

Euroinox, Küchen die anziehen





Die Vorbereitungs-Bereiche in der Küche...

Die **Vorbereitungs-Bereiche** in einer modernen Großküche sollten vom Standpunkt der Arbeitsorganisation vernünftig und folgerichtig organisiert sein; sowie vom Standpunkt der Küchenhygiene aus leicht und einfach zu reinigen sein.

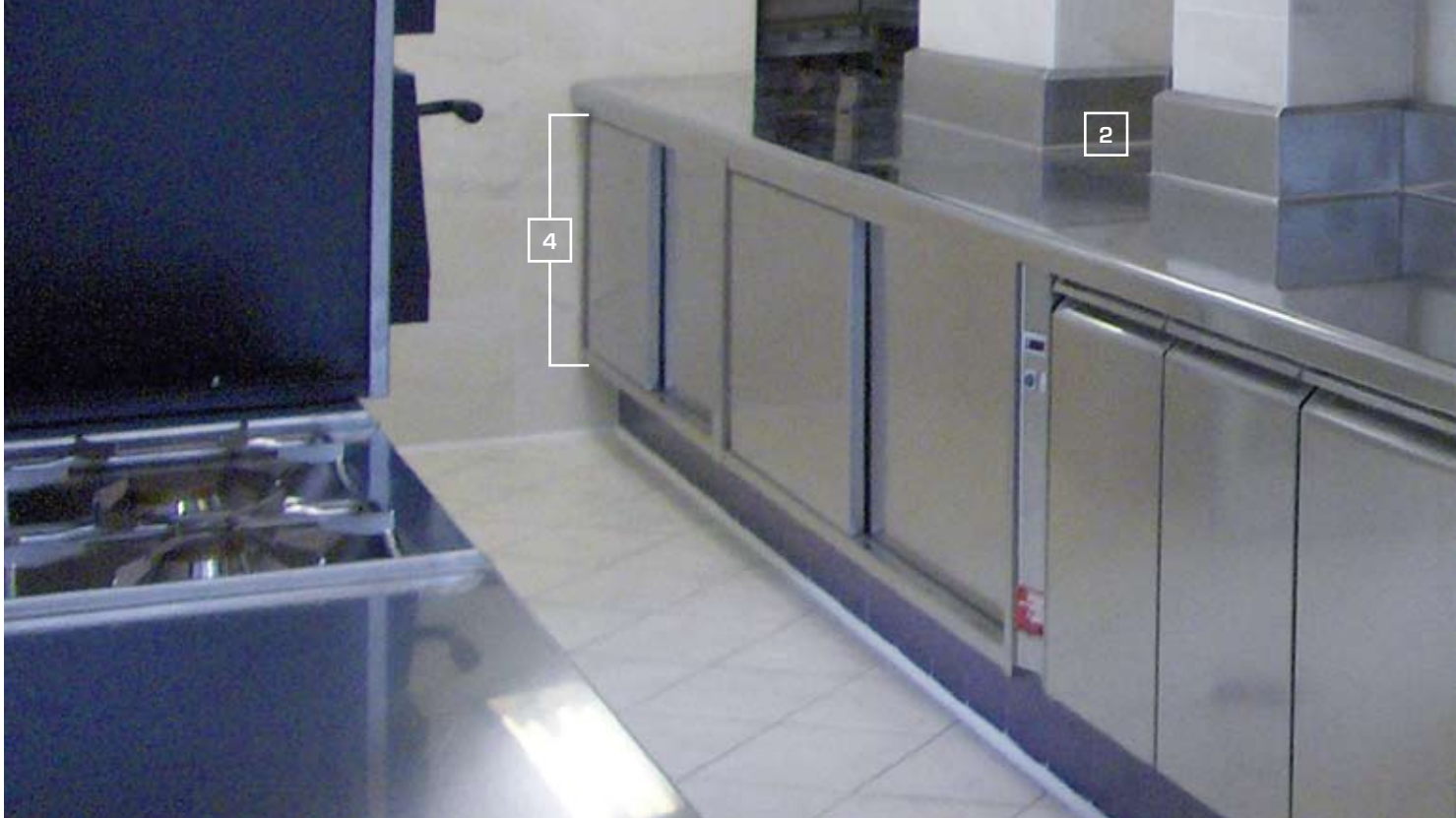
Man sollte daran denken, daß nach der Warenanlieferung und Lagerung die Arbeitsvorbereitung in einer Küche eine der wichtigste Arbeitsstufe in einer Küchenproduktion ist. Die praktische und funktionelle Trennung der verschiedenen Arbeitsphasen ist ein hygienisches und wichtiges Erfordernis im Küchenablauf.

