

Álomkonyha a Gundel Étteremben

A Gundel Étterem konyhájának kivitelezése minden, konyhatechnológiai berendezést forgalmazó cég álma. A Gundel név nagyon jól cseng a magyar emberek fülében, szakmai berkekben pedig mindig is az első osztályú minőség és az elegancia mintaképe volt. A konyha az étterem szíve – szoktuk mondani, de ez a megállapítás a Gundel Étteremre még hangsúlyosabban igaz, mert a vendégek a Gundel Étteremtől még többet várnak, mint mástól, ide betérve valami újat, valami különlegeset szeretnének megízlelni, kipróbálni.



Ezeknek a magas igényeknek csak a legfejlettebb technológiai háttérrel rendelkező konyhával lehet megfelelni, ezért a berendezések kiválasztása jó néhány hetet vett igénybe.

Legfőbb szempont a magas szintű funkcionalitás és a tartós megbízhatóság volt. Ezeket alapul véve a tulajdonosok két (egy német és egy svájci) gyártó képviselőivel kezdték meg a tárgyalásokat. A hosszú szakmai és műszaki egyeztetések eredményeként tavaly karácsony előtt néhány nappal megszületett a döntés: a konyha kivitelezését a HOGE Kft.-re bízták, amelynek nyertes ajánlatában a Zürich melletti Sursee-ben készülő Electrolux thermaline berendezések szerepeltek. Ezeknek a berendezéseknek egységességét az adja, hogy azon túl, hogy 3 mm

vastag fedlappal rendelkeznek, 8 mm vastag rozsdamentes acél vázszerkezetre épülnek, és így rendkívül masszívak és strapabírók. Az exkluzív gyártó bármilyen egyedi funkciót képes beépíteni a berendezéseibe, a megrendelő által kívánt méretben, teljesítményben és elrendezésben.

A konyha teljes rekonstrukciója januárban kezdődött, az új berendezések március közepén érkeztek, üzembehelyezésük nem egészen két hetet vett igénybe a HOGE Kft. képzett technikusainak. Munkájukat jelentősen segítette az az előkészítő munka, amelyet az Electrolux svájci gyárában végeztek. A gépeket már előzőleg összeillesztették, ellenőrizve ezzel, hogy minden illesztés tökéletes-e, a blokkok problémamentesen összeépíthetők-e, illetve,

hogy az egyedi kialakítási takarólemezek tökéletesen illeszkednek-e a géptestekhez.

Az új főzőkonyha alapvetően két részre osztható: a bankett konyhát két thermaline blokk alkotja. A fali egységben a 100 literes főzőüstök találhatók, míg a sziget elrendezésű

blokkban az elektromos billentésű, 60x60 cm-es öntöttvas sütőfelületű serpenyők kaptak helyet. A sziget egyik oldalán egy 4x7 kW-os gáztűzhely is található, melynek közvetlen szomszédságában egy vízvételi elem van. Ennek segítségével nemcsak a billenő serpenyőt, hanem a gáztűzhelyen használt lábasokat is közvetlenül a blokkon lehet vízzel feltölteni.

Az à la carte konyhát is alapvetően két thermaline blokk alkotja, de itt helyet kapott még egy négy hűtött munkaasztalból álló semleges munkafelületű blokk, illetve egy fali elrendezésű Electrolux Elco700-as modul főzősor is. A fő sziget elrendezésű blokkban két indukciós tűzhely, két besüllyesztett felületű szeletsütő, egy elektromos sütővel ellátott 4 égős gáztűzhely, illetve két asztali indukciós WOK sütő kapott helyet. A sziget egyik oldalán a bankett konyhához hasonlóan





vízvételi elem található, amely a 4 égős gáztűzhely és az asztali indukciós WOK sütők kiszolgálását látja el. A szomszédos blokk egyik felén két semleges munkafelületű hűtött munkasztalt alakítottak ki, amelyekkel szemben két 4 égős gáztűzhely, illetve egy 50 cm széles semleges munkafelület helyezkedik el. A gáztűzhelyek vízellátását itt is a blokk oldalán található vízvételi elem látja el. A blokk elemek alján teljesen lekerekített sarkú, egybefüggő felületű, H2 higiéniai minősítésű nyitott tárolószekrények találhatók, amelyekbe edénytartó polcokat építettek be, ezzel is segítve a szakácsok hatékony és gyors munkáját.

