

PORKKA

DHMC® Conservation de mets chauds



La nouvelle génération d'appareils pour la conservation et le service de mets cuisinés chauds.

La nouvelle génération d'appareils pour une conservation prolongée et le service de mets cuisinés chauds

Le développement rapide dans la branche de la gastronomie et du Catering a amené de nouveaux challenges dans la conservation de mets chauds. Les températures minimales demandées par l'UE et les autres pays, ainsi que l'enregistrement des courbes de températures conformes aux lois HACCP, ont été pris comme point de départ dans le développement de notre gamme de produits pour la conservation de mets.

Ces dernières années, il y a eu des innovations et un développement continu des appareils pour la conservation de mets chauds conformes à la demande et aux critères de qualité modernes, ainsi qu'à la température des produits et la régulation de l'humidité.

En tant qu'un des leaders finlandais de la fabrication d'appareils de réfrigération, de congélation et chauffants, nous avons développé la série innovante DHMC® pour la conservation et le service de mets cuisinés chauds. Le design et les nouvelles fonctions découlent d'une collaboration avec des institutions en technologie alimentaire, des entreprises Catering et des utilisateurs de cuisines professionnelles. Le résultat est une nouvelle génération complète d'appareils qui réduisent les frais des utilisateurs et rendent possibles le service de mets chauds conservés dans le DHMC® d'une qualité inégalée.

Les appareils DHMC® ont été soumis à de nombreux tests aux résultats remarquables. Les utilisateurs ont confirmé que les appareils DHMC® sont uniques et que les produits cuits peuvent être servis dans une qualité optimale même après plusieurs heures de conservation. Une consommation énergétique très faible, un nettoyage et un entretien facile sont d'autres caractéristiques importantes pour remplir les exigences des appareils écologiques.

Reserved



Chaleur et humidité pour une qualité optimale des mets

Les tables chaudes Porkka DHMC® avec température et humidité réglées électroniquement.

● Régulation électronique de la température et de l'humidité.

Les nouveaux appareils Porkka DHMC® pour une conservation prolongée et le service de mets chauds sont équipés d'un module de commande électronique combiné pour la régulation de la température et de l'humidité. La température ainsi que l'humidité peuvent être modifiées selon les produits conservés.

● Des mets délicieux après plusieurs heures de conservation.

Les produits, conservés dans les appareils traditionnels pour le stockage de mets cuisinés, sèchent très rapidement et il en résulte une importante perte de poids. Ce qui n'est pas le cas avec les appareils DHMC®. La régulation électronique de la température en combinaison avec l'humidification unique réduit le mouvement cinétique des molécules d'eau et empêche l'assèchement des produits. Les caractéristiques de qualité comme la valeur nutritive, le goût, la couleur et la consistance ainsi que le poids restent identiques et des heures durant.

● **Moins de temps de travail.** En raison des excellentes propriétés de conservation du DHMC®, de grosses quantités de mets peuvent être préparées en dehors des heures de service. Cela permet des heures de service plus flexibles, des économies de temps de travail et une meilleure utilisation des fours et steamer. Le retour que nous avons eu des utilisateurs de DHMC® montrent que le service est plus facile à organiser vu que la qualité des mets ne changent pas du moment où ils sont stockés dans l'appareil jusqu'à leur service. Afin de gagner du temps, le système d'enregistrement des températures, disponible en option, remplace un relevé manuel.

● **Régulation par pression d'un bouton.** La régulation de l'humidité contrôle l'humidité de l'air relative dans l'appareil continuellement. Le réglage du taux d'humidité se fait selon les produits. Pour des grillades ou des mets frits choisissez 20% d'humidité par pression du bouton, pour des légumes fraîchement cuits, 80% d'humidité. L'appareil DHMC® contrôle l'humidité précisément entre 10 et 90% en même temps qu'il maintient la température programmée. Des recommandations quant au taux d'humidité correspondant aux différents mets se trouvent dans le manuel d'utilisation fourni à la livraison de l'appareil.

● **La même température dans tout l'appareil DHMC®.** La construction spéciale du chauffage et de l'humidificateur permet une répartition égale de l'air chaud et humide et empêche les zones trop chaudes ou trop froides. Ces inconvénients existent très souvent dans les appareils chauds traditionnels.

● **Temps de réaction rapide.** Pendant la période de service, les conditions et les demandes changent rapidement. L'appareil DHMC® réagit très vite et maintient la température et l'humidité dans la zone de valeur programmée.

