



Inovatīva un profesionāla mūsdienu virtuve

Svetlana Riškova

Biedrības «Pavāru kluba» Valdes priekšsēdētāja



pavāru
K L U B S

Mūsdienu profesionālas virtuves darbības pamatprincipi



- * Energoefektivitāte.
- * Darbinieku un darba procesu optimizācija.
- * Modernā kulinārija - virtuves iekārtas, to grupas un raksturīgākās īpašības.
- * Ergonomika.
- * Kvalitāte un produkta diversifikācija.
- * Vietējo uzņēmēju atbalsts. Sezonālo un vietējo produktu izmantošana.
- * Ilgtspējīga uzņēmuma darbība.

Modernas virtuves iekārtas

- * Energoefektīvas aukstum iekārtas.
- * Cook & Chill sistēma – krāsns + ātrdzēsētājs.
- * Jaunās paaudzes trauku mazgājamās mašīnas.
- * Ūdens filtri, osmozes filtri trauku mašīnām.
- * Indukcijas plītis.
- * Vakuuma mašīnas.
- * Portatīvie siltumskapji un aukstumskapji.
- * Spiedīnu, izgāžamie un neizgāžamie stacionārie vārāmie katli un pannas.
- * Made to measure - salas atvērta tipa virtuvēm.
- * Termomix, Robot cook.
- * Nažu un cita inventāra dezinfektori.
- * Grīdas mazgāšanas sistēma



Energoefektivitāte.

EcoGuide – kā izvēlēties profesionālo ledusskapi

Vai jūs zinājāt, ka:



Ražotājam obligāti jāmarķē profesionālie ledusskapji.



Ledusskapji ar stikla durvīm ēdiena uzglabāšanai nav tas pats, kas aukstum vitrīnas.



G klases ledusskapji ar 4.klimata klasi ir aizliegti Eiropā no 2018.gada un F klases – no 2019.gada.

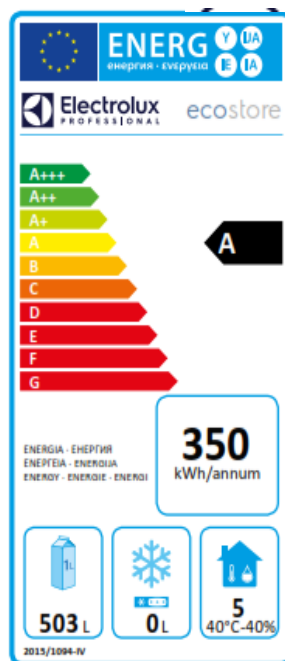


No 2020.gada ir aizliegts pārdot iekārtas ar R404A gāzi. No 2022.gada aizliegts pārdot iekārtas ar R134A gāzi.



Meklējiet A energoefektivitātes klases iekārtas ar 5.klimata līmeni, R290 gāzi!

R290



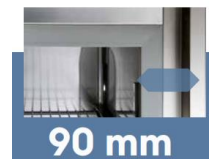
Atbildīga dzesēšana:

- * Aukstum iekārtas ir vienīgās iekārtas, kuras strādā 24st. 365 dienas!
- * 40% visas patērētas elektroenerģijas virtuvē sastāda dzesēšanas iekārtas.
- * Eiropas energo klasifikators profesionālām dzesēšanas iekārtām bija izveidots 2016.gadā.
- * Enerģijas patēriņa kalkulators: <https://www.epr-apps.com/calculators/elt/index.php?l=en>

Energoefektivitāte.

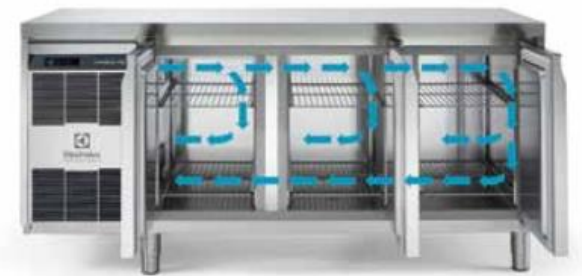
EcoGuide – kā izvēlēties profesionālo ledusskapi

- * Kādu lomu spēlē izolācija?

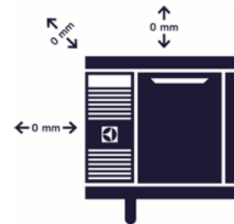


- * Kā izvēlēties ledusskapja tilpumu?

- * Ka samazināt atkritumus?
FIFO princips. OpitFlow.



- * Kur novietot ledusskapi?



- * Kā izvairīties no tehniskām problēmām?
Regulārā apkope, kondensatora tīrīšana, atkausēšana.



