
- Zasuvací dveře, **pro více místa a bezpečí v kuchyni.**
- Jedinečný „**uzavřený systém**“ (pečení bez nutnosti nastavování vlhkosti, kratší časy, nižší spotřeba).
- Funkce **Crisp&Tasty** – na povrchu křupavé a uvnitř šťavnaté.
- Speciální pekařská funkce





# CONVOOTHERM – UZAVŘENÝ SYSTÉM



## Technika tradičních konvektomatů:

Pára unikající do kuchyně musí být během celého varného procesu stále nahrazována, dokud není dosaženo požadovaného množství vlhkosti.



## Technika Uzavřeného systému:

S uzavřeným systémem je v závislosti na množství a produktu pára vyprodukována a zůstává ve varném prostoru. Je vyprodukováno jen takové množství páry, které bude přijato vařenými surovinami.



## Technika Uzavřeného systému:

Pokud je dosaženo nasycení párou, tzn. když upravované suroviny nepřijímají vlhkost, není další pára přiváděna a stav úrovně vlhkosti je zachován.

# ALTO-SHAAM PECE COOK AND HOLD

**Nízkoteplotní pečení  
bez kontroly a podlévání!**



Pečená hovězí kýta o hmotnosti až 45 kg!!!

**2 v 1**  
peče  
udržuje

**3 v 1**  
peče  
udí  
udržuje

**2 v 1**  
peče  
udržuje



Mobilní - jen na 230 V

Bez ventilátoru a napojení na vodu

Nízká spotřeba energie

Rychlá návratnost investice

Peče, udí a následně automaticky udržuje v teple bez dozoru

Větší výtěžnost, až o 50% nižší ztráty masa při pečení

Udí za tepla i za studena (model 3 v 1)

# ALTO-SHAAM HOLDING

**Vynikající schopnost udržení v teple v perfektní kvalitě** díky HALO HEAT systému měkkého tepla, termo-kabely omotané kolem vnitřního prostoru vyhřívají tzv. **měkkým teplem**, které pokrm **nevysušuje**, ale **udržuje** pokrmy horké.

## **Nízká spotřeba el. energie**

zařízení (dle velikosti) mají příkon ca 1 kW a průměrná spotřeba energie je ca 18 % z celkového příkonu.