● **Compatible avec le HACCP.** Le module de commande est fourni avec des interfaces qui permettent le transfert de données avec le système de surveillance et d'enregistrement des températures XWEB disponible en option. En insérant ce système, les températures sont sauvegardées via internet sur un serveur. Cela garantit une documentation continue des valeurs de la température et remplit les exigences des lois sur les produits alimentaires spécifiques aux pays dans l'UE.

● **Grande capacité de stockage.** En raison de sa construction, les appareils DHMC® ont presque une capacité de stockage doublée par rapport au meuble GN 1/1, comme les tables chaudes traditionnelles trouvées sur le marché. Avec ses dimensions extérieures aux normes européennes pour les cuisines, les DHMC® peuvent être insérés sans problème dans les cuisines ou alignés avec d'autres tables ou meubles réfrigérés.

● **Une perte de poids minimale.** Des recherches d'un institut de formation indépendant pendant la conception ont révélé que les appareils DHMC® sont uniques en comparaison avec des tables chaudes conventionnelles. Pendant une période de conservation de 3 heures, la perte de poids des mets chauds est seulement de 2% à 5%.

● **Faible consommation énergétique.** La consommation électrique est réduite à un minimum, donc des coûts d'utilisation faibles. Ceci est atteint grâce à une carrosserie, des portes et tiroirs en mousse polyuréthane exempte de FCKW/HFCKW. En combinaison avec l'isolation des portes et tiroirs, on atteint une perte de chaleur minimale. Les appareils DHMC® sont si efficaces que la puissance absorbée est de 0.7 kW. La consommation énergétique en marche, de 28 bacs GN 1/1 (hauteur de remplissage 6,5 cm) avec des mets chauds s'élève à 180 Watt, cela correspond à une consommation d'énergie égale à 3 ampoules de 60 Watt chacune.

● **Une construction détaillée moderne.** Grâce au système d'aération bien étudié du DHMC®, nous garantissons une bonne répartition de la chaleur et de l'humidité et empêchons des zones froides ou trop chaudes. Les 50mm d'isolation de la carrosserie, des portes et tiroirs réduisent la perte de chaleur massive et abaisse la consommation énergétique.

● **Cassette d'humidification unique.** Construite en acier inoxydable de haute qualité, la cassette peut être enlevée très facilement pour le nettoyage à la main ou à la machine.

● **Modèles multiples.** La série d'appareils DHMC® a été conçue pour être flexible au possible et répondre aux demandes de la gastronomie moderne et du Catering. Les appareils sont livrables avec un plan de travail chauffant ou neutre, avec bain-marie ou une combinaison d'un plan de travail chauffant avec un bain-marie à sauce. En option, des superstructures avec des lampes à infrarouge réglables sont disponibles.

● **Facile à nettoyer.** Pour répondre également aux demandes d'hygiène, tous les rails, étagères, glissières télescopiques, tiroirs et joints peuvent être démontés à la main pour être nettoyés à la machine. Les coins intérieurs des appareils DHMC® sont arrondis pour faciliter le nettoyage. Les appareils sont livrés avec un manuel d'utilisation et de nettoyage complet.

● **Maintenance facile.** Les appareils DHMC® sont faciles à entretenir. Grâce à des composants pas compliqués à changer, les temps d'arrêt sont réduits à un minimum.

● **Le système DHMC® est breveté.** PAT n° 20060961.



Les tables chaudes DHMC® avec humidité contrôlée pour une conservation de haute qualité des mets cuisinés.



Régulation électronique et automatique de la température et de l'humidité avec indicateur digital. Les valeurs désirées pour des mets spécifiques conservés peuvent être programmées facilement à l'aide d'un bouton.



La perte de poids et l'assèchement des mets sont réduits à un minimum absolu. La valeur nutritive des mets conservés correspond à des mets fraîchement cuisinés.



Avec la sonde de température disponible en option, la température des mets peut être contrôlée selon les lois HACCP.



Une productivité élevée combinée à une économie d'énergie massive et un nettoyage facile.



La série d'appareils DHMC® a une capacité de stockage énorme. Sur la base de meubles GN 1/1, le volume utile est supérieur de plus de 50% par rapport aux tables chaudes sur le marché.



Le capteur d'humidité maintient le taux d'humidité correct pour les mets chauds conservés. La cassette d'humidification est construite en acier inoxydable de haute qualité et peut être sortie de l'appareil facilement pour le nettoyage.



Les heures d'affluence peuvent être réduites avec une préparation à temps de grandes quantités de mets. La qualité et l'apparence des mets restent identiques pendant plusieurs heures et sans s'assécher.



