

profesjonalne rozwiązania  
dla **gastromomii**



DORA METAL Sp. z o.o.  
ul. Chodzieska 27  
64-700 Czarnków  
tel. (67) 255 20 42  
fax (67) 255 25 15  
handlowy@dora-metal.pl  
www.dora-metal.pl



KROMET Sp. z o.o.  
ul. Pocłowa 30  
66-600 Krosno Odrzańskie  
tel. (68) 383 53 24, 383 52 67  
fax (68) 383 54 58  
handlowy@kromet.com.pl  
www.kromet.com.pl



Centrum Techniki Kulinarnej DORAM  
ul. Racjonalizacji 5  
02-673 Warszawa  
tel. (22) 847 65 86  
ctk@dora-metal.pl  
www.ctk.doram.pl

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

STAŻE DLA NAUCZYCIELI „Nauczyciel Mistrzem Młodych Mistrzów”

**100% PROFESJONALIZMU**



**Kromet**<sup>®</sup>  
Grupa DORA METAL



**DORAM**  
Centrum Techniki Kulinarnej  
Grupa DORA METAL

**DORA METAL**  
G R U P A

100% profesjonalizmu

profesjonalne rozwiązania  
dla **gastromomii**

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY

STAŻE DLA NAUCZYCIELI „Nauczyciel Mistrzem Młodych Mistrzów”

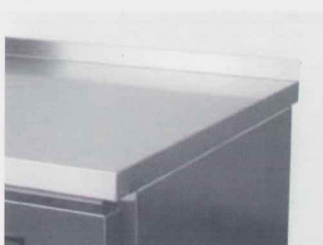
**POZNAJ URZĄDZENIA  
NA KTÓRYCH UGOTUJESZ SWÓJ  
SUKCES!**

SKRYPT DYDAKTYCZNY

## WIĘCEJ O NASZYCH STANDARDACH DLA GASTRONOMII

Jeżeli poszukują Państwo wyrobów do pracy o nowoczesnej i ergonomicznej konstrukcji z profesjonalnie zaprojektowanym, funkcjonalnym wnętrzem, bardzo trwałym i niezawodnym, spełniającym wymagania światowych norm, a przy tym łatwych w obsłudze i oszczędnych w eksploatacji oraz przyjaznych dla środowiska, proponujemy Państwu linię **DM-P**. Jeżeli poszukują Państwo jeszcze bardziej zaawansowanych rozwiązań, spełniających najwyższe standardy warunków higienicznych proponujemy linię **DM-S**.

### DM-PROFESSIONAL



płaska płyta do pracy o gładkiej powierzchni, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zarysowania



wygodny, centralnie usytuowany uchwyt wykonany z tworzywa



nogi wykonane z wysokogatunkowego tworzywa w pełni higieniczne z osłoniętym gwintem, gładka powierzchnia zewnętrzna, łatwa w utrzymaniu czystości

### DM-SPECIAL



antybryzgowa krawędź tylna H = 100 mm oraz łagodnie zaokrąglona krawędź przednia z zabezpieczającym korpusy kapinoskiem



ergonomiczny, nierdzewny uchwyt wyprofilowany z poszycia drzwi oraz szuflad



nogi wykonane ze stali nierdzewnej, łączące w sobie zalety nóg z tworzywa oraz trwałość i estetykę stali nierdzewnej

## Wstęp

Skrypt dydaktyczny, który trzymają Państwo w ręku, jest wynikiem naszej pasji i doświadczeń.

Aby przybliżyć Państwu procesy zachodzące w kuchni oraz używany do tego celu sprzęt, zebraliśmy sztab najlepszych specjalistów Grupy Dora Metal, aby produkt finalny w postaci skryptu był najlepszym streszczeniem tego, co najważniejsze w profesjonalnej kuchni i jej otoczeniu.

**Grupa Dora Metal** to 4 zintegrowane ze sobą podmioty organizacyjne:

**Dora Metal Sp z o.o., Kromet Sp z o.o., Haspol Sp z o.o. i Centrum Techniki Kulinarnej DORAM.**

Nasza grupa specjalizuje się w produkcji urządzeń i mebli ze stali nierdzewnej dla profesjonalnej gastronomii. Atrakcyjna i zróżnicowana oferta cieszy się ogromnym uznaniem i zaufaniem wśród klientów i fachowców branży gastronomicznej, zarówno w Polsce, jak i na całym świecie. Najwyższa jakość wyrobów, nowoczesne wzornictwo oparte na najnowszych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz niezawodność i funkcjonalność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii produkcji, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb klientów. Wszystkie produkowane przez nasze firmy wyroby, wykonane są zgodnie z wymogami stawianymi przez przemysł gastronomiczny oraz posiadają wymagane atesty i certyfikaty.

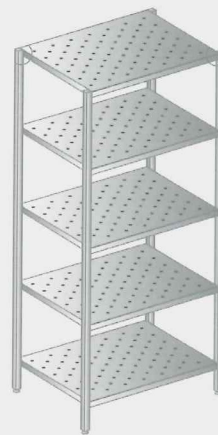
## ● Zmywalnia naczyń kuchennych

Pomieszczenie to służy do mycia naczyń kuchennych, takich jak pojemniki gastronomiczne, garnki czy noże. Zmywalnia może stanowić integralną część kuchni gotującej.



**Zmywarka kapturowa** z funkcją wyparzania służy do czyszczenia naczyń oraz ich wyparzania w celu usunięcia bakterii

**Regał perforowany** służy do odkładania naczyń kuchennych. Zastosowanie półek perforowanych umożliwia ociekanie wody z umytych naczyń.



Regał perforowany DM-P-3320



Stół załadowniczy rolkowy ze zlewem DM-P-3275

**Stół załadowniczy rolkowy ze zlewem** służy do wstępnego mycia naczyń kuchennych. Istnieje możliwość dostosowania zaczepu do konkretnego modelu zmywarki.

## Opis procesu produkcyjnego potraw w kuchni

Znaczna część społeczeństwa korzysta obecnie z usług zamkniętych i otwartych zakładów żywienia zbiorowego, które mają mu zapewnić zdrowe i smaczne posiłki. Masowa produkcja potraw musi być zatem prowadzona w oparciu o naukowo opracowane procesy przetwórcze i sposoby zabezpieczenia wyprodukowanych potraw przed stratami wartości odżywczych. Jest to zadanie, które ma wykonać technologia gastronomiczna.