Die im allgemeinen als "Stufen" bezeichneten Arbeitsschritte bei der Lebensmittelverarbeitung in Großküchen gehen folgerichtig von der Rohware zur perfekt zubereiteten verzehrfertigen Speise. Sehr wichtig ist es, sogenannte "Kreuz-Kontaminierung" in der Küche zu vermeiden. Die Küchenausrüstung ist zu unterscheiden nach den jeweiligen unterschiedlichen Arbeitsphasen (vor und nach dem Kochprozeß).

Das Küchenequipment muß vor allem aus geeigneten Materialien und lebensmittelverträglichen Materialien (hauptsächlich: aus Edelstahl) gefertigt sein; die Materialstärken und Hygiene-Ausführungen hängen jeweils von der Funktion der jeweiligen Arbeits-Plätze ab. Ebenfalls muß die Aufstellungs-Art der Küchengeräte (Füße, Rollen, Sockel, Abstände) an die jeweiligen hygienischen und Reinigungs-Notwendigkeiten einer Küche angepaßt werden.

Die EUROINOX-Firmen-Philosophie basiert auf einer perfekten Verbindung von neutralen, gekühlten und warmen Funktionen. Unsere EUROINOX-Küchenmöbel und Einrichtungen zeichnen sich aus durch eine konsequente Mischung aus gestalterischer und maßlicher Homogenität; wobei wir auch maßgeschneiderte Arbeitsplatten in beliebigen Sonderausführungen und Sonderwünschen integrierten können; "wie aus einem Guß".

...und unsere Vorteile



1 - Einzige Arbeitsplatten mit der Garantie einer maximalen Hygiene (besseres Abwaschen der Oberflächen, folglich ist die **“Hygiene garantiert”**);

2 - Geformte Arbeitsplatten um den verfügbaren Raum maximal zu nutzen und schwer zu nutzende und zu reinigenden Nischen auszuschließen, wodurch wiederum die Kosten des verfügbaren Raums optimiert werden.

- Verkürzung der Reinigungszeit;

- Senkung der Personalkosten für die Reinigung;

- Ein angepasster und bequemer Arbeitsplatz, der eine bessere und schnellere Zubereitung garantiert, in dem er die Herstellungsphase unterstützt.



- 3** - Je nach den einzelnen Anforderungen und dem ästhetischen Aspekt, individuelle Profilgestaltung der Arbeitsplatte, der Ecken und der Aufkantung.
- 4** - Dank der großen, angebotenen Auswahl (h. 660 - 710 - 760 mm) Erweiterung der Lagermöglichkeit (bis 15% mehr) im gleichen zur Verfügung stehenden Platz (oft sehr knapp).

Die Detailpflege



Ecke, Profile und Tropfschutzkante

Je nach Anforderungen und ästhetischem Aspekt individuell gestaltbare Arbeitsplattenprofile.

Tropfschutzkante zum Schutz der darunter befindlichen Strukturen während der Arbeitsphase.

 Tropfnase



Aufkantung

Rückseitige und/oder seitliche Aufsätze, je nach den einzelnen Projektanforderungen oder besonderen Wünschen des Kunden formbar und individuell gestaltbar.



Aussparung

Zur Beseitigung nur wenig oder gar nicht nutzbarer Nischen, die schwer zu reinigen sind (tote Punkte).



Senkung

Zum Unterstützen des Arbeitsflusses in der Küche mit gleichzeitiger Personalsoptimierung werden die Arbeitsplatten nach den jeweiligen Anforderungen geformt.