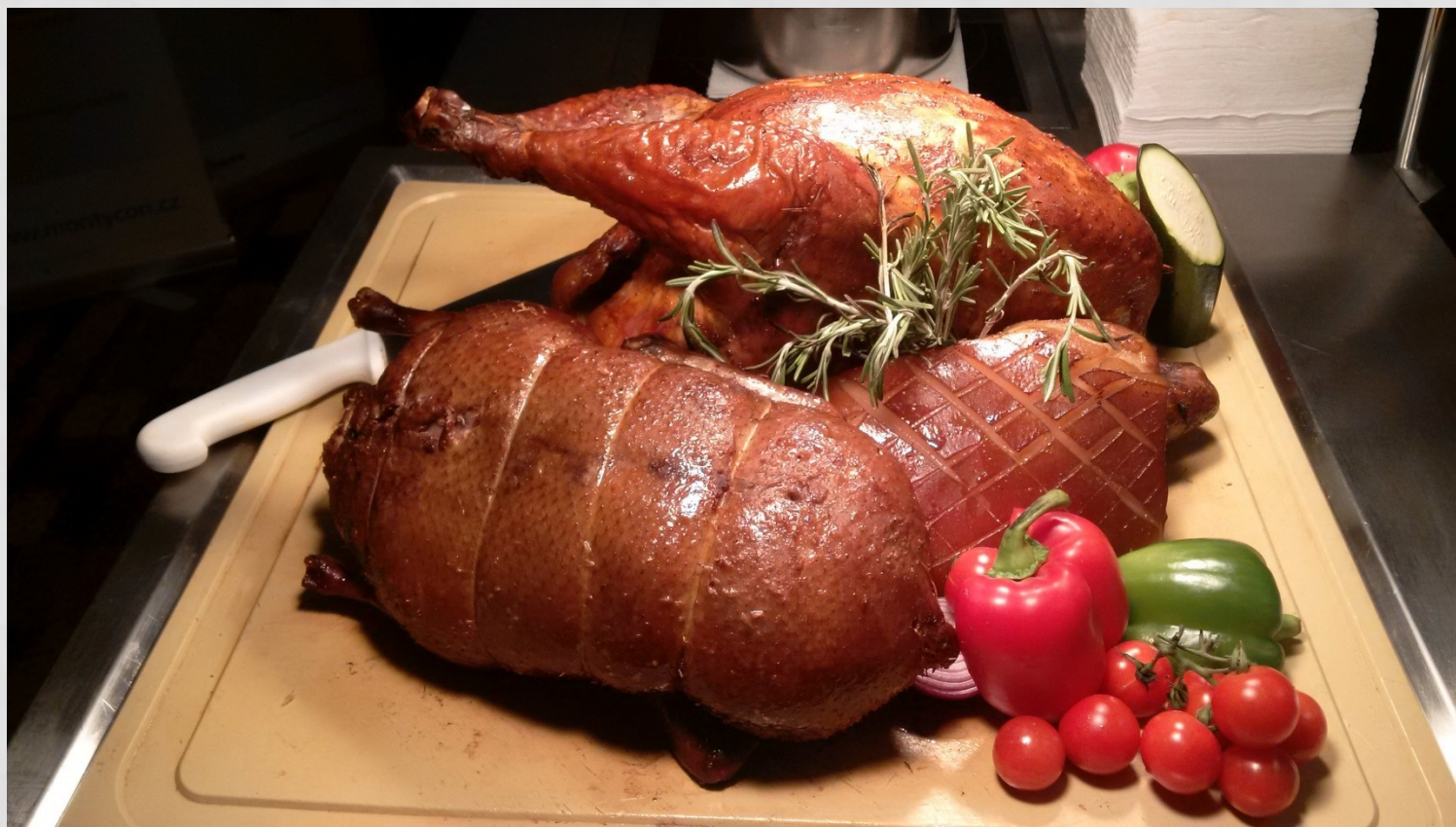


# ALTO-SHAAM



**Krocan 11 kg v termozařzení Alto-Shaam**

# ALTO-SHAAM



**Udržování a krájení pod lampami Alto-Shaam CS 200-S**

# ALTO-SHAAM



**SMOKER 3v1 Alto-Shaam a vepřová kýta  
provoněná kouřem**

# ALTO-SHAAM



**Produkty z udírny Alto-Shaam 3V1**

**Peče - udí – udržuje**

**Následné krájení pod lampami**

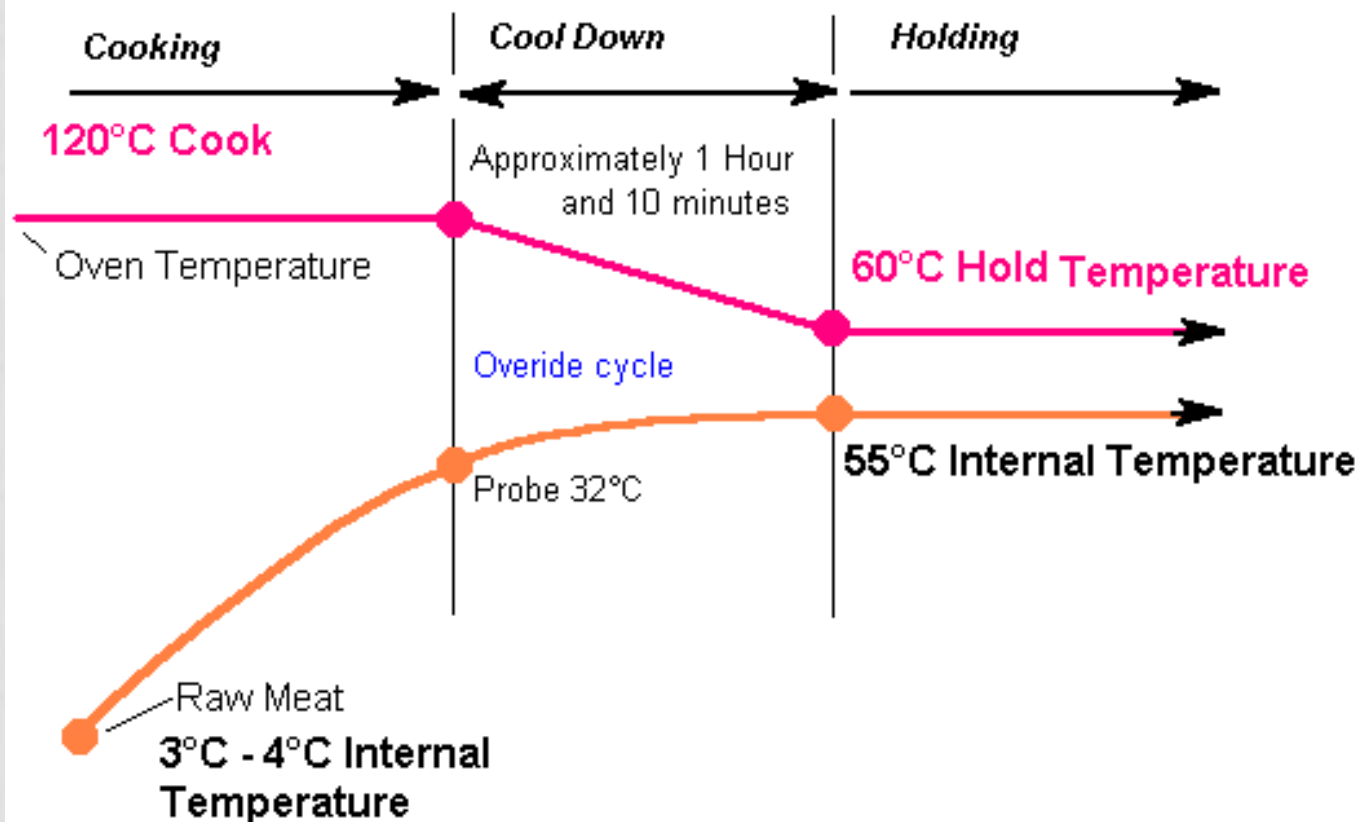


# ALTO-SHAAM PECE COOK AND HOLD

- **Jedinečná schopnost pečení cook&hold pro špičkové výsledky** - díky HALO HEAT systému měkkého tepla a programování automatického přechodu z fáze pečení na fázi dohotovení a udržení
- V expediční teplotě. Kvalita pokrmů je pak špičková a ztráty na váze jsou jen cca 10% oproti tradičním až 30%.
- **Možnost uzení a prouzení při pečení** - uzení studeným kouřem (uzený losos, sýry apod.) prouzení masa při pečení (roastbeafy drůbež apod.)