Lokale gastronomiczne muszą działać w taki sposób, aby przyciągnąć potencjalnych klientów. Zależy to w głównej mierze od jakości obsługi oraz przygotowywanych dań. Kluczowym elementem wpływającym na jakość serwowanych potraw jest praca na nowoczesnych urządzeniach oraz stosowanie innowacyjnych technologii produkcji żywności m.in. systemu „Cook&Chill”. Postęp techniczny w zakładach gastronomicznych stanowi jeden z podstawowych czynników usprawnienia procesów produkcji oraz procesu obsługi konsumenta. Pierwszym polskim producentem, który wdrożył na rynek urządzenia z funkcją schładzania szokowego, jest firma DORA METAL.

Zakres działań w lokalach gastronomicznych możemy podzielić na kilka etapów. Pierwszym działaniem, które podejmowane jest w obiektach zbiorowego żywienia, to zamówienie oraz przyjęcie towarów na magazyn oraz usytuowanie ich w odpowiednich miejscach. Takimi miejscami są przeważnie pomieszczenia chłodnicze, magazyny na owoce i warzywa, napoje i inne produkty. Następnie produkty trafiają do pomieszczeń, w których są selekcjonowane i oczyszczane. Po oczyszczeniu, produkty dostarczane są do przygotowalni, gdzie dokonuje się obróbki wstępnej, a w dalszej kolejności obróbki właściwej. Przygotowane posiłki są wydawane bezpośrednio konsumentowi lub poddane szybkiemu schładzaniu w celu ich dalszego przechowania. Wydanie schłodzonych wcześniej potraw wymaga ich regeneracji.

## Zmywalnia naczyń stołowych

Miejsce zwrotu brudnych naczyń. Zmywalnia naczyń stołowych powinna znajdować się zaraz przy wejściu do rozdzielni kelnerskiej, tak aby pierwszą czynnością kelnera, było oddanie brudnych naczyń.



**Zmywarka** używana jest do zmywania naczyń, sztućców oraz innych przedmiotów służących do przygotowywania i podawania żywności oraz napojów

**Szafa przelotowa** w zmywalni służy do składowania naczyń stołowych z możliwością pobrania ich z drugiej strony, co bardzo ułatwia pracę personelu



Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi DM-P-3309



Stół wielofunkcyjny  
DM-S-3229

Pojemnik na odpadki  
DM-S-3415

**Stół wielofunkcyjny** z miejscem na zmywarkę podblatową oraz pojemnikiem na odpadki



Regał na pojemniki  
lub tace DM-P-3331

**Regał na pojemniki** lub tace służy do bezpiecznego ich transportu

## Mapa skryptu

Skrypt został podzielony według rzeczywistej kolejności procesów obróbki i przygotowania produktów:

- Przyjęcie towaru
- Skład porządkowy
- Magazyn produktów suchych
- Magazyn artykułów czystych
- Magazyn warzyw i owoców
- Chłodnia
- Przygotowalnia
- Obieralnia
- Kuchnia gorąca
- Linia wydawcza
- Zmywalnia naczyń stołowych
- Zmywalnia naczyń kuchennych

W każdym z działów opisane zostały urządzenia stosowane w danym pomieszczeniu.

Znaki identyfikacyjne występujące na wyrobach Grupy Dora Metal:



Nasze realizacje:



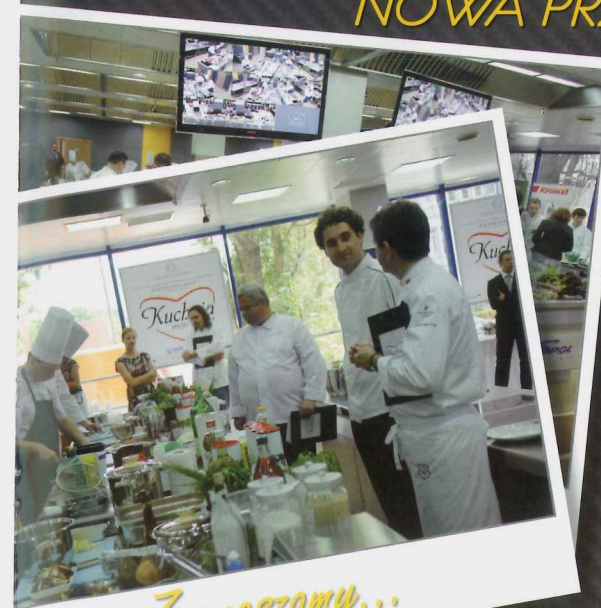
ZAPRASZAMY DO NAJWIĘKSZEGO W POLSCE PROFESJALNEGO  
GASTRONOMICZNEGO CENTRUM SZKOLENIOWEGO

**DORAM**  
Centrum Techniki Kulinarnej  
Grupa DORA METAL



*Mon Amour  
TVN-Gotaj o wszystko  
Coupe Georges Baptiste*

**NOWA PRZESTRZEŃ MOŻLIWOŚCI...**



*Zapraszamy...*

współpraca z najlepszymi  
szefami kuchni w kraju

- eventy
- warsztaty
- konkursy
- konferencje
- prezentacje
- imprezy integracyjne
- plany zdjęciowe

Znakomita lokalizacja w sercu biznesowym Warszawy, profesjonalnie  
wyposażone stanowiska treningowe, wzorcowe zaplecze gastronomiczne,  
widownia, sala konferencyjna, wygodny, strzeżony parking.

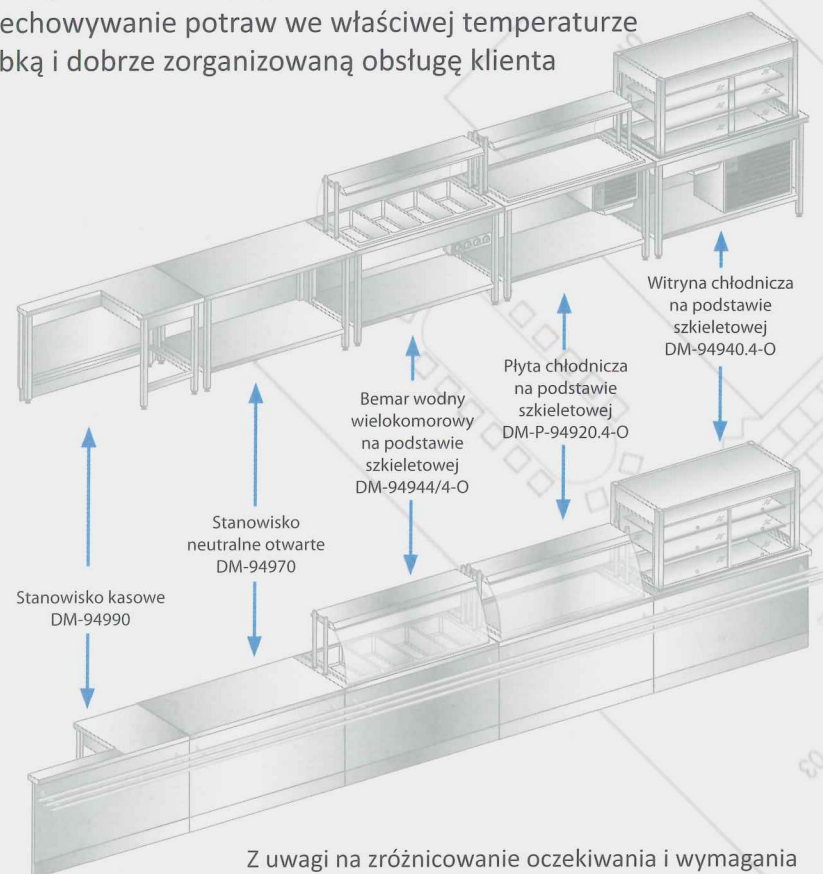
Centrum Techniki Kulinarnej **DORAM** ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa  
tel. +48 (22) 847 65 86 <http://ctk.doram.pl> e-mail: [ctk@dora-metal.pl](mailto:ctk@dora-metal.pl)