Modernās virtuves iekārtas Cook & Chill - Krāsnis + ātrdzēsētāji

Krāsnis:

- Sous vide
- Kūpināšana
- Raudzēšana
- Delta temperatūra un mitrums
- Kaltēšana un dehidrēšana
 - Multitaimers
- Programējamās un intuitīvi vadāmās
 - Green clean
- Ergonomiskas formas un detaļās



! Abas iekārtas **komunicē** sava starpā, pieslēgums pie interneta, vadāmas attālināti, ieraksta HACCP datus, atmiņa līdz pusgadam.

! **Cook&Chill** sistēma

Ātrdzēsētāji:

- -40C līdz +90C – sous vide un ātrdzēsēšana 5 režīmos
 - Raudzēšana
 - Joguta gatavošana
 - Anisakis
 - Šokolādes temperēšana

Modernās virtuves iekārtas

Trauku mazgājamās mašīnas

- * Glāžu
- * Zem galda novietojamās
- * Kupolveida mehāniski un automātiski atveramās.
- * Tuneļa
- * Automātiskās tuneļa
- * Katlu kupolveida
- * Granulu katlu un virtuves inventāra
- * Ratiem un kastēm – industriālās



green&clean

Kupolveida trauku mazgājamā mašīna



Manuāla
atvēršana

Automātiska
atvēršana



GREEN

2l ūdens patēriņš skalošana (iepriekš 3 L)
Enerģijas taupība
Neveidojas kaļķakmens nogulsnes.




CLEAN

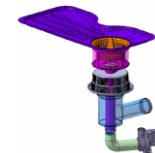
CLEAR BLUE Filtrēšanas sistēma
80 trauku grozi/stundā (iepriekš 67
grozi/h)



SAFE

WASH-SAFE CONTROL

Ūdens temperatūras un spiediena atbilstība
 ETL-Sanitārijas sertificēta, DIN 10512



EASY

440mm atvērums
Viegli sasniedzams vadības panelis
Frontāli novietota tvertne

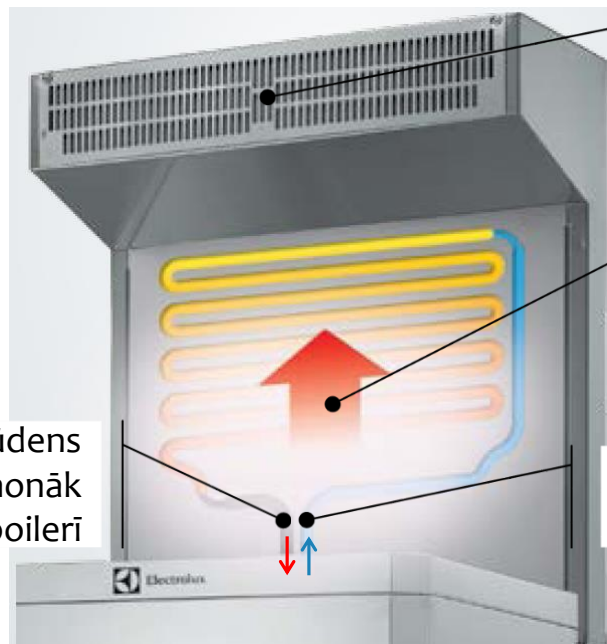


Lielas efektivitātes enerģijas taupības ierīce

- ✓ Enerģijas ietaupījums
- ✓ Nav nepieciešama ventilācija*
- ✓ Ātrums (tikai 11 sekundes nepieciešamas lai atgūtu tvaika enerģiju)



Iepriekš uzsildīts ūdens (apmēram 35°C) kas nonāk boilerī



Svaiga gaisa izplūde (30°C, 55% r.h.)

Tvaika otreizējā izmantošana pēc skalošanas fāzes, aukstā ūdens uzsildei.

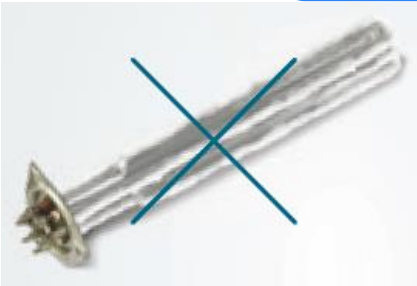
Aukstais ūdens (10-30°C)

* Dažās valstīs iespējamas izmaiņas vai aizliegumi



ZERO LIME ierīce/ NEKĀDA KAĻĶAKMENS

- ✓ Zems enerģijas patēriņš (proporcionāli tiek samazināta siltuma apmaiņa)
- ✓ Maksimāla efektivitāte (hidraulikas komponenti neapkaļķojas)
- ✓ Nav nepieciešama manuāla atkaļķošana!