- **Nízká spotřeba el. energie** - zařízení (dle velikosti) mají příkon kolem 3kW a energii spotřebovávají jen 18% z celkového příkonu



# ROASTBEEF PEČENÝ V COOK AND HOLD PEČI ALTO-SHAAM



# ALTO SHAAM : VYŠŠÍ VÝTĚŽNOST= VYŠŠÍ ZISK

## Srovnání tradičního způsobu tepelné úpravy oproti pečení v Alto-Shaamu

Základ 100 hostů

Produkt	Tradiční v %	Halo Heat v %	Rozdíl v %	Váha v syr.stavu v kg.	Ztráta v kg	Nákup.cena	Ztráta Kč	365 dní
Roastbeef	18	5	13	10	1,3	145,00	188,50	68 802,50
Hovězí	28	12	16	10	1,6	125,00	160,00	58 400,00
Dušení ve v.šťávě	35	18	17	10	1,7	18,00	30,60	11 169,00
Dušení bez opečení	35	18	17	10	1,7	16,00	27,20	9 928,00
Telecí pečeně	28	12	16	10	1,6	230,00	368,00	134 320,00
Vyuzené	15	4	11	10	1,1	90,00	99,00	36 135,00
Drůbež	25	10	15	10	1,5	60,00	90,00	32 850,00
Ryba celá	15	4	11	10	1,1	140,00	154,00	56 210,00

Vysoké ztráty jsou také u přeloh ve výdejní vaně (Bain-marie) díky vysychání. Produkty se stávají nevhlednými.