## Linia wydawcza

Ciągi wydawcze to nowoczesny i sprawny system wydawania potraw zimnych i gorących, który stanowi nieodzowny element wyposażenia lokalu gastronomicznego. Łączą w sobie trwałość, estetykę, funkcjonalność i nowoczesność.

### Ciągi wydawcze DORA METAL zapewniają:

- ✓ atrakcyjne zaprezentowanie ciepłych i zimnych dań, surówek, sałatek, deserów i napojów
- ✓ przechowywanie potraw we właściwej temperaturze
- ✓ szybką i dobrze zorganizowaną obsługę klienta



Z uwagi na zróżnicowanie oczekiwań i wymagań klientów co do zastosowanych rozwiązań technologicznych, prezentujemy ofertę ciągów wydawczych w dwóch liniach:

**Linia ZORIAN** - w której wszystkie urządzenia wbudowane są w podstawę szafkową  
**Linia OSKAR** - w której wszystkie urządzenia wbudowane są w podstawę szkieletową.

## Zdjęcia poglądowe składu porządkowego







## SYSTEM COOK & CHILL UGOTUJ I SCHŁADZAJ BEZPIECZNA TECHNOLOGIA

Tradycyjne schładzanie gorących potraw (tj. w warunkach pokojowych) przeznaczonych do dalszego przechowywania w warunkach chłodniczych, wymaga zwykle kilku godzin, a odbywa się często w pomieszczeniu ogólnie dostępnym, gdzie niezwykle łatwo o skażenie żywności.

W tym czasie zachodzą w nim niekorzystne zmiany:

- ✓ wysuszenie produktu
- ✓ zmiana jego struktury
- ✓ szybki powtórny rozwój bakterii.

Przygotowując zatem posiłki należy maksymalnie zmniejszyć ryzyko zanieczyszczenia żywności oraz skażenia jej przez namnażające się drobnoustroje chorobotwórcze, przede wszystkim poprzez ograniczenie czasu przechowywania żywności w zakresie temperatur sprzyjających aktywności i rozwojowi mikroorganizmów (5°C + 65°C). Szczególnie ważne staje się to w kuchniach, w których konieczne jest przygotowanie potraw lub półproduktów z pewnym wyprzedzeniem czasowym w stosunku do czasu wydania do konsumpcji.







*50-lecia firmy, to właśnie patelnia elektryczna okazała się produktem z najdłuższą historią; przez ponad 30 lat nieprzerwanie jest użytkowana przez właścicielkę Baru KARP, Panią Honoratę Skowrońską.*



Kocioł warzelny BEK-200

**Płyty bezpośredniego smażenia** - płyty gazowe jak i elektryczne, o ryflowanych i/lub gładkich powierzchniach smażalniczych, służą do obróbki termicznej żywności, w procesie smażenia bez użycia tłuszczów. Dzięki zastosowaniu powłoki chromowanej, płyty są łatwe do utrzymania w czystości, a smażone produkty do niej nie przywierają.



Frytkownica elektryczna 700.FE-2x10

**Patelnie elektryczne oraz gazowe.** W zależności od modelu występują patelnie uchylne, z przechyłem mechanicznym lub ręcznym misy. Urządzenia te służą do smażenia i pieczenia w głębokim tłuszczu potraw mięsnych, rybnych oraz sporządzania sosów.

*W konkursie na najdłużej funkcjonujące urządzenie marki KROMET zorganizowanym z okazji*



Patelnia elektryczna PE-040Np

**Kotły warzelne** elektryczne i gazowe znajdują zastosowanie w gotowaniu różnego rodzaju zup oraz warzyw. Kotły marki KROMET posiadają samohamującą pokrywę, system grzania pośredniego (płaszcz wodny), automatyczny system kontroli i regulacji ciśnienia oraz system zabezpieczający przed awarią z powodu braku wody w płaszczu kotła.



Płyta bezpośredniego smażenia 700.PBG-800GR-C

**Frytkownice elektryczne** oraz gazowe służą do smażenia potraw w głębokim tłuszczu w zakresie temperatur 100 – 190°C. Konstrukcja komory zapewnia utrzymanie strefy zimnej, a kosze z gotowymi produktami można umieścić na specjalnych uchwytach nad komorą.



Schładzarka szokowa DM-S-95210

**Schładzarka szokowa** - jest istotnym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Stwarza zupełnie nowe możliwości przedłużenia trwałości potraw przy wykorzystaniu technologii szybkiego schładzania/zamrażania. Istotą tej technologii jest przygotowywanie wysokiej wartości posiłków z wyprzedzeniem czasowym. Tak przygotowane posiłki, na krótko przed wydaniem do konsumpcji, są poddane regeneracji.

Dobór systemu chłodzącego w schładzarce Dora Metal, gwarantuje najbardziej prawidłowy rozkład temperatur podczas schładzania, dzięki czemu potrawa poddana procesowi szokowego chłodzenia zachowuje walory smakowe i wizualne.

Więcej informacji o systemie schładzania szokowego na stronie 30.