Die Detailpflege



Boden SHy

Dank der hochwertigen Qualität des Standardangebots maximale Sicherheit und Hygiene (Beseitigung der Nischen und scharfen Kanten);



Boden Hy2

Dank der vorhandenen hohen Hygienestandards, die der DIN-Norm 18865-9 entsprechen, die die technischen Baumerkmale der Zellen festlegt, aus denen sich die Möbelteile zusammensetzen, können Aspekte wie **Sicherheit** und **Hygiene** gesteigert werden. Vollkommen geschweißte, wasserdichte und fugenlose Zellen, ohne Nischen und scharfe Kanten.



Griff

- Ergonomisch für einen besseren Griff und leichtere Öffnung;
- Einschließlich Fingerschutz- und Schnittschutzkante;
- Ästhetische Übereinstimmung mit den Griffen aller angebotenen Vorschläge.



Scharnier

- Ausschließlich aus Edelstahl;
- Für eine leichtere Reinigung in die Struktur eingelassen;
- 180°Öffnung, um Behinderungen im Durchgangsbereich zu vermeiden.



Führungen

- Ausschließlich aus Edelstahl;
- Höhere Tragfähigkeit;
- Für den maximalen Auszug der Schublade und eine höhere Tragfähigkeit sind Teleskopschienen lieferbar.





Die Zuständigkeitsbereiche

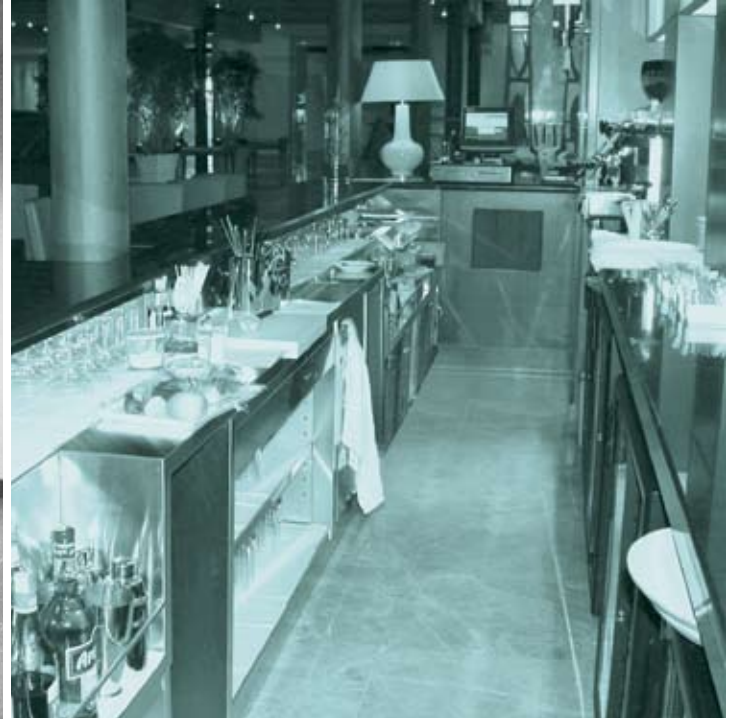


Die Vorbereitungs-Bereiche in der Küche

In einer modernen Küche hat die Vorbereitungs-Bereiche der Nahrung rationell und in einer perfekt putzbaren Weise zu erfolgen. Die funktionelle Trennung der verschiedenen Verarbeitungsphasen ist eine wesentliche hygienische Voraussetzung für die Küchenaktivitäten. Das so genannte „Kaskadenkriterium“ der Nahrungsmittel bestimmt die fortschreitende Reihenfolge der Lebensmittel in den verschiedenen Verarbeitungsphasen. Zu berücksichtigen ist unbedingt auch, dass die Ausrüstungen für die Verarbeitung der Nahrungsmittel zu spezifischen Vor- bzw. Nachkoch-Bearbeitungen vorbehalten werden. Die Positionierung der Ausrüstungen muss auch die verschiedenen Hygiene- und Putzbarkeitsbedürfnissen in der Küche erfüllen.

Die einsehbaren Lösungen

Der hohe Qualitätsstandard, die Aufmerksamkeit, die der ästhetischen Einheitlichkeit gewidmet wird, verbunden mit der Flexibilität bei der Herstellung, wie beispielsweise individuelle Griffe, Arbeitsplattenbereiche, Lösungen mit Glastüren, farbigen Fronten, Fronten aus verschiedenen Materialien, das sind die grundlegenden Zutaten, um sich in dieser Nische, die immer größeres Interesse erregt, behaupten zu können: die **einsehbaren Küchen**.



