

Die zweite Reihe

Spricht man über Küchentechnik, hat man oft Großgeräte wie Heißluftdämpfer, Herde, Kochkessel oder Kippbratpfannen im Kopf. Im Schatten dieser „Küchenstars“ gibt es jedoch eine Vielzahl anderer technischer Geräte, die unverzichtbar sind.

Von Martin Rösner



Andreas Hanitzsch ist Küchenleiter im Haus Lörick in Düsseldorf, einer Seniorenresidenz im gehobenen Segment mit Schwimmbad und Theatersaal; auch eine Bankfiliale und mehrere Ärzte sind im Gebäude angesiedelt. Zusammen mit seinem Team verpflegt er täglich 500 Menschen mit frischen Gerichten, der Convenience-Grad ist gering. „Ohne meine Kugel läuft hier nichts“, erklärt Andreas Hanitzsch. Mit diesen Wor-



Die Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030 von Feuma ist für 1200 Essen pro Tag konzipiert.



Die M50 von AlexanderSolia (hier mit Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk) ist mit verschiedenen Aufsätzen universell nutzbar.

ten beschreibt er eine große Universal-Großküchenmaschine des amerikanischen Herstellers Stephan, die bereits seit vielen Jahren in der Küche ihren Dienst verrichtet. „Das Gerät ist zwar schon älter, aber es ist regelmäßig im Einsatz. Wir machen mit dem Kutterzubehör Farcen und Ähnliches oder nutzen das Gerät als Rühr- und Knetmaschine, beispielsweise für Teig“, ergänzt der Küchenleiter.

FLEXIBEL EINSETZBAR

Wie hier sind eigentlich in jeder professionellen Küche multifunktionale Geräte für die Kochvorbereitung im Einsatz. Und der Variantenreichtum, den die Hersteller bieten, ist groß.

Neu auf dem Markt ist beispielsweise die Großküchenmaschine HU 130-H von Feuma, nach eigenen Angaben die weltweit modernste Universalmaschine für die Gemüse-, Obst-, Käse- und Fleischverarbeitung,

Das Gerät bietet eine große Auswahl an Aufsätzen für die täglichen Arbeiten in der Küche. Die Basis dafür ist die sogenannte Antriebseinheit, die es in mehreren Varianten gibt. Das Premiummodell verfügt über ein Touchdisplay zur Bedienung, die unterschiedlichen Aufsätze und deren Werkzeuge werden automatisch erkannt. Zur Verbesserung der Ergonomie ist das Gerät höhenverstellbar. Um die verschiedenen Schneidemöglichkeiten zu nutzen, wird zunächst ein Arbeitsgehäuse auf die Antriebseinheit aufgesetzt, für die Obst- und Gemüseverarbeitung gibt es eine Vielzahl unterschiedlicher Scheiben, Zylinder und Würfelschneider. Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerke sind wahlweise als Version mit 20 Liter- oder mit 40 Liter-Kesseln erhältlich. Der Kutteraufsatz verfügt über zwei Geschwindigkeiten und verarbeitet Mengen bis 1,5 Kilogramm. Als weitere Aufsätze sind ein Fleischwolf und eine Kombination aus Steaker, Mürber und Streifenschneider lieferbar.

ROUTINEARBEITEN VEREINFACHEN

Auch AlexanderSolia hat Universalmaschinen für die Gemeinschaftsverpflegung im Portfolio, die zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten wie z. B. Schneiden, Rühren oder Wolfen bieten. Das Modell M 50 ist für den Einsatz ab 150 Essen täglich konzipiert, ein „wahrer Alleskönner im Bereich Mehrzweck-Küchenmaschinen“, wie Dirk Gassen, Geschäftsführer bei AlexanderSolia meint. Ein einfaches Wechseln der Aufsätze wird durch die Schnellspanneinrichtung sichergestellt und ermöglicht ein Arbeiten mit bis zu acht verschiedenen Anwendungsvarianten. Das Maschinendesign vereinfacht mit seinem geschlossenen Gehäuse die Reinigung der Maschine (IP 65 geprüft).

Eine große Hilfe für die täglichen Routinearbeiten ist die Knollenwasch- und Schälmaschine AW K 15.3 von AlexanderSolia, die beispielsweise Kartoffeln, Möhren oder Rote Beten für 500 bis 1000 Essen täglich verarbeiten kann. Für unterschiedliche Produkte stehen auch verschiedene Schäl scheiben



„In der Praxis werden eine Vielzahl technischer Geräte eingesetzt, die unabhängig von der Größe oder vom Preis alle wichtig sind für den Ablauf in der Küche.“

Andreas Hanitzsch, Küchenleiter Haus Lörick, Düsseldorf

Fahrbare Doppelkammergeräte für große Mengen - die Powervac-Modelle von Komet.



zur Verfügung, die entsprechend gewechselt werden können. TV-Koch Ralf Jakumeit fasst im Promotionvideo zusammen: „Die Maschine läuft völlig autark, und die Köche können sich um wichtigere Dinge kümmern als Kartoffeln schälen.“ Schälmaschinen hat auch die Electrolux-Tochter Dito Sama im Programm.