Regenerace "zbytků" respektive nadprodukce může být optimálně provedena jen s Halo-Heat systémem bez dodatečných ztrát hmotnosti a kvality.

Nelze opomenout nízké náklady na údržbu, provoz ( 230 Volt 2-3 KW) a žádnou potřebu napojení na vodu!!

Všechny tyto aspekty musí být do výpočtu zahrnuty.

**HALO HEAT " ROZDÍL V KVALITĚ " NEJVYŠŠÍ KVALITA, RYCHLÁ NÁVRATNOST INVESTICE, 100 %-ní MOBILITA IN & OUTDO**

# ALTO - SHAAM HALO HEAT SYSTÉM

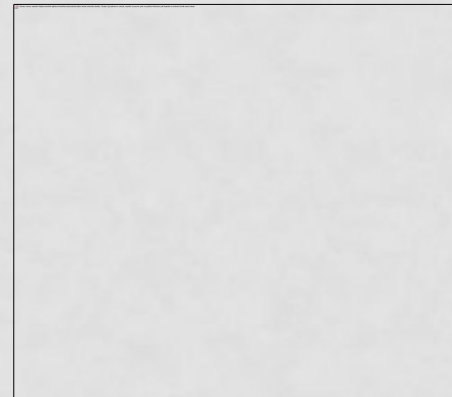
## Tranširovací výhřevné krájecí lampy

- Vystavení specialit na delší dobu
- HALO HEAT systém, speciální osvětlení



## Teplé vyhřívané vitríny bez dolévání vody

- Vyloučení zamlžování či zapaření plochy skel
- Stálé měkké sálavé teplo zachová potřebnou kvalitu a vlhkost



# CHILL TOUCH-MULTIFUNKČNÍ ŠOKOVÉ CHLAZENÍ

## Tepelná úprava mimo špičku na několik dní dopředu

- pokrm se po uvaření šokově zchladí (v předložce nebo přímo na talíři) nebo v ROUND

## Mražení sezónních potravin

- možnost zmražení sezónních potravin a využití lepších cen.

Nově i možnost nízkoteplotního pečení (u modelu Chill Touch)



# SOUS VIDE – VAŘENÍ VE VAKUOVÝCH SÁČCÍCH

## JULABO Sous vide



## Indukční sporáky a grily INDUCS s patentovanou technologií RTCS mp



Nové stolní indukční vařiče s možností nastavení teploty a s funkcí udržování od 25 do 100 C  
Jednoduché intuitivní ovládání, zmáčknout a otočit  
Přehledné a elegantní ukazatele teploty a výkonu  
Funkce časování (Timer) s automatickou funkcí vypnutí výkonu  
Intelligentní systém proti přehřátí prázdných hrnců na plotýnce  
Možnost redukce maximálního výkonu od 100% na 25%

moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

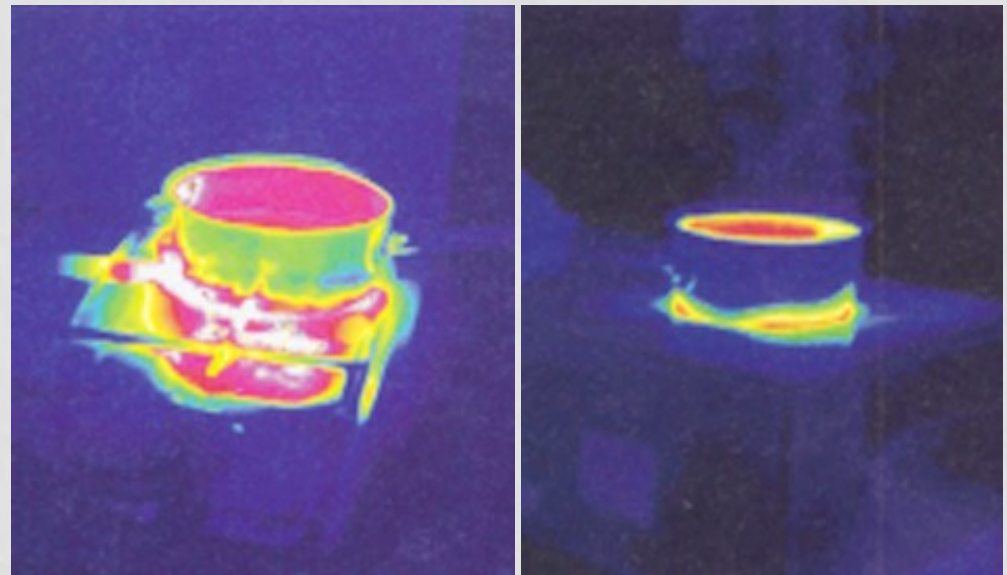
# INDUCS -INDUKČNÍ GRILY A KOMBINOVANÉ PÁNVE