Self Service, Free Flow und Staff Canteen

Zusammen mit seinen Partnern (Projektentwickler, Architekten, Designer) übernimmt Euroinox die Planung, Entwicklung und Ausführung von "maßgeschneiderten" Lösungen für Self-Service und Free-Flow. Durch die besondere Flexibilität bei der Bauweise, die besondere Sorgfalt der Verarbeitung und die Kombination von unterschiedlichen Materialien wie beispielsweise Edelstahl, Granit, Corian und Glas kann Euroinox individuelle Lösungen herstellen, die durch die verwendeten Materialien, das Layout und das Design einzigartig sind und auch den höchsten Anforderungen des Marktes genügen. Einfache, funktionelle und sichere Lösungen.

Cafés & Cafeterien

Euroinox übernimmt die Planung, Entwicklung und Ausführung von Cafés, Cafeterien und allgemein "maßgeschneiderten" Einrichtungslösungen. Der besondere Wert der Einrichtungen von Euroinox, erlauben es, ausgehend von einer Idee, einer Richtung, einem Konzept, klein oder groß, typisch für den Einrichtungsbereich, die unterschiedlichsten einzigartigen Lösungen zu erarbeiten und vorzuschlagen. Euroinox stellt nicht nur die Wünsche der anspruchsvollsten Kunden zufrieden, sondern kann auch die eigenen Planungs- und Ausführungsmöglichkeiten, zusammen mit der eigenen Intuition eines "Schneiders", in höchster Vollendung sehen.