**W ofercie firmy Dora Metal znajdują się schładzarki szokowe oraz schładzarko-zamrażarki szokowe o różnych pojemnościach.**

**Objaśnienie przycisków sterownika schładzarki szokowej DM-S-95210**



1 - strzałka w górę zmiana parametrów sterownika / ręczne załączenie odszraniania  
2 - START / STOP programu  
3 - wybór programu pracy 1, 2, 3, 4, H  
4 - załączenie / wyłączenie oświetlenia

5 - strzałka w dół zmiana parametrów sterownika / ustawienie zegara  
6 - podgląd /zmiana parametrów  
7 - załączenie drukarki  
8 - załączenie / wyłączenie dodatkowego przekaźnika (przycisk nieaktywny)



**Jakie oszczędności daje piec konwekcyjno-parowy - w stosunku do tradycyjnych metod termicznej obróbki żywności?**

- ✓ około 30-60% energii
- ✓ do 40% wody
- ✓ do 90-95% tłuszczu
- ✓ do 50% ubytków masy produktów
- ✓ czas pracy - dzięki możliwości jednoczesnego przygotowania wielu potraw bez wzajemnego przenikania zapachów.
- ✓ nakłady inwestycyjne - piec konwekcyjno parowy zastępuje pracę wielu tradycyjnych urządzeń gastronomicznych takich jak: piekarnik, trzon kuchenny, patelnia, grill
- ✓ powierzchnię w kuchni - piec zajmuje około 1 m<sup>2</sup> powierzchni, ponadto można postawić jeden piec na drugim

**Co zyskujemy ponadto?**

- ✓ dzięki komputerowemu sterowaniu zapamiętujemy receptury i zapewniamy powtarzalność co ułatwia przyrządzanie dań mniej wykwalifikowanemu personelowi
- ✓ przyrządzane potrawy są zdrowe i mogą być dietetyczne
- ✓ potrawy są bardzo smaczne, mają apetyczny wygląd co szczególnie widać w przypadku barwy warzyw, które pozostają również kruche

**Objaśnienie przycisków panelu pieca konwekcyjnego z naparowaniem PK-10.**

- 1 - sygnalizacja stanu pracy
- 2 - wyświetlacz czasu minutnik / zegar
- 3 - wyświetlacz temperatury nastawa / termometr oraz przycisk zmiany wyświetlanej temperatury
- 4 - przycisk zmiany czasu i temperatury
- 5 - zmiana nastawy dół / góra
- 6 - przyciski funkcyjne
- 7 - dozownik wody

**Piece konwekcyjne z naparowaniem** oferowane przez firmę KROMET, to wszechstronne urządzenia znajdujące zastosowanie we wszystkich rodzajach obróbki termicznej, począwszy od pieczenia, poprzez smażenie, grillowanie, duszenie, do gotowania w parze i regeneracji potraw.



Piec konwekcyjny z naparowaniem PK-10



## Obieralnia

Pomieszczenie przeznaczone do mycia, obierania i oczyszczania warzyw i owoców.

Jednym z najważniejszych urządzeń w obieralni jest **obieraczka**, która jest niezastąpiona przy płukaniu i obieraniu (skrobaniu) ziemniaków, marchwi, buraków itp., ponieważ eliminuje tak pracochłonną czynność, jak obieranie ręczne.



Stół do do pracy z półką  
DM-P-3103

**Stół do pracy z półką\*** służy do wstępnego przygotowania produktu, który podlega dalszej obróbce na **stole do obróbki produktów**, pozostałe po obróbce odpadki trafiają do **pojemnika** znajdującego się pod **stołem z otworem na odpadki**.



Stół z otworem na odpadki  
DM-P-3228

Pojemnik na odpadki  
DM-S-3415



Stół do obróbki produktów  
DM-P-3227

**Basen** - obrane warzywa są płukane w basenie lub zlewozmywaku. Basen może występować na kołach i służyć jako transporter do przygotowania właściwej. W ofercie firmy baseny jedno i dwukomorowe.



Basen DM-P-3235



## Zdjęcia poglądowe obieralni

● **Kuchnia Gorąca**

Pomieszczenie, w którym odbywa się obróbka termiczna potraw oraz finalne ich przygotowanie do przekazania na salę konsumpcyjną.



**Linia 700**

Linia 700 – urządzenia z linii 700 to standardowe wyposażenie kuchni gorącej. Bezpieczeństwo, niezawodność, efektywność, łatwość utrzymania w czystości, szeroka gama konfiguracji to tylko kilka spośród wielu zalet urządzeń firmy Kromet.

**Linia 700 firmy KROMET to:**

- ✓ proste i sprawne łączenie elementów za pomocą specjalnie zaprojektowanej listwy
- ✓ wysoka jakość poziomu higieny, dzięki uzyskaniu absolutnej szczelności przestrzeni między modułami
- ✓ ergonomiczny kształt tablicy rozdzielczej z elektronicznym wyświetlaczem umożliwia pełną kontrolę procesu obróbki termicznej.

**Linia 700 oraz linia 900 może być skonfigurowana z następujących urządzeń:**

- ✓ kuchnie elektryczne i gazowe
- ✓ kuchnie indukcyjne (dotyczy linii 700)
- ✓ patelnie elektryczne i gazowe
- ✓ frytkownice elektryczne i gazowe
- ✓ kotły warzelne
- ✓ płyty bezpośredniego smażenia
- ✓ bemały elektryczne
- ✓ stanowiska robocze i podstawy
- ✓ lawa grill (dotyczy linii 700).



● **Zdjęcia poglądowe  
przygotowalni**



## Przygotownia

W tym pomieszczeniu przygotowywane są produkty do obróbki właściwej, jaką jest rozdrabnianie, krojenie i porcjowanie.



Umywalka DM-P-3253

**Umywalka\*** – zainstalowana w pomieszczeniu spełnia wymogi sanitarne.

**Stoły\*** do pracy są wykorzystywane w procesie przygotowania produktów w taki sposób by mogły być przekazane do dalszej obróbki technologicznej.



Stół DM-S-3100



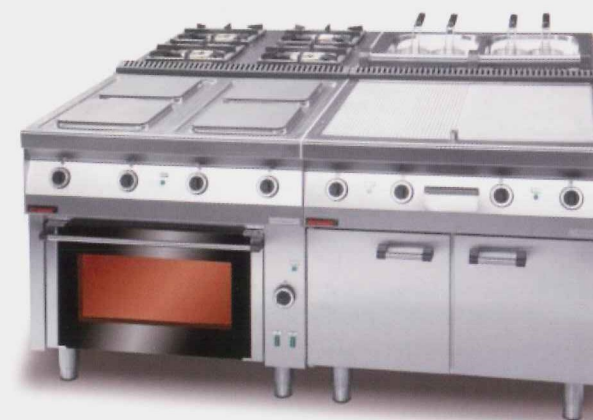
Basen DM-P-3235

**Basen** służy do oczyszczenia produktów z zanieczyszczeń oraz wyselekcjonowania ich zanim zostaną podane obróbce wstępnej. **Basen występuje w dwóch typach - jednokomorowy i dwukomorowy.**

Oferta firmy Dora Metal w zakresie mebli technologicznych pozwala na dobór sprzętu na miarę oczekiwań klienta. Stoły do pracy mogą występować w różnych odmianach np. stoły z szafką, szufladami, półkami i wiele innych.

