

SCHNELL UND CLEVER KÜHLEN

Schnellkühler und Schockfroster können die Profiküche bei der zeitversetzten Speisenproduktion kräftig voranbringen – vorausgesetzt, Anwendungsfehler werden vermieden. Worauf es besonders ankommt, verraten die Experten Gregor Raimann, Carsten Hülsmann und Andreas Lindauer.

Text Thomas Klaus

Vor dreizehn Jahren hat sich der Koch und Hotelbetriebswirt Gregor Raimann als Gastro-Berater selbstständig gemacht. Viel Zeit ist seitdem vergangen – Zeit, in der Raimann immer wieder auf Defizite bei der Anwendung von Schnellkühlern und Schockfroster stieß. Einer der häufigsten Fehler in der Praxis: das Überladen der Geräte. Raimann erklärt: „Wenn zu viele Lebensmittel auf einmal in den Schnellkühler oder Schockfroster gegeben werden, kann das die Kühl- oder Gefriereffizienz beeinträchtigen. Wichtig ist es deshalb, dass die maximale Kapazität des Geräts nicht überschritten wird.“ Nur das ermögliche eine gleichmäßige und effektive Temperaturverteilung. Ebenfalls ein großes Problem sei das unzureichende Abdecken der Lebensmittel, was zu ungleichmäßiger Kühlung oder Frostung führe. Und das beeinträchtige die Qualität, bemängelt Gregor Raimann.



„MIT SCHNELLKÜHLERN UND SCHOCKFROSTERN
BLEIBEN GERICHTE KONSISTENT UND
VON GLEICHBLEIBENDER QUALITÄT.“

GREGOR RAIMANN

Ein weiteres Problem könne sich laut Gastro-Berater durch die falsche Temperatur- und Zeitsteuerung ergeben. „Auf die empfohlenen Temperaturen und Zeiten für die jeweiligen Lebensmittel muss auf jeden Fall geachtet werden“, unterstreicht Raimann. Das gewährleiste optimale Ergebnisse und Speisensicherheit.

Regelmäßige Wartung und Reinigung

Nicht selten wird Raimann bei Schnellkühlern oder Schockfroster auch mit einer unzureichenden Wartung und Reinigung konfrontiert. „Für die einwandfreie Funktion und Lebensdauer sind die regelmäßige Wartung und Reinigung entscheidende Faktoren“, sagt er. Wer das vernachlässige, provoziere eine verminderte Leistung, einen höheren Energieverbrauch und potenzielle Hygieneprobleme. Beispiel: Verstopfte Lüftungsschlitze, verschmutzte Filter und Dichtungen könnten die Leistung des Gerätes beein-

trächtigen und den Energieverbrauch erhöhen. Die Schlussfolgerung des Kochs: „Die Kolleginnen und Kollegen, die diese häufigen Fehler vermeiden, können die Vorteile der Geräte voll ausschöpfen. Und sie garantieren, dass ihre Speisen sicher und von höchster Qualität sind.“

Energiesparen ist bei Schnellkühlern und Schockfroster ein herausragendes Thema. Gregor Raimann hat Praxistipps parat. Die Auswahl energieeffizienter Geräte würde zu einem reduzierten Energieverbrauch beitragen. Zum Beispiel könnten Geräte mit hocheffizienten Kompressoren, einer guten Isolierung und automatischer Abtauung die Energiekosten erheblich nach unten bringen. Eine präzise Temperaturregelung spielt hier nach Auffassung des Experten gleichermaßen eine Rolle. Unnötige Kühl- oder Gefrierzyklen seien ein Tabu, das Einstellen der optimalen Temperatur für verschiedene Lebensmittel Pflicht. Auch der Standort des Schnellkühlers oder Schockfrosters ist keine Nebensache. Falsch stehen sie in der Nähe von Wärmequellen oder in Bereichen mit hohen Umgebungstemperaturen.