DHMC® simple à programmer et à utiliser

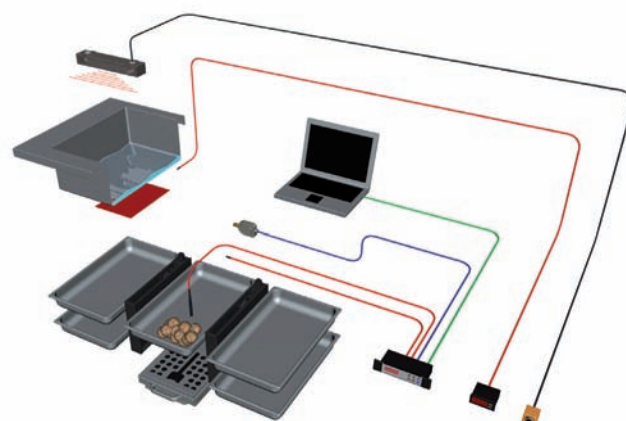


● Programmation des températures et de l'humidité désirée. L'organe de commande mémorise les données programmées qui seront contrôlées avec une sonde de température et d'humidité. Les ventilateurs, le chauffage et le système d'humidification commencent à travailler et l'appareil DHMC® fonctionne automatiquement.

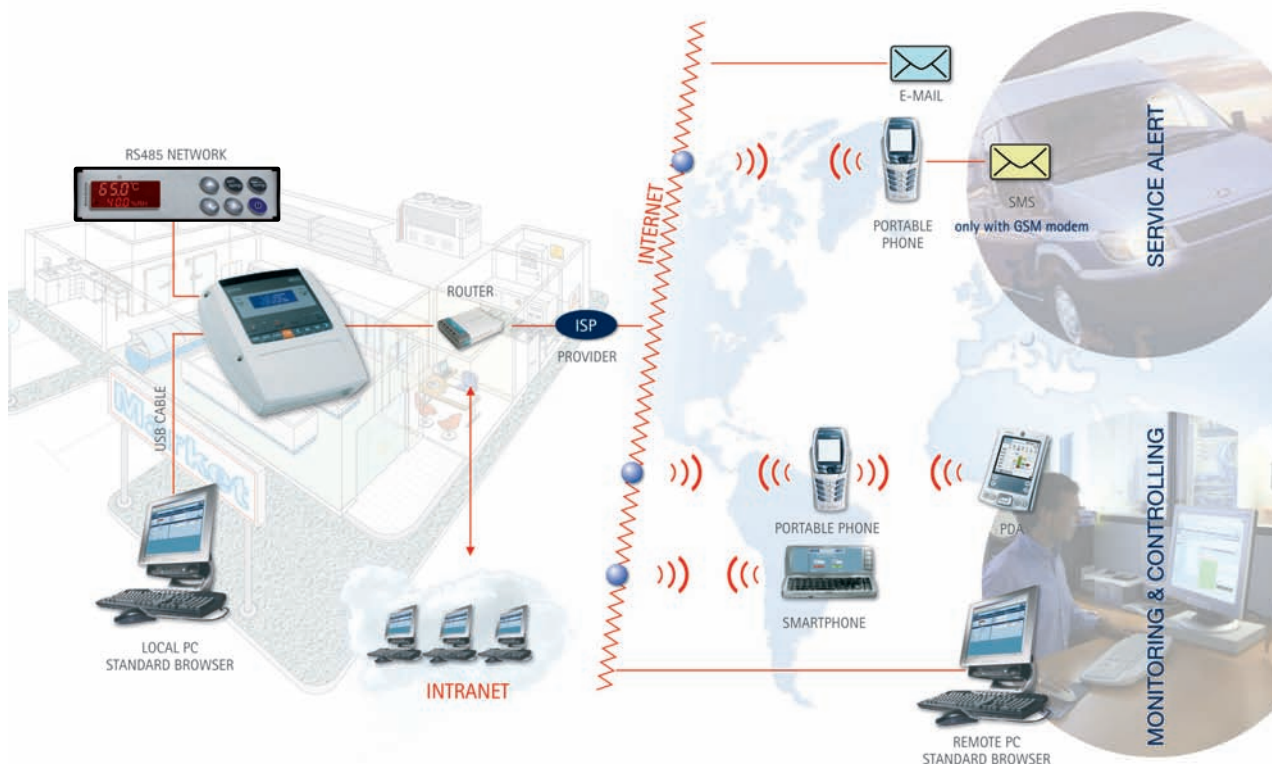
● L'air chaud circule en même temps entre et autour des bacs GN, la valeur d'humidité monte jusqu'à la valeur programmée. L'air comprimé chaud-humide dans l'appareil empêche un assèchement des mets conservés.