Mebel technologiczne firmy Dora Metal to:

- ✓ solidna, spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa gwarantująca sztywność i wytrzymałość
- ✓ ergonomia, funkcjonalność i estetyka wykonania zapewniająca łatwość utrzymania w czystości
- ✓ dno komór basenów i zlewozmywaków wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody
- ✓ stopki regulowane z wysokogatunkowego tworzywa

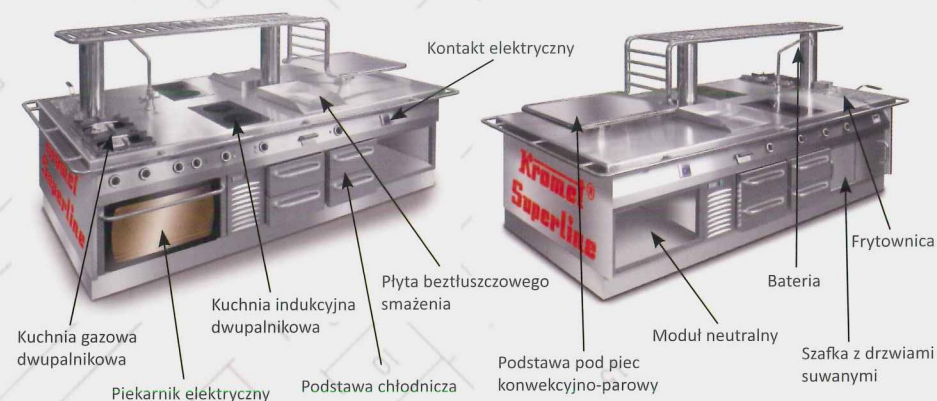


## Linia 900

Urządzenia skonfigurowane w linii 900 znajdują zastosowanie w większych kuchniach, z uwagi na większe gabaryty, zapewniające większą wydajność.

Innowacyjnym i alternatywnym rozwiązaniem dla kompletacji urządzeń wolnostojących w kuchni gorącej jest także monoblok zawierający wszystkie niezbędne urządzenia do obróbki żywności połączone w jedną całość, w tym także elementy chłodnicze.

## Monoblok KROMET



## Schładzarki i schładzarko-zamrażarki szokowe Dora Metal posiadają:

- ✓ wymuszony obieg powietrza zapewniający równomierny rozkład temperatur w komorze
- ✓ samoczynne domykanie drzwi (schładzarko-zamrażarki)
- ✓ automatyczny system rozmrażania
- ✓ czytelny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- ✓ sondę pomiarową umożliwiającą kontrolę temperatury schładzanej / zamrażanej potrawy
- ✓ automatyczne rozpoznanie obecności włożonej sondy
- ✓ realizację programu z sondy pomiarowej usytuowanej w produkcie lub według parametru czasu
- ✓ dźwiękową sygnalizację otwartych drzwi
- ✓ dźwiękową sygnalizację zakończenia realizacji cyklu pracy
- ✓ zegar rzeczywistego czasu cyklu pracy
- ✓ podgrzewane przylgnie zapobiegające przymarzaniu oraz twardnieniu uszczelki drzwiowej (schładzarko-zamrażarki)
- ✓ możliwość współpracy z zewnętrzną drukarką, która dokonuje zapisu czasu i temperatury osiągniętej podczas trwania cyklu oraz daty i godziny jego rozpoczęcia i zakończenia, co jest nieodzownym elementem systemu HACCP (opcja)



## PAMIĘTAJ!!!

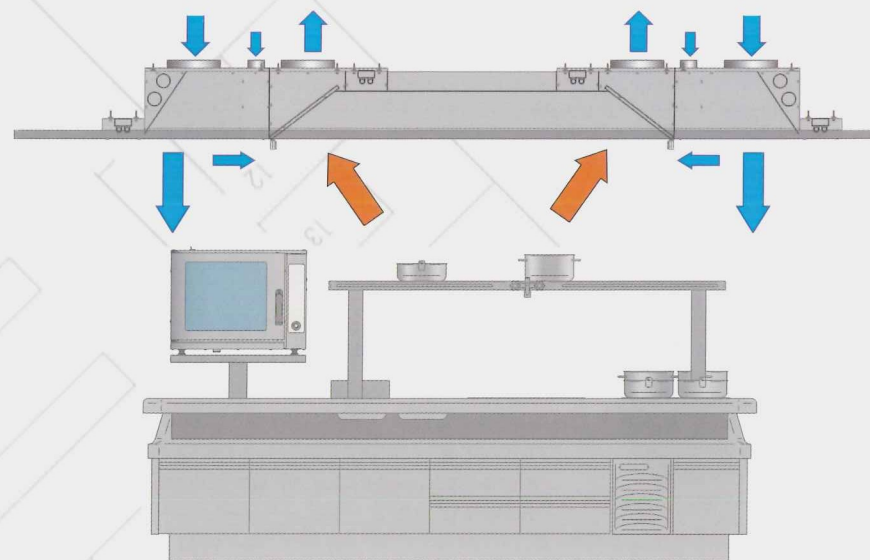
### Technologia szybkiego schładzania potraw to:

- ✓ wyeliminowanie procesu długiego parowania potraw
- ✓ zachowanie smaku i zapachu właściwego dla danej potrawy
- ✓ zatrzymanie rozwoju bakterii, które najszybciej rozwijają się w przedziale temperatur od + 5°C do + 65°C
- ✓ gwarancja najwyższej jakości i bezpieczeństwo potraw podawanych klientom
- ✓ oszczędność czasu i energii