Mehr Zeit für andere Aufgaben

„Investitionen in Schnellkühler und Schockfroster sind besonders empfehlenswert“, versichert Gregor Raimann und begründet: „Mit Schnellkühlern und Schockfroster können Speisen schnell auf die gewünschte Temperatur heruntergekühlt oder eingefroren werden. Das spart Zeit und gibt den Köchen mehr Zeit für andere Aufgaben wie Vorbereitung und Kochen.“ Durch das schnelle Herunterkühlen oder Einfrieren von Speisen könnten diese länger haltbar gemacht werden und ihre Qualität bleibe erhalten. Schnellkühler und Schockfroster böten Köchin-



www.winterhalter.de/glaeserspuelen



winterhalter®

The Home of Glasswashing

Perfekt gespülte Gläser. Sauber und brillant glänzend. Gläserspülen ist die Königsdisziplin des Spülens und hat bei Winterhalter eine lange Tradition: Bereits im Jahr 1969 entwickelten unsere Ingenieure eine erste Gläserspülmaschine. Seither wurde das Spülen von Gläsern immer weiter perfektioniert: bis hin zur heutigen Systemlösung aus Gläserspülmaschine mit variabler Spüldruckanpassung VarioPower, Wasseraufbereitung, Spülchemie und Korb.



Funktional und vielseitig: Schnellkühler und Schockfroster der Serien Vintos und Vintos+ von Cool Compact

nen und Köchen damit die Möglichkeit, eine größere Auswahl an Lebensmitteln zu lagern und zuzubereiten. Durch das schnelle Kühlen oder Einfrieren ließen sich saisonale Zutaten verwenden oder Reste von anderen Gerichten verwerten. „Konsistenz“ – ein zusätzliches Stichwort, das für Investitionen in diese Technik spricht: „Durch schnelles Abkühlen oder Einfrieren können die Speisen in einem optimalen Zustand gehalten werden.“



„IN ZUKUNFT WIRD SOWOHL BEI DELIVERY ALS AUCH BEI TAKE-AWAY DIE KÄLTE WICHTIGER.“

CARSTEN HÜLSMANN

Auch der gelernte Koch Carsten Hülsmann, Produktmanager für Schnellkühler und Schockfroster bei Nordcap, kennt die entscheidenden Vorteile dieser Geräte. Er ist überzeugt: „Produktivität und Qualität sind in einer Frischküche in Zeiten von Fachkräftemangel nur mit geplanten Prozessen zu gewährleisten. Diese Erkenntnis führt dazu, dass immer mehr Betriebe auf eine geplante Vorproduktion unter Ausnutzung von Cook & Chill, Cook & Freeze und Sous-vide-Garen umsteigen möchten.“ Schon mit überschaubaren Investitionen lasse sich so dem Fachkräftemangel begegnen.

„Kälte wird wichtiger“

Für Schnellkühler und Schockfroster spricht aus der Sicht des Nordcap-Managers auch die immer größere Beliebtheit personalisierter Mahlzeiten. Cook & Chill-Systeme ermöglichen das individuelle Anpassen von Mahlzeiten an spezielle Ernährungsbedürfnisse wie glutenfrei, laktosefrei oder vegan. Der Einsatz von Schnellkühlern und Schockfroster sei wichtig, damit zum Beispiel in der Care-Verpflegung die sensorische und hygienische Qualität von Produkten und Lebensmitteln für Sonderkostformen oder Wahlleistungen bewahrt werden könne.

Carsten Hülsmann verweist ferner auf eine verstärkte Nachfrage nach Take-Away- und Lieferdiensten. Der Experte ist sich sicher: „In Zukunft wird sowohl bei Delivery als auch bei Take-away die Kälte wichtiger.“ Hülsmann fügt hinzu: „Qualität, Hygiene und vor allem Flexibilität lassen sich nur bei kalter Verteilung auf Dauer wirtschaftlich umsetzen. Das merken wir bereits jetzt bei unseren Kundengesprächen.“

Ähnlich wie Carsten Hülsmann ist Andreas Lindauer ein Fachmann für zeitversetzte Speisenproduktion. Er arbeitet als Geschäftsfüh-



Neu an Bord: Der Nuovair P 20 T bei Nordcap

Gewinner: Der Multi Fresh Next von Irinox wurde 2022 mit dem KÜCHE BEST PRODUCT AWARD GOLD ausgezeichnet