Unsere Empfehlungen



- Chateaux & Relais
- Resorts
- Restaurants
- Gasthäuser

- Kaffeebars und Bierstuben
- Kaffeestuben
- Werkskantinen

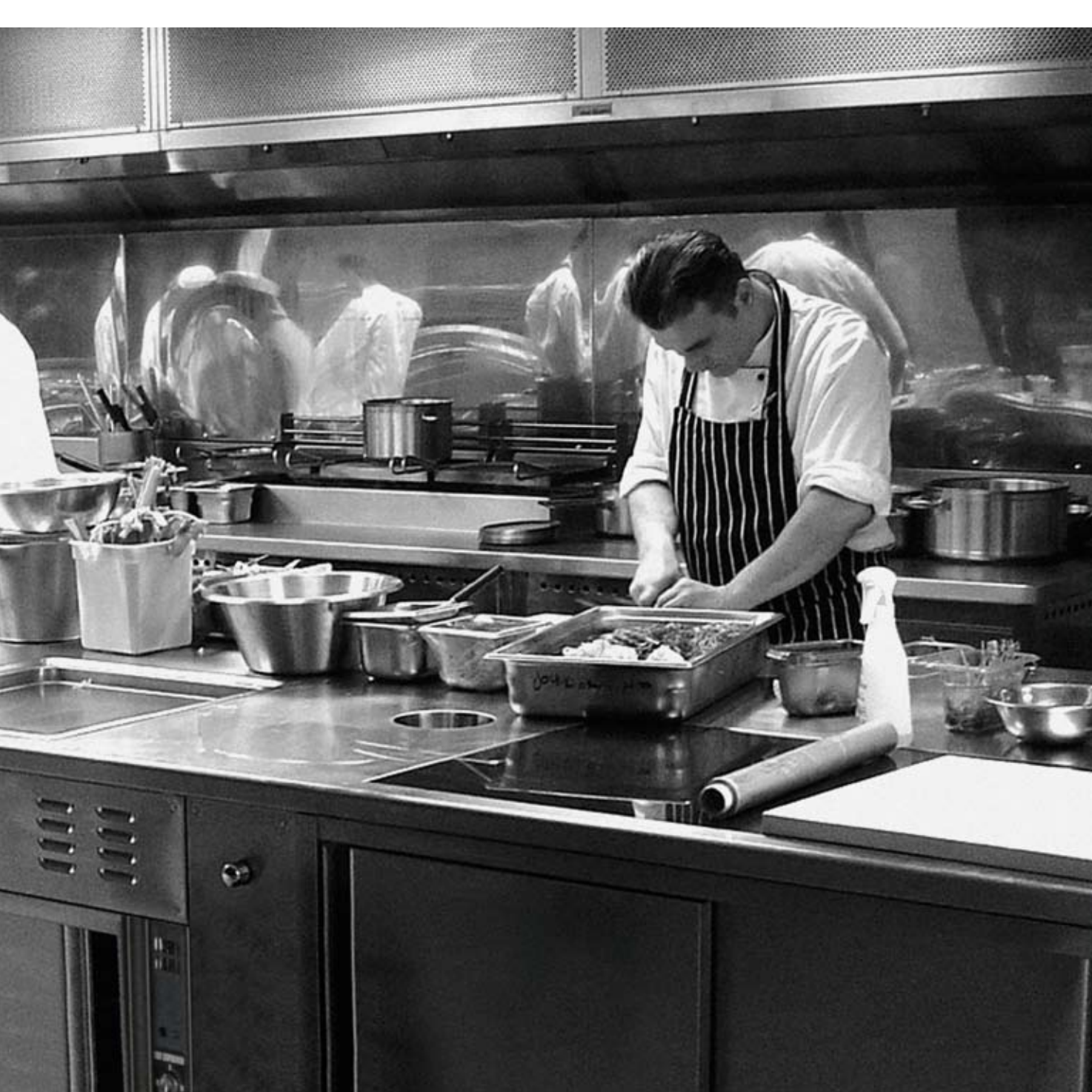
- Fischläden
- Metzgereien
- Bäckereien



Auch die nachfolgend aufgeführten Ketten haben sich für unsere Fachkompetenz entschieden:

- HILTON, SHERATON,
 - INTERCONTINENTAL,
 - MARRIOT,
 - FOUR SEASON,
 - CROWNE PLAZA
- und vieles mehr.**







Von der Idee zur Verwirklichung

Äußerste Anpassungsfähigkeit der Konstruktion, kombinierte Verwendung verschiedenartiger Materialien, Liebe für die Bearbeitung. Das steht für uns im Mittelpunkt sowie eine sorgfältige Kontrolle des einkommenden Rohmaterials (Stahl zertifizierter Qualität) und der Einsatz von hochqualifiziertem Personal, Sorgfältigkeit und Gewissenhaftigkeit in jeder Phase, CN

Maschinen (numerische Steuerung), die Beständigkeit, Wiederholung und Tracking jeder Bearbeitung im Laufe der Zeit ermöglichen. Ein gefestigtes Network externer sorgfältig ausgewählter und koordinierter Fachleute erlaubt Euroinox, ein zusätzliches Service mit weiteren Kompetenzen rund um die Stahlverarbeitung (Glas, Granit, usw.) anzubieten.



Unsere Philosophie

Anpassungsfähige und individuelle Lösungen. Das ist unser Kennwort, unsere Philosophie. Jeder einzelne Zubereitungsbereich stellt für uns ein einzukleidender Körper dar. Und jedes einzelne Produkt stellt eine Gelegenheit dar, unsere Kenntnisse und Fähigkeiten nutzbringend anzuwenden. Innovation und ständige Forschung nach den besten Lösungen mit Rücksicht auf Hygiene- und Sicherheitsmaßstäben. Quasi eine Zwangsvorstellung. Wir möchten jede einzelne Anfrage beantworten, jedes einzelne Bedürfnis erfüllen, jeden einzelnen Raum optimieren. Und Qualität? Absolut perfekt. Sonst würden wir nicht Euroinox heißen.

Unser Service

Wir sind eine strategische Partner-Firma für unsere Kunden. Wir verwenden eine mit dem Betriebssystem integrierte Entwurfssoftware, die die Simulation, die Projektierung und die Änderung spezieller oder maßgeschneiderter Lösungen erlaubt. Jede Dialogphase zwischen der Technischen- und der Verkaufsabteilung ist sorgfältig geregelt, so dass jede Art Missverständnisse und Fehler aufgrund unserer Erfahrung beseitigt wird.



EUROINOX

Stainless Steel Applications

Euroinox S.r.l.
Via Malignani, 4 - 33089
Villotta di Chions (PN) - Italia
Tel. +39 0434 630 443
Fax +39 0434 630 496
www.euroinox.com
info@euroinox.com