

## AUTOMAT NA CHLAZENÁ JÍDLA – DAMIAN FOOD



- 10** druhů produktů
- 60** produktů celkem
- 5** etáží pro umístění produktů

- vynikající chuť
- velký výběr jídel
- kvalitní suroviny
- velké porce

### Příklady chlazených jídel:

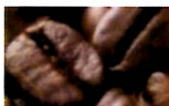
- Svíčková na smetaně s brusinkami, houskový knedlík
- Hovězí guláš, houskový knedlík
- Vepřové výpečky se zelím, bramborový knedlík
- Vepřová plec na houbách, rýže
- Plněné bramborové knedlíky se zelím
- Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše
- Paprikové lusky, rajská omáčka, houskový knedlík
- Pečené kuřecí stehno, rýže
- Rizoto s kuřecím masem, sypané sýrem
- Vepřová játra na roštu, houskový knedlík
- Halušky se zelím
- Kung pao s rýží

### TECHNICKÁ SPECIFIKACE:

**Síťová přípojka:** 230 V/50 Hz  
**Provozní teplota uvnitř:** 2 – 10 °C  
**Hmotnost:** 250 kg

**Maximální příkon:** 650 W  
**Provozní teplota okolí:** 5 – 32 °C  
**Rozměr:** 1830 x 795 x 840 mm (v x š x h)





## Jak to funguje?

- ❖ Až 10 druhů a celkem 60 porcí CHLAZENÝCH jídel v jednom automatu
- ❖ Ohřev jídla pouze pomocí mikrovlnné trouby
- ❖ Nepochybně větší kvalita a chuť než u mražených jídel
- ❖ Pravidelná obměna sortimentu jídel
- ❖ 24 hodin denně, 7 dní v týdnu k dispozici teplé jídlo

## Další výhody pro vás a vaše zaměstnance

- ❖ Bez nákladů na kuchyň, energie a personál
- ❖ Ideální pro směnné provozy a provozy, kde je omezená nebo žádná možnost stravování
- ❖ Výdej a evidence jídel je možná prostřednictvím Vašich zaměstnaneckých docházkových karet\*, čipů\*, stravenkových karet (Sodexo, Edenred) nebo prostřednictvím čipových klíčů DELIKOMAT
- ❖ Příspěvek na jídlo ze strany zaměstnavatele je daňově odpočitatelný

## Postup přípravy chlazených jídel

### PASTERIZACE

Nejšetrnější metoda konzervace potravin. Během 90-ti minut je jídlo šokově zchlazeno z teploty +70°C na +2°C. Tím dochází k překonání kritických teplot, při kterých dochází k rychlému rozmnožování mikroorganismů, v co nejkratším čase. Hotové produkty jsou vakuově baleny a uchovány v chladném prostředí.

### VAKUOVÉ BALENÍ S APLIKACÍ VYSÁTÍ VZDUCHU

Po procesu pasterizace je jídlo baleno s aplikací vysátí vzduchu. Tento způsob úpravy garantuje zachování sensorických vlastností, současně s dodržением dostatečného konzervačního procesu pro udržení požadované doby trvanlivosti.

**Veškerá chlazená jídla jsou vyrobena bez použití přídavných konzervačních látek a jsou skladována při teplotě 4°C.**

