

## Regenereeradvies contactwarmte

### Regenereeradvies contactwarmte

Bij het regenereren met contactwarmte is het moeilijk een algemeen geldend regenereeradvies te geven voor onze producten. Dit is namelijk afhankelijk van het materiaal, apparatuur, product, belading oven en de hoeveelheid te regenereren product. Om deze reden geven wij een aantal richtlijnen voor de meest gebruikelijke methodes voor het regenereren met contactwarmte zoals in bulk (kunststof), multi-portie (kunststof), individueel (kunststof en porselein) en tafels in porseleinen schalen.

Om te regenereren moet men 2 soorten producten onderscheiden: krokante en niet-krokante producten. Bij krokant kan worden gedacht aan gebakken vis, wiener schnitzel, gebakken krielaardappelen, kippenpoten etc. De grootste groep betreft dus alle niet-krokante producten.

Alle producten van Voedingsservice Heuvelrug kunnen geregenereerd worden in de originele verpakking. Bij krokante producten voor het regenereren de folie of deksel voor de helft van het product verwijderen, op deze manier valt de vrijkomende dampvocht niet terug op het product. Bij niet krokante producten voor het regenereren gaatjes in de verpakking prikken om het eventueel bol staan van de folie te voorkomen.

Bij het beladen van de platen in de regenereerkast is het belangrijk dat het gelijkmatig gebeurt. Als er naast de kilo verpakkingen ook een individuele maaltijden geregenereerd moeten worden is het advies om 2 maaltijden op één plaat te plaatsen om een gelijkmatige verdeling in te regenereren gewicht en oppervlak te krijgen. Is dit niet mogelijk omdat er maar één losse maaltijd geregenereerd hoeft te worden verwarm deze dan op een plaat welke ingesteld is voor kleine hoeveelheden. Heeft uw regenereerapparatuur niet deze mogelijkheid verwarm dan de individuele maaltijd in de magnetron.

De instelling voor het regenereren van de producten worden ingesteld door de leverancier van de regenereer apparatuur. Bij multi-portie, individuele maaltijden zowel in kunststof als porselein is de regenereertijd  $\pm$  42 a 45 minuten. Bij de kilo verpakking is de regenereertijd  $\pm$  50 a 53 minuten de temperatuur van de plaat is ongeveer 120°C. Eén en ander is afhankelijk van het product, stampot duurt bijvoorbeeld langer als snijboontjes. Waar men tijdens het vers koken later begint met producten welke eerder gaar zijn, plaats men bij regenereren producten welke korter geregenereerd hoeven te worden later in de regenereerkast. Een goede methode is om per gerecht een soort kaart te maken waar precies vermeld wordt wat de regenereertijd van een product is. Vooral tijdens afwezigheid van vast personeel door bijvoorbeeld vakanties kan de invalkracht de gewenste kwaliteit op tafel zetten.

De instellingen van de regenereerkast zijn afhankelijk van leverancier en type regenereerkast. Het is daarom belangrijk om voor de instellingen contact op te nemen met de desbetreffende leverancier.