

# COOK & CHILL



## 1. Приготовление

Тепловая обработка  
Температура внутри продукта должна достигнуть  
+ 70°C и сохраняться не менее 2 минут



## 2. Охлаждение

Продукт охлаждается до температуры 0...+3 °C  
не более чем за 90 минут



## 4. Разогрев и подача

Температура внутри продукта должна достичь  
как минимум +70 °C и сохраняться таковой не менее  
2 минут. Приготовленный продукт должен быть  
употреблен в течение 30 минут



## 3. Хранение

Хранение продукта при температуре  $0 \pm 3$  °C до 5  
дней

# COOK & FREEZE



## 1. Приготовление

Тепловая обработка  
Температура внутри продукта должна достигнуть  
+70 °С и сохраняться не менее 2 минут



## 2. Заморозка

Продукт подвергается заморозке в течение 10 минут  
после приготовления. В течение 240 минут после  
попадания в камеру шоковой заморозки  
температура внутри продукта должна достигнуть -18 °С



## 4. Регенерация и подача

Температура внутри продукта должна достичь  
как минимум +70 °С и сохраняться таковой не менее  
2 минут. Приготовленный продукт должен быть  
употреблен в течение 15 минут с момента разогрева



## 3. Хранение

При температуре не менее -18 °С до 8 недель

# COOL & CHILL COOK & FREEZE



1. Приготовление в пароконвектоматах

**ПКА**



2. Ускоренное охлаждение или заморозка в аппаратах шоковой заморозки

**ШОК**



3. Хранение в среднетемпературных холодильных шкафах для COOK & CHILL

**ШХс**

3. Хранение в низкотемпературных холодильных шкафах для COOK & FREEZE

**ШХн**



4. Разогрев в пароконвектоматах

**ПКА**



---

# ПРЕИМУЩЕСТВА COOK & FREEZE

---

- ✓ Идеальна для организации банкетов и обслуживания на выезде
- ✓ Улучшение сервиса: шеф-повара могут сервировать и декорировать заранее приготовленные ингредиенты
- ✓ Оптимизация процессов на кухне: экономия времени персонала, увеличение эффективности работы, расширение ассортимента
- ✓ Приготовленные блюда не придется выбрасывать в конце дня
- ✓ Увеличение прибыли заведения