## Piece konwekcyjne z naparowaniem marki KROMET to:

- ✓ **OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBKI TERMICZNEJ**
  - równomierny rozkład temperatur na wszystkich poziomach
  - sonda termiczna zapewniająca precyzyjny pomiar rzeczywistej temperatury
  - wentylator z autowrętem gwarantujący jednakową temperaturę w całej komorze
- ✓ **ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SERWISOWANIA**
  - czytelny panel sterowania umożliwiający intuicyjną obsługę
  - uchylna obudowa wentylatora i grzałki
- ✓ **ŁATWOŚĆ UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI**
  - higieniczna komora (zaokrąglone krawędzie i narożniki)
  - uchylna szyba wewnętrzna ułatwia czyszczenie przestrzeni
  - wymiwalne prowadnice, łatwo demontowalne
- ✓ **BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA**
  - podwójna szyba w drzwiach
  - dwustopniowy system otwierania i zamykania drzwi
  - zawór bezpieczeństwa (zabezpiecza przed wzrostem ciśnienia)

**Okapy** - nowoczesne systemy usuwania i nawiewania powietrza ukierunkowane są na dążenie do stworzenia przyjaznego klimatu i komfortowych warunków pracy w pomieszczeniu kuchennym. Stanowią nieodzowny element każdej kuchni gorącej i są usytuowane nad urządzeniami do termicznej obróbki żywności



## Chłodnia

Pomieszczenie przeznaczone do przechowywania następujących grup produktów: mięso, ryby, nabiał, drób, wędliny i tłuszcze, warzywa i owoce nietrwałe. Powinno być usytuowane na trasie przedmagazyn-kuchnia.

**Szafy chłodnicze** – szafy chłodnicze umiejscowione są w pomieszczeniach chłodniczych. Służą do krótkotrwałego przechowywania produktów, takich jak mięso czy wędliny.



Szafa chłodnicza DM-P-92101

Szafa chłodnicza dwukomorowa DM-S-92109

### Zalety szaf chłodniczych i mroźniczych Dora Metal

- ✓ Izolacja wolna od FCKW
- ✓ łatwo wymienna wciskana uszczelka magnetyczna
- ✓ w szafach mroźniczych dźwiękowa sygnalizacja drzwi
- ✓ praca wentylatora sterowana wyłącznikiem drzwiowym
- ✓ sterowanie elektroniczne, energooszczędne agregaty
- ✓ automatyczny system odszraniania i odprowadzania skroplin
- ✓ zamek drzwi w standardzie wersja TROPIK - agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%.

### Objaśnienie przycisków sterownika szafy chłodniczej DM-P-92109



- 1 - włącznik oświetlenia
- 2 - włącznik zasilania
- 3 - rozmrażanie (odszeranie)
- 4 - zatwierdzenie wprowadzonej wartości temperatury
- 5 - wyświetlacz wskazujący temperaturę
- 6 - zwiększenie wartości temperatury
- 7 - zmniejszenie wartości temperatury



Piec 000.PEP-2

**Kuchnie gazowe** wyposażone w palniki jedno lub dwukoronowe umożliwiają gotowanie oraz smażenie potraw w naczyniach o różnych rozmiarach. W ofercie firmy KROMET znajdują się także kuchnie z piekarnikiem przystosowanym do blach 2/1 GN, a także kuchnie z płytą grzewczą, które umożliwiają swobodne przemieszczanie garnków po jej powierzchni.



Kuchnia gazowa KG-4L



Stół chłodniczy DM-S-91002

**Stół chłodniczy** służy do przechowywania schłodzonych artykułów spożywczych przed ich dalszą obróbką



Zdjęcia poglądowe kuchni gorącej

## Magazyn warzyw i owoców

Jest to osobne pomieszczenie, w którym świeże owoce i warzywa powinny być przechowywane w warunkach chłodniczych, w odpowiednio dobranych stałych temperaturach i wilgotności.

Warzywa i owoce w tym pomieszczeniu gromadzone są na **regałach\*** lub w **szafach chłodniczych**, te ostatnie pozwalają utrzymać świeżość produktów przed dłuższy czas, bez utraty wartości odżywczych.

**W ofercie firmy Dora Metal szafy chłodnicze występują w różnych wielkościach (500, 700 i 1400 l).**

**Możemy wyróżnić 2 typy szaf:**

**Z chłodzeniem wymuszonym**, w których chłodzenie jest wspomagane poprzez wentylator, dzięki czemu wewnątrz komory występuje lepszy rozkład temperatury i chłodzenie jest bardziej skuteczne, nawet przy częstym wyjmowaniu i wkładaniu produktów.

**Z chłodzeniem grawitacyjnym**, które polega na schładzaniu powietrza znajdującego się w górnej części komory i wymianie z powietrzem cieplejszym, unoszącym się z dolnej części komory.



Regał  
DM-P-3319



Szafa chłodnicza  
DM-S-92101

Optymalnym rozwiązaniem w takim przypadku jest organizacja pracy kuchni w technologii „ugotuj i schładzaj”. Polega ona na przygotowaniu wysokiej wartości posiłków lub półproduktów poprzez wysokotemperaturową obróbkę termiczną, a następnie szybkim ich schłodzeniu (od 90°C do 3°C w 90 minut lub z 90°C do -18°C w 270 minut!!!) w celu uniknięcia rozwoju bakterii chorobotwórczych. Tak zakonserwowaną żywność można przechowywać przez kilka dni w zależności od wybranej metody produkcji. Na krótko przed wydaniem do konsumpcji należy ją zregenerować w piecu konwekcyjno-parowym KROMET w temperaturze 65°C. Pozwala to niewątpliwie skrócić czas realizacji zamówienia (danie w 5 minut !!!). Warto podkreślić, iż w ten sposób przygotowywane potrawy, oprócz gwarancji ich czystości bakteriologicznej, nie tracą smaku i barwy.

Metoda ta nadaje się do każdego typu kuchni. Jest ona tak samo dobra dla małych obiektów, jak i dla dużych sieci restauracji, stołówek czy zakładów zajmujących się cateringiem. Pozwala uniezależnić całkowicie produkcję potraw od bieżącej pracy kuchni. Przy zastosowaniu tej metody można w znaczny sposób wzbogacić menu zakładu gastronomicznego. Wprowadzenie metody „ugotuj i schładzaj” daje:

- ✓ pełną niezależność pracy kuchni,
- ✓ maksymalne wykorzystanie możliwości kuchni w godzinach pracy personelu,
- ✓ brak spiętrzenia prac w godzinach serwowania posiłków,
- ✓ możliwość zmniejszenia zatrudnienia w dniach wolnych od pracy.

Umożliwia także zwiększenie zakresu usług zakładu gastronomicznego poprzez produkcję dań na zewnątrz np. obsługa bankietów bądź zaopatrywanie w zestawy obiadowe instytucji, którym nie opłaca się prowadzenie własnej kuchni.

Wyposażenie kuchni w schładzarki szokowe powoduje, iż praca w kuchni i przygotowanie wysokiej jakości potraw staje się łatwiejsze, bardziej komfortowe i pozwala zaoszczędzić to, na czym klientom zależy najbardziej – czas i pieniądze.