„DIE ZEITVERSETZTE SPEISEZUBEREITUNG MIT HILFE VON SCHNELLKÜHLERN UND SCHOCKFROSTERN ERMÖGLICHT OPTIMIERTE ABLÄUFE IN DER KÜCHE.“

ANDREAS LINDAUER

rer Vertrieb und Marketing bei Cool Compact, Deutschlands größtem Hersteller gewerblicher Kühlgeräte. Lindauer betont: „Die zeitversetzte Speisenzubereitung mithilfe von Schnellkühlern und Schockfroster ermöglicht optimierte Abläufe in der Küche. Arbeitszeiten werden entzerrt und Kostenvorteile durch den günstigeren Einkauf größerer Mengen erzeugt.“ Ferner sei die Qualität der ausgegebenen Speisen in der Regel besser als bei Speisen mit einer längeren Warmhaltung. Nach Meinung von Andreas Lindauer könnten Köchinnen und Köche „quasi eigene Convenience-Produkte schaffen, die den Qualitätsanspruch des jeweiligen Hauses widerspiegeln“. Gekühlte Speisen seien dabei meist bis zu 72 Stunden haltbar und gefrostete Speisen deutlich länger. „Auch ein Anrichten der gekühlten Speisen in Verbindung mit einer Tellerregeneration ist denkbar“, ergänzt der Cool Compact-Manager.

BRANCHEN TICKER

Neu im Programm von Nordcap ist der Schnellkühler/Schockfroster Nuovair P 20 T mit 100 Kilogramm Leistung. Nach Unternehmensangaben eignet er sich wahlweise für die Aufnahme eines Wagens GN 2/1, eines 2/1-Kombidämpferhordens oder eines Stikkenwagens 600 x 800. Hintergrund der Listung: Nordcap hat im Juni des vergangenen Jahres 60 Prozent an der Nuovair SRL übernommen, einem italienischen Sonderbauspezialisten für Schnellkühler und Schockfroster. Ein aktueller Neuzugang im Sortiment ist außerdem der SKF 10 GN Entry. Seine Leistung beim Schnellkühlen beträgt 32 Kilogramm Ware. Beim Schockfrosten sind es 22 Kilogramm pro Zyklus.

www.nordcap.de

Cool Compact hat mit den Serien Vintos und Vintos+ die ersten vollständig in Deutschland gefertigten Schnellkühler/Schockfroster vorgestellt. Die Serie Vintos ist ausschließlich als Schnellkühler/Schockfroster konzipiert. Zusätzlich verfügt die Serie Vintos+ als Multifunktionsgerät über thermische Funktionen wie Niedrigtemperaturgaren bis 80 Grad, Auftauen, Gären, Gärunterbrechen und Warmhalten. Die Schnellkühler/Schockfroster Vintos/Vintos+ sind als Standardgeräte in den Größen 4 x 1/1 GN, 8 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN und 13 x 1/1 GN erhältlich. Neben GN-Behältern ist auch eine Nutzung mit Behältern EN6040 möglich. Nach Unternehmensangaben bieten die Geräte zahlreiche Features und Funktionen für die Profiküche. Dabei sei die Bedienung der Easytouch-Steuerung mit dem 7" TFT-Glasdisplay intuitiv aufgebaut.

www.coolcompact.de

Irinox ist unter anderem mit seinem Multi Fresh Next am Markt erfolgreich. Der wurde im vergangenen Jahr mit dem KÜCHE BEST PRODUCT AWARD GOLD sowie dem Good Design Award in der Kategorie Industrie ausgezeichnet. Bei sämtlichen Irinox-Geräten startet der Abkühlzyklus nach Unternehmensangaben sofort mit dem Schließen der Tür, also selbst dann, wenn die Kerntemperatur im Produkt 90 Grad beträgt. Die Geräte halten die Innenraumtemperatur beim Schnellkühlen immer im niedrigen Plusbereich, heißes Fertige Gargaren könnten deshalb jederzeit rollierend nachgeschoben werden, ohne dass die Produkte anfrieren, und das auch bei einem bereits laufenden Kühlprozess.

www.irinoxprofessional.com