- **velká rychlost nahřátí** – jen 3,5 min z 20°C na 200°C,
- **Minimální sálání do prostoru** – není horko ani se neuvolňují nepříjemné výpary, lze tak grilovat nejen venku, ale i v salóнку před hosty,
- **nízká spotřeba energie** – průměrně cca 1 kW za hodinu,
- **Celodenní využití od snídaně (hemenex), v poledne v kuchyni ,odpoledne na zahrádce a večer v salóнку** před hosty,
- **snadné čištění** v průběhu grilování i na konci směny pouze vodou (ledem) a citrónovou šťávou,
- **Vyšší šťavnatost** po ugrilování o ca 20-30 %



# ÚSPORA ENERGIE S INDUKČNÍ TECHNIKOU

- Žádné ztráty tepla,
- nepotřebné ohřívání místnosti,
- krátké časy vaření,
- promptní reakce na změny výkonu,
- po odebrání nádoby – výkon okamžitě přerušen,
- vypnutí = zastavení,
- lehká údržba,
- zvýšení produktivity.



\* Plynový sporák (obr. vlevo) vs. indukce (obr. vpravo)



# VÝHODY INDUKČNÍ TECHNOLOGIE INDUCS

- Zvýšená produktivita,
- ekologické výhody,
- multifunkčnost,
- flexibilní a efektivní práce,
- menší stres,
- větší komfort,
- lepší pracovní klima,
- jednodušší čištění.



Indukce je moderní a přizpůsobena moderním konceptům jako varné stanice, snídaňové bufety, samoobslužné pulty s vařením před lidmi.

# INDUKČNÍ BLOKY NA MÍRU

**HOTEL MIURA**



**HOTEL PROSPER**



**HOTEL VITALITY**



**HOTEL HORAL**



# INDUKČNÍ BUFET - NÁVRH

**Thermia Palace Piešťany**



# INDUKČNÍ BUFETY- THERMIA PALACE PIEŠŤANY



# INDUKCE VE SVĚTĚ

Novým trendem jsou indukční bloky na míru – v barvách a designu.





System 700  
“Minimal Design”

You, your kitchen

**ambach**



# New Concept Block

You, your kitchen

**ambach**

# INDUCS HOLD LINE - DUBAI





# INDUCS HOLD LINE



# MULTIFUNKČNÍ PÁNVE AMBACH



You, your kitchen

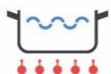


**ambach**

# Multifunkčnost.



**Opekání**



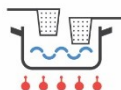
**Vaření**



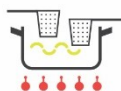
**Smažení v koších**



**Více zónové opékání**



**Multi-košové vaření**



**Multi-košové smažení**



**Teplotní sonda na pečení**

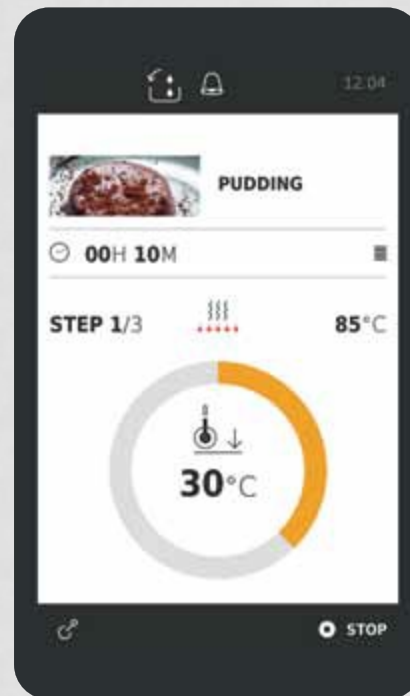


You, your kitchen

**ambach**

# Intelligentní.

- 7“ dotykový display, odolný „heavy duty“ display (3 mm), jasně viditelný.
- Jednoduchý pro obsluhu , spuštění jediným kliknutím
- Lze provádět update Software (USB-přípojka)
- Import a export receptů