## Magazyn produktów suchych

Magazyn powinien być usytuowany na trasie przedmagazyn-kuchnia. Jest to miejsce przechowywania produktów sypkich. Są one składowane na półkach regałów i szaf w pojemnikach hermetyzowanych.

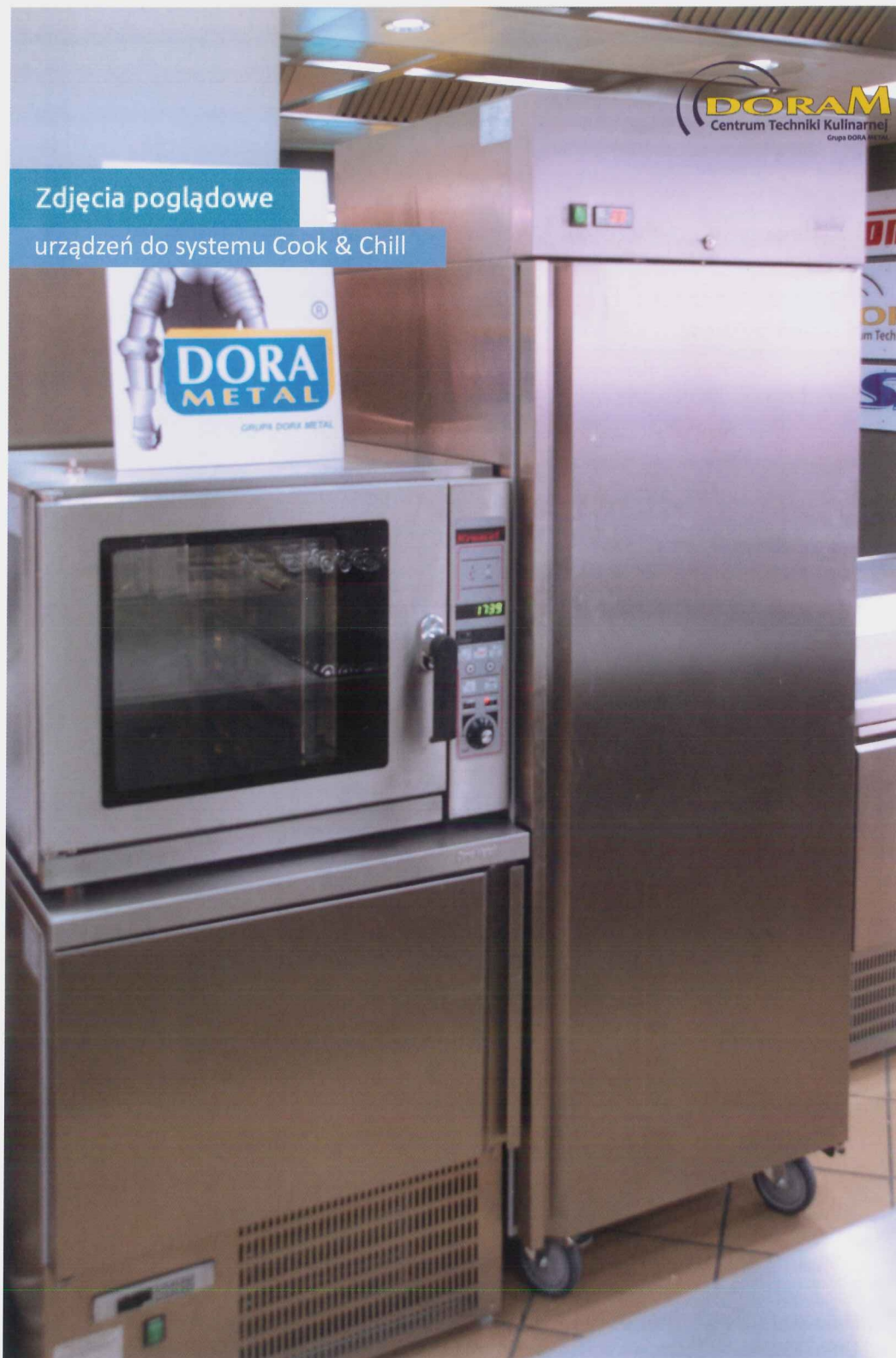
**Regały\* i szafy magazynowe** służą przede wszystkim do przechowywania towarów. W ofercie występują różne rozmiary i moduły (szafy z drzwiami suwanymi lub zawiasowymi, regały z półkami pełnymi, perforowanymi, gretingowymi oraz przestawnymi). Szeroka gama wymiarów daje możliwość optymalnego wykorzystania przestrzeni w magazynie poprzez dobór szaf i regałów o odpowiednich wymiarach.



Regał DM-P-3319



Szafa z drzwiami suwanymi  
DM-P-3308



Zdjęcia poglądowe  
urządzeń do systemu Cook & Chill

## Skład porządkowy

Skład porządkowy służy do gromadzenia oraz przechowywania artykułów higienicznych i narzędzi niezbędnych do pracy personelu w zakresie utrzymania czystości.



Regał  
DM-P-3319

**Regał\*** - służy do składowania środków czystości. Odpowiednia wysokość regału oraz optymalne rozmieszczenie półek zapewniają jego funkcjonalność.



Szafa  
DM-P-3301

**Szafa** - pozwala na składowanie narzędzi czyszczących, a dostępność różnych modułów daje możliwość odpowiedniego rozmieszczenia narzędzi.



Umywarka porządkowa  
DM-P-3233

**Umywarka porządkowa** - w pomieszczeniu spełnia funkcję pomocniczą w utrzymaniu czystości. W ofercie Dora Metal występuje wersja stacjonarna oraz zawieszana na ścianie.

## Zdjęcia poglądowe

linii wydawczej



W ofercie firmy znajdują się także **ciągi wydawcze zbudowane w oparciu o mobilne systemy bufetowe**, dające możliwość całkowicie dowolnego doboru, konfiguracji, jak i swobodnego przemieszczania poszczególnych elementów ciągu w zależności od własnych potrzeb, a także w oparciu o **urządzenia do zabudowy**. Te ostatnie stanowią idealne rozwiązanie dla poszukujących funkcjonalnych i łatwych w montażu wyrobów, dających nieograniczone możliwości indywidualnej zabudowy ciągu urządzeń lub pojedynczych elementów wydawania potraw zimnych i gorących, pozwalając na uzyskanie niepowtarzalnej i dostosowanej do architektury wnętrza stylistyki ciągu.

