

VISION

BC 511ST Comfort



Zařízení, které se již stalo nepostradatelným pomocníkem v každé profesionální kuchyni. Šokový zchlazovač dokáže vložené pokrmy zchladit v daném časovém limitu na teplotu +3 °C, případně zmrazit až na -18 °C. Rychlost zchlazovacího nebo zmrazovacího cyklu eliminuje riziko množení nežádoucích mikroorganismů a zaručí bezproblémové dodržení norem HACCP. U zmrazování je zásadní výhodou velká rychlost. To zaručí, že se v pokrmu nevytvoří krystaly ledu, které by jinak při tradičním pomalém zmrazování v obyčejné mrazničce potrhaly buněčné stěny, a při rozmrazování by maso ztratilo většinu přirozené šťávy.

VÝHODY

Zaručená hygiena a bezpečnost

Šokové chlazení či mražení pokrmů zabezpečuje snadnější dodržování norem HACCP a minimalizaci rizika kontaminace pokrmů bakteriemi.

Efektivnější využívání času

Předvařený a zchlazený pokrm usnadňuje a urychluje výdej jednotlivých jídel v době špiček výdeje.

Úspora nákladů a pestřejší menu

Vzájemnou kombinací přípravy většího množství jídel v konvektomatu a jejich následného zchlazení v šokeru lze uspořit elektrickou energii, čas personálu a dosáhnout maximální kvality a pestrosti pokrmů.

Vysoká kvalita pokrmů a menší hmotnostní ztráty

U šokově zchlazených či zmrazených pokrmů zůstává uchována jejich přirozená vnitřní vlhkost, nedochází k hmotnostním ztrátám a poklesům kvality pokrmů. Zchlazený pokrm můžete skladovat až 5 dnů a zmrazený pak až několik měsíců.

Méně odpadu a přesnější řízení porcí

Šokové chlazení a mražení pokrmů nevede ke zbytečným ztrátám, regenerují se pouze objednaná jídla a porce se tak vydávají naprosto přesně.

TECHNICKÁ DATA

Model	BC 511ST Comfort
Počet zásuvů	5 x GN1/1
Kapacita na zchlazování +90 °C > +3 °C	20 kg
Kapacita na zmrazování +90 °C > -18 °C	12 kg
Rozteč zásuvů	75 mm
Celkový příkon	1,05 kW
Spotřeba elektřiny při zchlazování 1 kg potravin	0,062 kW
Spotřeba elektřiny při zmrazování 1 kg potravin	0,252 kW
Rozměry (Š x V x H)	1242 x 860 x 680 mm
Váha	125 kg
Jištění	16 A
Napájení	1N~/230 V/ 50 Hz
Chladivo	R 452 A

TECHNICKÉ PARAMETRY

- Manualní chladicí a mrazicí cykly
- Chladicí a mrazicí cykly kontrolované časem a teplotou
- Automatická kontrola chlazení a mrazení dle množství a typu vložené potravin
- Dotykové ovládání
- Možnost 99 programů
- Automatické rozmrazování
- 5ti rychlostní ventilátor
- Automatické zastavení ventilátoru při otevření dveří
- Celkové provedení z ušlechtilé oceli AISI 304
- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- 60 mm polyurethanová pěnová izolace (40 kg/m³)
- Elektronické mikropočítačové řízení
- Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými rohy pro lepší cirkulaci vzduchu a snadné čištění
- Optimální rovnoměrnost teploty ve vnitřním prostoru
- Volitelná vyhřívaná sonda pro měření teploty v jádře potravin
- Automatický přechod do režimu konzervace po ukončení zchlazovacího resp. zmrazovacího cyklu

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vyhřívaná teplotní sonda
- UV sterilizační lampa
- HACCP set + USB rozhraní