You, your kitchen

**ambach**

# Precizní.

- 3 teplotní čidla v dně pánve
- 4 teplotní čidla v teplotní sondě jádra
- přesné nastavení teploty pánve nebo jádra zobrazující aktuální teplotu
- přesné nastavení doby vaření
- automatické plnění vodou



You, your kitchen

**ambach**

# Výkonné.

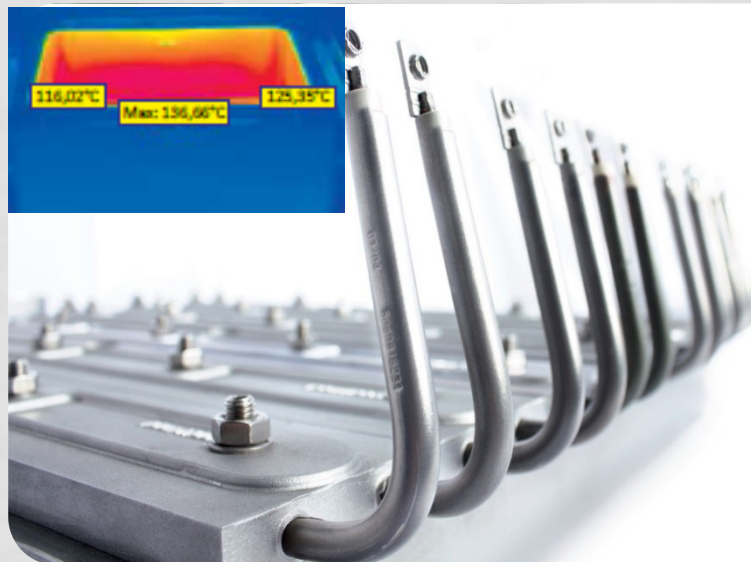
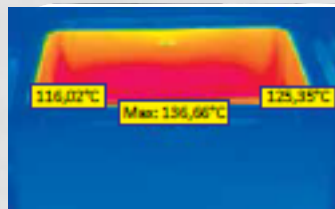


## Dno pánve

- Speciální Compound slitina
- 15 mm tloušťka dna pánve
- Nepřilnavý povrch
- Termobloky umístěny ve dně pánve

## Ambach ThermoBlocks 2.0

- Perfektní distribuce tepla
- Rychlý nahřívací čas (30 -200 za 5'30")
- Přesná regulace teploty
- Longlife» topná tělesa
- Vyšší výkon (18 Kw nebo 28 Kw)
- Vysoká produktivita
- Úspora energie



You, your kitchen

**ambach**

# Historie z hlediska vývoje inovací v gastronomii

## INOVACE VE VARNÝCH TECHNOLOGIÍCH V ČASOVÉ OSE

Horkovzdušné trouby

Konvektomaty  
&  
Indukční sporáky



Planar Plumes

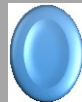


Structured Air Technology

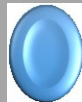
1960s



1970s



1980s



1991



2007



2012



2016



Mikrovlnné trouby

Rapid Cook



Precision Impingement



# MERRYCHEF

- **Kombinace horkého vzduchu a mikrovlnné trouby**
- Malé rozměry , vysoký výkon
- Snadná obsluha , piktogramy s obrázky a názvem pokrmů
- Zvládne obsluhovat i méně kvalifikovaný personál
- Rychlá expedice jednorcových pokrmů
- **Uspora až 85 % času a 15 % energie**
- **Například :**
- Pizza za 50 vteřin
- Steak z lososa za 70 vteřin
- Sendvič za 40 vteřin





