



Šokové zchlazovače a zmrazovače 259



Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační

Nejdůležitější body:

- Zvýšení skladovací doby pokrmů.
- Možnost využívání nových technologických postupů.
- Snížení pravděpodobnosti znehodnocení pokrmů při menším odbytu.
- Zvýšení hygienické a bakteriologické bezpečnosti.
- Při zchlazovacím procesu není ztráta chuťových ani nutričních a vitamínových vlastností pokrmů. Při šokové zmrazení vznikají mikrokrystaly, které nenarušují buněčnou strukturu pokrmu.
- Při náhlém požadavku na navýšení počtu porcí lze sáhnout do zásob.

Pro zvýšení produktivity, lepší využití technického vybavení kuchyně a zvýšení hygieny gastronomických provozů je stále více využíváno šokové chlazení a mražení potravin ihned po tepelné úpravě. Zchlazovací proces probíhá z teploty $+90^{\circ}\text{C}$ na teplotu $+3^{\circ}\text{C}$ nebo zamrazení z teploty $+0^{\circ}\text{C}$ na teplotu -18°C .

Tato technologie je optimální pro velké gastronomické provozy, kde uživateli umožňuje optimálně využívat výrobní kapacitu kuchyně nebo se připravit na zajištění jednorázových akcí bez nutnosti extrémního zatížení personálu.

Díky možnosti uchování zachlazených nebo zamražených potravin po delší časový režim se uživateli snižují ztráty. Všechny typy nabízených šokerů umožňují provoz v režimu zachlazení nebo zamražení a následně po ukončení pracovního cyklu se přepnou do uchovacího režimu.

Potraviny se ukládají do šokeru v gastronádobách o hloubce 40 nebo 65 mm podle typu. U potravin většího objemu lze využít pro kontrolu teploty jádra vpichovací sondu, která zabezpečí vypnutí šokeru po dosažení požadované teploty jádra.

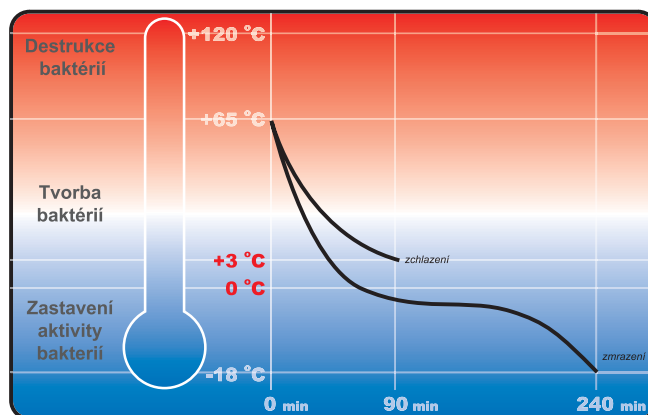
Masivní konstrukce a celonerezové provedení zaručuje dlouhou životnost zařízení. Ventilátory maximálních rozměrů a promyšlená konstrukce vsuvů zaručuje bezproblémové proudění vzduchu a zabezpečují rychlé a kvalitní chlazení a mražení potravin.

Pro použití šokového chlazení či zamražení hovoří i možnost využití konvektomatů na jejich maximální kapacitu bez ohledu na okamžitou potřebu počtu porcí. Ukládání pokrmů pomocí šokerů umožní překonat nečekané překážky v podobě zvýšení výdeje jídel bez zbytečných stresů.

Optimální využití ve všech provozech



sonda pro teplotu jádra



⚠ Abychom omezili množení bakterií, musíme uchovávat potraviny v teplotě pod 3°C .

⚠ Teplota musí být co nejrychleji snížena pod hranici 3°C , abychom zastavili růst bakteriálních kultur.

⚠ Na výrobu šokerů BC je použit materiál ocel AISI 304. Chladivo R404a.

ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE

BC 60 CHEF Šokový zchlazovač a zmrazovač**115 990,-**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 20 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 14 kg
- kapacita 5x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem vnitřního prostoru 0,1 m³
- připojení na PC
- zabudovaná tiskárna

Index	Označení	Rozměry cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Kapacita GN	Cena bez DPH
00000048	BC 60 CHEF	79 x 85 x 78	230 V / 50 Hz	1,35	100	5x GN 1/1	115 990,-

**BC 100 CHEF Šokový zchlazovač a zmrazovač****199 990,-**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 40 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 28 kg
- kapacita 10x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem 0,21 m³
- připojení na PC
- zabudovaná tiskárna

Index	Označení	Rozměry cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Kapacita GN	Cena bez DPH
00000045	BC 100 CHEF	79 x 78 x 163	230 V / 50 Hz	2,5	140	10x GN 1/1	199 990,-

**BC 200 CHEF Šokový zchlazovač a zmrazovač****239 990,-**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 65 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 48 kg
- kapacita 15x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem 0,3 m³
- připojení na PC
- zabudovaná tiskárna

Index	Označení	Rozměry cm	Napětí	Výkon kW	Hmotnost kg	Kapacita GN	Cena bez DPH
00000047	BC 200 CHEF	79 x 78 x 197	230 V / 50 Hz	3,8	225	15x GN 1/1	239 990,-