● Si la valeur d'humidité programmée est dépassée, l'humidification stoppe et un processus de séchage est mis en route jusqu'à ce que le niveau d'humidité et la température désirés soient atteints.

Les sondes installées réagissent très vite aux changements des conditions de marche et garantissent une température et un niveau d'humidité constants dans l'appareil. Le système d'aération garantit lui-même, pendant les heures de service avec des ouvertures de portes et de tiroirs fréquentes, des conditions de marche idéales.



Système de surveillance HACCP XWEB Porkka



Le système XWEB Porkka est un système de surveillance et d'alarme indépendant pour les appareils de réfrigération et de congélation. Le système XWEB est un ordinateur compact et performant qui fonctionne en tant que serveur de réseau autonome et possède une page Web préconfigurée. Les informations peuvent être consultées de partout via un navigateur Internet, un PDA ou un téléphone portable équipé des fonctions GPRS. Porkka est en mesure de proposer différents modèles de XWEB qui peuvent être utilisés de manière optimale pour les petites comme pour les plus grandes applications.

Le système XWEB permet une surveillance en temps réel des appareils de refroidissement et de congélation 24 heures sur 24. Il affiche les températures et les éventuelles alarmes en continu et informe de toutes

les défaillances des composants frigorifiques. Le système est accessible via tout ordinateur équipé d'une connexion Internet dans la mesure où aucun logiciel spécial n'est requis.

Surveillance facile

Au contraire des systèmes de surveillance traditionnels passifs, le système XWEB Porkka affiche les températures et les alarmes en temps réel et retransmet les alarmes. Le système peut être connecté, via les interfaces ouvertes, à un système de surveillance déjà existant. L'interface du navigateur Internet permet, si cela est souhaité, l'accès aux données aux personnes disposant d'un pseudo et d'un mot de passe à divers niveaux de sécurité. Le transfert des données aux personnes concernées est rapide et simple.

Modèles:

DHMC® avec bain-marie.

DHMC® avec bain-marie et superstructure avec protection vitrée, en option avec lampes infrarouges chauffantes réglables.

DHMC® avec plan de travail chauffant.

DHMC® avec plan de travail chauffant et bain-marie pour sauce.

DHMC® avec plan de travail neutre.

Disponible en 3 tailles:

L x P x H 860 x 650 x 900 mm, 1 porte + 1 porte ou tiroir sous l'organe de commande

L x P x H 1260 x 650 x 900 mm, 2 portes + 1 porte sous l'organe de commande

L x P x H 1660 x 650 x 900 mm, 3 portes + 1 porte sous l'organe de commande

A la place des portes, des modules de tiroirs peuvent être commandés avec 2, 3 ou 4 séparations GN 1/1, sous l'organe de commande un module de tiroirs avec 2 ou 3 séparations GN 1/1.

Raccordement électrique 230V / 50 Hz, neutre.

PORKKA

Porkka Finland Oy est un fabricant d'appareils de réfrigération, de congélation et chauffants internationalement reconnu.

Porkka Finland Oy est un fabricant d'appareils de réfrigération, de congélation et chauffants internationalement reconnu. Ses clients les plus importants sont: les professionnels de la cuisine, les restaurants, les hôtels, l'industrie, les hôpitaux, les laboratoires et les vendeurs indépendants dans toute l'Europe.

En dehors de la Finlande, nos marchés principaux se trouvent en Scandinavie, Angleterre, Allemagne, Suisse, Hollande, Belgique, Russie, ainsi que dans les pays baltes. Le 80 % de notre chiffre d'affaires total est constitué par les activités commerciales à l'étranger et les exportations. Notre développement s'appuie sur le nombre de filiales et de représentants ayant leur siège à l'étranger.

Le succès de Porkka Finland Oy repose sur une expérience longue de plusieurs dizaines d'années, une planification proche du client et un développement constant des produits.

Porkka Finland Oy appartient au groupe industriel Huurre.



La qualité des activités de Porkka Finland Oy est surveillée par les systèmes de qualité certifiés ISO 9001- et ISO 14001. Des produits marqués **CE**. Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications techniques.

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

Kältering AG
Postfach 199
CH-3800 Interlaken, Schweiz
Tel. +41 33 826 16 66
Fax +41 33 826 16 69
e-mail: info@kaeltering.ch
www.kaeltering.ch

Cool Equipment
Ambachtsweg 32
9820 Merelbeke, België
Tel. +32 9 272 72 59
Fax +32 9 272 72 58
e-mail: info@coolequipment.be
www.coolequipment.be