**Ciągi wydawcze i bufety** marki **DORA METAL** są produkowane z najwyższej jakości materiałów: płyty wierzchnie mogą być wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lub granitu, a zabudowa z dekoracyjnej płyty drewnopodobnej lub nierdzewnej. **Na indywidualne zamówienie istnieje możliwość doboru materiałów spoza standardowej gamy kolorystycznej, a w przypadku zabudowy również zastosowania innych materiałów.**



Bufety DORJAN



Bufet GUSTAW

● **Przyjęcie towaru**

Przyjęcie towaru jest pierwszym etapem, podczas którego dokonuje się selekcji produktów spożywczych. Po przyjęciu towaru, poszczególne produkty są transportowane do właściwych dla nich pomieszczeń.



Umywalka z włącznikiem kolanowym DM-S-3281

**Umywalka\*** – włącznik kolanowy zapewnia oszczędność wody i energii, obsługa bez użycia rąk gwarantuje wysoką higienę użytkowania.

**Wózek transportowy** – pozwala na szybki i wygodny transport towarów, a wyprofilowane półki oraz solidna, spawana konstrukcja, zapewniają higienę i bezpieczeństwo



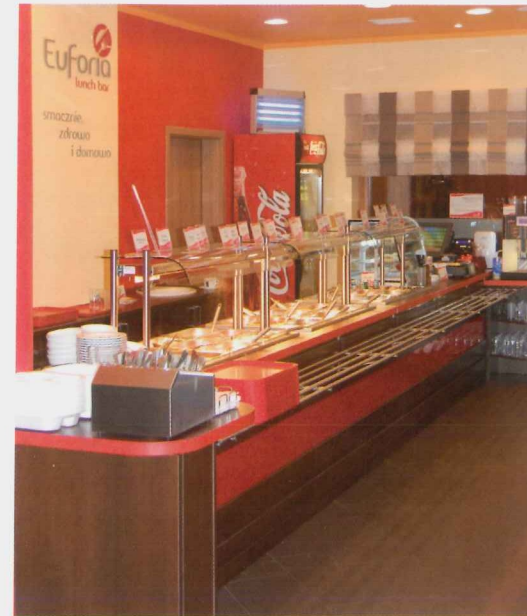
Wózek transportowy DM-S-3402



Wózek platformowy DM-P-3401

**Wózek platformowy** – nisko zamontowana platforma pozwala na wygodny załadunek towaru, a wyprofilowany i ergonomiczny uchwyt oraz skrętne koła dają możliwość łatwego transportu przyjętych towarów.

8 \* wyrób występuje w większości pomieszczeń zaplecza kuchennego



www.kromet.com.pl  
handlowy@kromet.com.pl

**Kromet**®

# seriaPK

PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM

- ✓ PIECZENIE
- ✓ SMAŻENIE
- ✓ GRILLOWANIE
- ✓ GOTOWANIE W PARZE
- ✓ DUSZENIE
- ✓ BLANSZOWANIE
- ✓ ROZMRAŻANIE
- ✓ REGENERACJA

czy **POTRZEBUJESZ** więcej?

OFERTA DOSTĘPNA U NASZYCH PARTNERÓW  
HANDLOWYCH, ZNAJDZIESZ ICH NA STRONIE:

www.kromet.com.pl



Zdjęcia poglądowe  
zmywalni naczyń kuchennych





*Serdecznie polecam  
Surek Tasikowski*

**DORA METAL**  
Grupa DORA METAL

**DORA METAL**  
Grupa DORA METAL

Dział Handlowy:  
tel. 67 255 20 42  
fax 67 255 25 15

e-mail:  
handlowy@dora-metal.pl  
serwis@dora-metal.pl  
promocja@dora-metal.pl

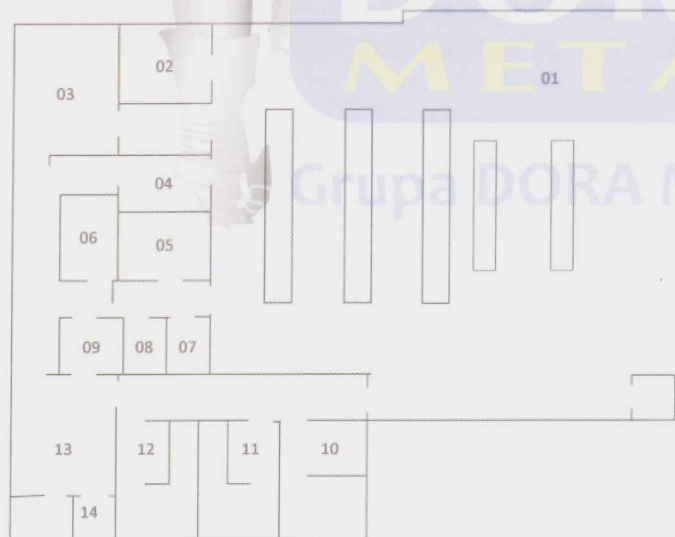
64-700 Czarnków  
ul. Chodzieska 27  
[www.dora-metal.pl](http://www.dora-metal.pl)  
email:  
[info@dora-metal.pl](mailto:info@dora-metal.pl)

Szybkość wydawania posiłków jest czynnikiem decydującym o ich jakości i wartości odżywczej. Im krótsze odległości pokonują kelnerzy i lepsza jest współpraca między pracownikami kuchni a kelnerami, tym sprawniejsza staje się obsługa klientów. Potrawy, które trafiają do konsumentów muszą być utrzymywane w stanie ciepłym przez ściśle określony czas.

Na koniec pozostaje jedno najważniejsze pytanie:  
„Czy klient jest zadowolony”? Jeżeli tak to z pewnością wróci.

Skrypt został przygotowany na podstawie konfiguracji pomieszczeń w Centrum Techniki Kulinarnej „DORAM”.

Rzut kuchni szkoleniowej w centrum techniki kulinarnej Doram



- 01. Sala wystawienniczo-szkoleniowa
- 02. Zmywalnia naczyń kuchennych
- 03. Przygotowalnia "czysta"
- 04. Zmywalnia naczyń stołowych
- 05. Chłodnia produktów opakowanych
- 06. Obieralnia ziemniaków i warzyw
- 07. Magazyn przypraw
- 08. Magazyn Artykułów czystych
- 09. Magazyn warzyw i owoców
- 10. Szatnia trenerów
- 11. Szatnia damska
- 12. Szatnia męska
- 13. Przyjęcie towaru
- 14. Skład porządkowy



Zdjęcia poglądowe  
zmywalni naczyń stołowych