A sütési, párolási és regenerálási feladatokat két 20xGN1/1-es és egy 6xGN1/1-es Electrolux air-o-steam gőzpároló látja el, amelyek beépített öntisztító rendszerrel és a piacon egyedülálló módon,

belső oxigénszint mérésen alapuló, lambda szenzoros páratartalom-szabályozási rendszerrel rendelkeznek. A rendezvények kiszolgálását a két 20xGN1/1-es gőzpároló mellé rendelt 20xGN1/1 tálcakapacitású, 100 kg étel egyidejű sokkolására alkalmas Electrolux air-o-chill sokkoló-fagyasztó berendezés támogatja, amely képes közvetlenül a forró sütőből kivett ételt 90 percen belül +3 °C-ra lehűteni. Ráadásul 4 órán belül -18 °C-ra „sokkolja” le az ételt, ami így akár 5 héten keresztül is (-18 °C-on tartva) tárolható. A berendezés maradékidőbecslő rendszerének segítségével a Gundel szakácsai könnyedén tudnak előre tervezni a sokkolási folyamattal. Mivel előre látják, hogy az adott ciklus még hány percig fog tartani, időben elő tudják készíteni a következő sokkolni kívánt regálkocsit. Köszön-

hetően annak, hogy a gőzpároló és a sokkoló hűtő tálcarendezése tökéletesen kompatibilis egymással, egy regálkocsi segítségével a tálcák az egyik berendezésből a másikba helyezhetők, anélkül, hogy a forró tálcákat bárkinek is meg kellene érintenie. Ráadásul nem kell a teli tálcákkal a konyha egyik feléből a másikba szaladgálni, mivel a két berendezés szorosan egymás mellett helyezkedik el. A három nagy gőzpároló mellé a Gundel Étterem vásárolt négy MiniCombi Electrolux gőzpárolót is, amelyek 3xGN1/2 kapacitásúak, és mivel beépített víztartállyal rendelkeznek, és csupán 2 kW elektromos energiát igényelnek, ezért teljesen mobilak, így a konyha bármelyik pontján azonnal bevezethetők.

A főzőblokkok közelébe számos Electrolux hűtött munkasztal lett telepítve, hűtött egységként szolgálnak, és semleges munkafelületeik nagyon hasznos szerepet töltenek be az előkészítő feladatokban is. Ezek a hűtött munkasztalok páratartalom szabályozási rendszerrel vannak felszerelve, így ha kell, akár 95%-os belső páratartalmat is képesek biztosítani a hűtve tárolt ételeknek, akár +42 °C-os külső környezeti hőmérséklet mellett is.

A teljes konyha rendkívül egységes képet mutat, mivel minden egyes berendezés ugyanattól a gyártótól származik. A gépek külső megjelenése,

a kék színű szabályozó gombok, az ajtós tárolók kék fogantyúi, a hűtött munkasztalok kék vezérlőegysége, illetve a gőzpároló és a sokkoló hűtő egységes, kék vezérlő panelje egy komplex konyhatechnológiai megoldás kivitelezését mutatja. A kezelők nagyon könnyedén tudnak eligazodni a berendezések vezérlésén, a digitális kijelzők még távolról is tökéletesen leolvashatók, az összes modul főzőegység és a hűtött munkasztalok vezérlése is egységes. A gőzpárolók és a sokkoló hűtő tökéletes kompatibilitása, az egységes regálkocsirendszer jelentősen megkönnyíti az itt dolgozó szakácsok munkáját.

A thermaline berendezések gyártása során alkalmazott lézeres vágás és hegesztés technikailag tökéletes illesztéseket eredményezett, a rozsdamentes acél vázszerkezetnek és a 3 mm-es vastag fedlapnak köszönhetően pedig a berendezések elpusztíthatatlanoknak tűnnek.

A Gundel Étterem elkészült új konyhája méltó folytatása annak a maximalizmusnak és igényességnek, amely évek óta övezi az étterem odaadó és kompromisszumot nem ismerő hozzáállását. Cseh János konyhafőnök, mesterszakács irányításával ezek a minden tekintetben csúcstechnikának számító berendezések megbízható és méltó partnerei lesznek az étterem tradicionálisan magas szintű vendéglátásának.