HYGIENISCH MIT VAKUUM

Überall dort, wo Lebensmittel nicht nur produziert, sondern auch hygienisch gelagert werden müssen, ist eine Vakuumverpackung unentbehrlich geworden. „Durch die Vakuumtechnik können Lebensmittel optimal reifen, Marinaden gelingen perfekt, Gefrierbrand ist ausgeschlossen, eine Geschmacks- oder Geruchsübertragung anderer Lebensmittel findet nicht statt“, erläutert Sven Butzen, Gebietsverkaufsleiter bei Komet. Komet hat eine sehr breite Produktpalette und bietet mit fast 40 verschiedenen Vakuumverpackungsmaschinen für jeden Bedarf eine Lösung an. „In der Gemeinschaftsverpflegung werden vorrangig Standvakuumierer eingesetzt, da es dort meist um größere Mengen geht“, so Butzen. Alle Geräte von Komet verfügen über eine Hochleistungspumpe für das Vakuum und sind mittels einer Microcomputersteuerung geregelt. Die doppelte Schweißnaht sorgt für hygienisch sicheres Vakuumieren, der Plexiglasdeckel ist besonders beim Verpacken von Suppen und Soßen wichtig. Die Schweißbacken sind ohne

Werkzeug herausnehmbar, die Reinigung der tiefgezogenen Wannen ist besonders einfach. In Küchen der Gemeinschaftsverpflegung werden hauptsächlich die Standgeräte ab dem Modell Plusvac 21 bis hin zu großen Doppelkammermaschinen eingesetzt.

ABFALLMENGE REDUZIEREN

„Nahrungsmittelsicherheit ist in Profiküchen essenziell“, sagt auch Armin van der Meulen, Vertriebsleiter beim niederländischen Hersteller Henkelman. Er ergänzt: „In der Gemeinschaftsverpflegung soll man jedes Risiko vermeiden. Vakuumverpackte Lebensmittel bleiben länger frisch, und im Kühllager ist Kreuzkontamination ausgeschlossen.“ Auch die Abfallmenge kann so erheblich reduziert werden, der Personaleinsatz lässt sich durch zeitversetztes Kochen besser steuern. Empfehlenswert für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung sind die Modelle Marlin 52 und Polar 80 von Henkelman. Beide Geräte arbeiten mit zwei Schweißleisten und werden in der Standardausführung mit einem Sensor gesteuert, optional sind aber auch eine Siedepunkt-erkennung und andere Funktionen wie eine zusätzliche Begasung erhältlich. Für besonders hohe Kapazitäten bietet der Hersteller große Doppelkammergeräte an. Auch beim Sous-vide-Garen sind vakuumierte Speisen Grundvoraussetzung dieser Garmethode. „Mit dieser Methode kann man in GV-Küchen viel Geld sparen, die Qualität der Gerichte steigern sowie besser und schneller marinieren“, so van der Meulen. Als Partner im Netzwerk Culinaria zeigt Henkelman in Seminaren auch das Zusammenspiel von Heißluftdämpfer, Schnellkühler und Vakuumiermaschine für klassische Cook-&-Chill-Konzepte.

Mit dem GreenVac-System, erhältlich beispielsweise bei Salvis und Palux, oder dem System Vaculid von Rieber können auch komplette GN-Behälter vakuumiert werden.



Die zwei Schweißleisten beim Vakuumierer Marlin von Henkelman verdoppeln die Verpackungskapazität.



Die Drehzahl der Püriermaschine PM 20 von Weisser lässt sich stufenlos von 800 bis 1.500 U/min regeln.