*PŘEDSTAVUJEME REVOLUČNÍ  
MULTIFUNKČNÍ TROUBU*

# VECTOR

TM

MULTI-COOK  
OVEN



ALTO-SHAAM®

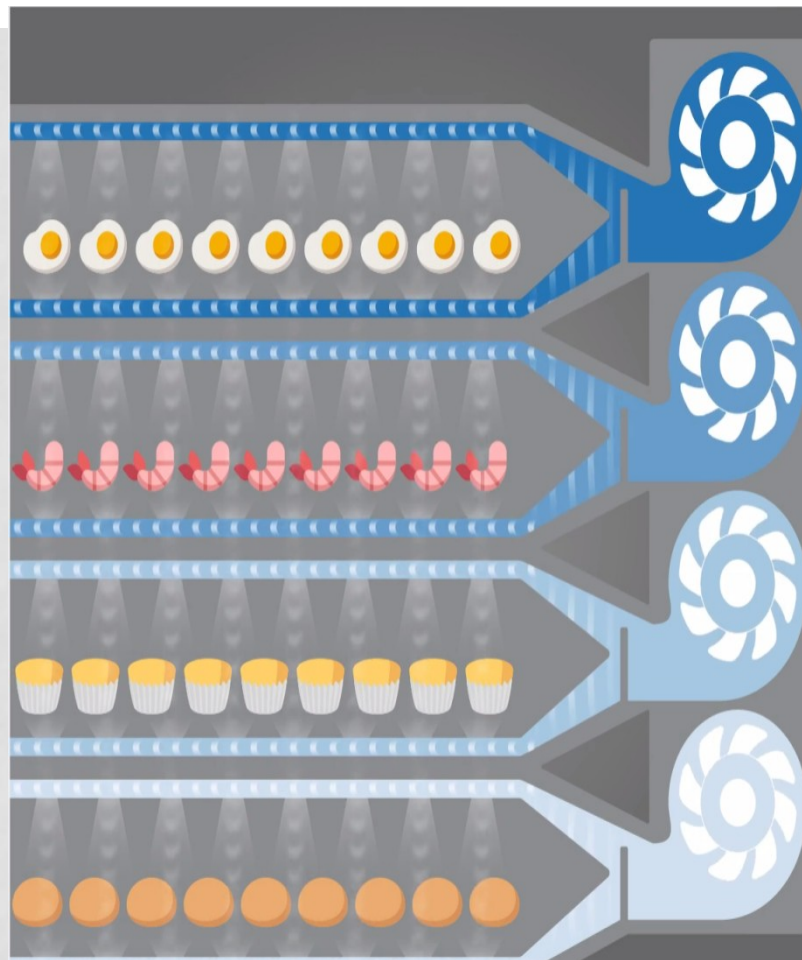
In  
Partnership  
With

Appliance  
Innovation

# Nová inovace: Vector Multi-Cook Ovens

## MULTIFUNKČNÍ TROUBA VECTOR 4V1

Peče až 4 různé pokrmy  
současně při různých  
teplotách, různých  
otáčkách ventilátoru  
různých časech v jedné  
troubě – bez přenosu  
pachů



# ROUNDUP- TURBOPAŘÁK

## Rychlovarné parní a ohřevná zařízení na principu suché páry

Vysoká rychlost ohřevu a vaření jedné nebo několika porcí

- předvařené těstoviny 20 sec.,
- ohřev houskových knedlíků 20 sec., předvařená rýže 20 sec.,
- mražená brokolice 55 sec.,
- čerstvá brokolice 1min 35sec.

## Produkty jako čerstvě uvařené

- v případě, že dojdou např. vařené brambory v kuchyni, lze nouzově tyto brambory v Roundupu dovařit (cca 5-12 min)



# ZÁMEČEK PETROVICE



# ZÁMEČEK PETROVICE



# ZÁMEČEK PETROVICE



# BESKYDSKÉ REHABILITAČNÍ CENTRUM V ČELADNÉ



# KASKÁDA RESTAURANT





# KASKÁDA RESTAURANT



# HEIPARK TOŠOVICE



# OTEVŘENÁ KUCHYNĚ – BERNIES OSTRAVA



# MOTOREST BONAPARTE