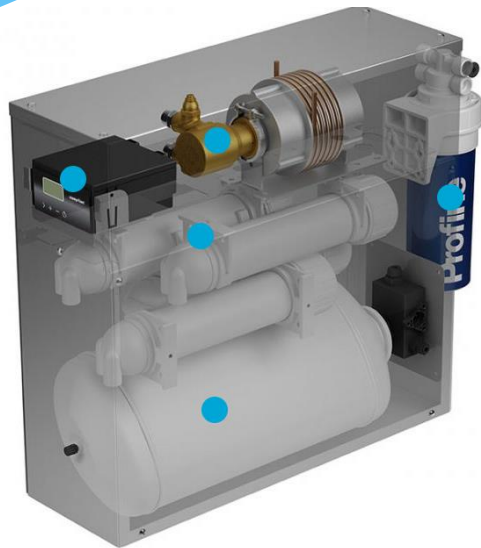
Laika gaitā kaļķakmens nogulsnes uzkrājas uz visiem sildelementiem boilerī un tvertnē, mazgāšanas tvertnē, uz caurulēm un sprauslām.

Nospiediet ZERO-LIME ierīces slēdzi uz vadības paneļa

1. Vispirms tiek atkaļķoti boilerā sildelementi
2. Pēc tam skalošanas sūknis cirkulē ūdeni ar atkaļķotāju lai iztīrītu visu skalošanas komponentu ķēdi un sprauslas
3. Tad mazgāšanas sūknis izsmidzina to uz visām tvertnes sienām
4. Visbeidzot svaigs ūdens no ūdens mezgla noskalo atkaļķotāja paliekas un pilnībā iztīra iekārtu

Iekārta atkal ir gatava lietošanai bez jebkāda kaļķakmens

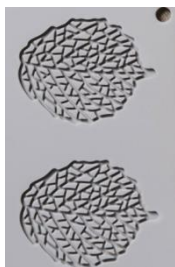
Ūdens filtri - Osmosis



Darbības principi:

- * Noņem garšas, hloru, visus citus piemaisījumus
- * Dod perfektu mazgāšanas rezultātu – uz traukiem un glāzēm nepaliek nekādas nogulsnes, un pēc mazgāšanas nav jāpulē.
- * Pieslēdzami pie trauku mazgājamās mašīnas
- * Sastāv no motora, Osmozes membrānām – maināma detaļa, uzglabāšanas tvertnes, kontroles paneļa

Modernais virtuves inventārs



- * Sifoni
- * Mandolīnas un mehāniskie griezēji
- * Taimeri
- * Marķēšanas ierīces
- * Silikona un metāla formas
- * Saldēšanas aerosoles
- * Slāpekļis un sausais ledus
- * Kūpinašanas pistole
- * Gāzes deglis un citi

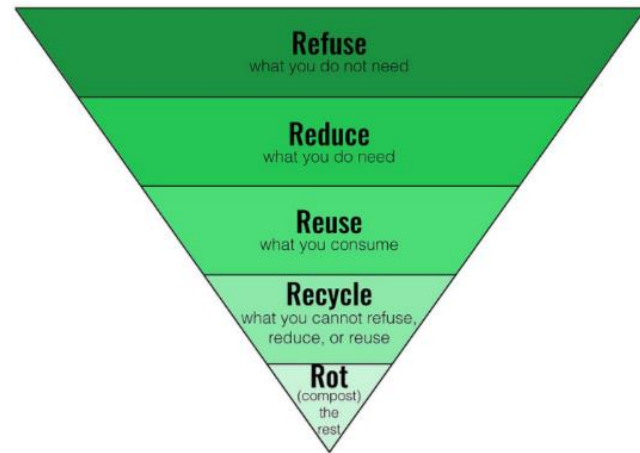
Ilgospējīga ēdināšanas uzņēmuma pamatprincipi



- * Atkritumu šķirošana
- * Eļļas un dzīvnieku izcelsmes atkritumu nodošanai pārstrādē.
- * Ūdens un enerģijas patēriņa kontrole un samazināšana
- * Beziepakojuma pārtikas iepirkums
- * Ilgtspējīga plānošana
- * Plastmasas apjoma samazināšana, alternatīvie vienreizējas lietošanas materiāli.
- * «Zero waste challenge» – nulles pārtikas atkritumu izaicinājums. Darbinieku iesaiste.

Profesionālas iekārtas, kuras palīdz kļūt ilgtspējīgam:

- * Atkritumu smalcinātājs
- * Atkritumu prese
- * Eļļas un atkritumu konteineri
- * Kartona prese



Mūsu kontakti

29238453 Svetlana
svetlana.pavaruklubs@gmail.com



PROLUX

PROFESIONĀLĀ TEHNIKA