FAHRBARE GROSSMIXER

Für das Mixen, Rühren und Pürieren von Speisen in großen Kesseln hat Dynamic den Großmixer Gigamix im Portfolio. Der Gigamix, in mehreren Versionen u. a. mit variabler Drehzahl lieferbar, ist als fahrbarer Mixer speziell für große Mengen konzipiert und verarbeitet zwischen 100 und 300 Liter. Speisen wie zum Beispiel Suppen oder Soßen können direkt im Kochkessel gemixt und zubereitet werden. „In weniger als fünf Minuten zerkleinert der Gigamix 100 Liter gekochtes Gemüse (auch Lauch und Zwiebeln), 80 kg gekochter Fisch sind in zehn Minuten servierbereit“, erläutert Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung bei Dynamic. Weitere Werkzeuge sind neben dem Mixstab auch ein Rührbesen, ein Pürierstab für frisches Kartoffelpüree sowie der Turboblen-der für besonders feine Emulsionen. Als Zubehör zum Turboblender-Aufsatz passen die Absaugpumpe (zum einfachen Entleeren des Kessels) und die Portionierpistole (für leichtes Portionieren bei der Ausgabe). Neu im Portfolio bei Dynamic ist der Gigamix XS. Als kleinere Version der großen Gigamix-Modelle ist der Gigamix XS für Mengen bis zu 150 Liter geeignet. Der Gigamix XS ist standardmäßig mit dem Turboblender-Aufsatz ausgestattet.

Ähnlich funktioniert auch die Püriermaschine PM 20 von Weisser. Nach dem Heranfahren an einen Kessel lässt sich die Püriereinheit einfach in die Masse eintauchen und püriert, rührt, mixt und zerkleinert Speisen verschiedener Art, wie z. B. Suppen, Soßen, Marmeladen, Gemüse, Kartoffelbrei, Dressings, etc. Die Geschwindigkeit ist dabei stufenlos regelbar. Die PM 20 ist für Kesselgrößen bis 600 Liter geeignet. Die Püriereinheit ist mittels unverlierbarer Schrauben ohne Werkzeug leicht und schnell zerlegbar. Als Option ist ein Pumpengehäuse mit Schlauch und Auslaufpistole zum einfachen Umpumpen von Speisen verschiedener Art, wie z. B. Suppen und Soßen (auch stückige wie z. B. Bolognese), Marmeladen,



Der Großmixer Gigamix von Dynamic kann mit mehreren Aufsätzen betrieben werden.

Bei Verwendung des Turbo-Aufsatzes sind auch die Kesselentleerung oder die Portionierpistole anwendbar.



usw. separat erhältlich. Diese Pumpe kann ohne Zusatzwerkzeug schnell und unkompliziert angebracht werden. Ein extra verstärkter Abfüllschlauch in Hygieneausführung und eine Auslaufpistole in Chromnickelstahl, die einfach und ohne Werkzeug zerlegbar und leicht zu reinigen ist, runden das Ganze ab.

Dito Sama wiederum hat mit den Turbo Mixern TBX verschiedene fahrbare Großmixer im Programm. Je nach Modell können 700 bis 1.000 Liter Flüssigkeit (Suppen) und bis zu 600 kg Püree verarbeitet werden.

RÜHREN UND SCHLAGEN

Häufig kommen in Großküchen auch Planetenrührwerke zum Einsatz. Hier bietet Dito Sama eine sehr große Modellvielfalt. Standgeräte, speziell für

die Zubereitung größerer Mengen, u. a. auch in der Gemeinschaftsverpflegung, gedacht, können je nach Modell zwischen 20 l und 80 l verarbeiten. Dito Sama weist ausdrücklich darauf hin, dass Lebensmittelsicherheit ein zentrales Anliegen des Herstellers ist. Bei Geräteteilen, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln kommen, werden nur Materialien eingesetzt, bei denen es zu keiner chemischen Migration potentiell gefährlicher Substanzen kommen kann. Aus diesem Grund verwendet Dito Sama bei diesen Teilen nur BPA-freie Kunststoffe. Auch beim Betrieb der Maschinen spielt Sicherheit eine große Rolle. Die Maschinen können nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der Kessel und der Schutzschirm in der richtigen Position befinden. Die Geräte werden mit Spiralknethaken,

Flachrührer und Rührbesen ausgeliefert, die Drehzahl der Geräte variiert je nach Modell.

Planetenrührwerke werden neben Dito Sama auch von AlexanderSolia und Feuma angeboten.

Fazit: Wie auch bei den normalen „Küchenstars“ sind Kaufentscheidungen für die „Schattenstars“ sorgfältig zu treffen. Man kann bei einem der Spezialisten wie Dynamic, Komet oder Henkelman kaufen oder sich bei den Allroundern wie AlexanderSolia, Feuma oder Dito Sama, die alle viele verschiedene Großgeräte im Programm haben, informieren. Das Wichtigste ist dabei die Individualität. Das Gerät muss zu den entsprechenden Anforderungen passen, vor allem in Sachen Kapazität, Bedienkomfort und Hygiene. 

Einige Planetenrührwerke von Dito Sama verfügen über eine motorisierte Kesselhebung.



HOBART

GET READY!

— ZUKUNFTS-BONUS —

SEIEN SIE BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT!

Jetzt handeln und beim Kauf einer neuen Maschine bis zu 1.200 € kassieren!



Aktions-Modelle und -Details finden Sie unter www.hobart.de/get-ready