

Blast Chiller 10 GN 1/1 - ABCO-101



SKU: 2282994

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Πίνακας ελέγχου με οθόνη αφής
- ✓ Έλεγχος κύκλων βάσει χρόνου ή θερμ/σίας φαγητού (με αισθητήρα)
- ✓ Με 2 επιλογές ανά κύκλο (strong-soft)
- ✓ Απόψυξη με ενεργοποίηση απο το χρήστη
- ✓ Fagor Ισπανικής κατασκευής

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Blast Chiller 10 GN 1/1 - ABCO-101

Το Blast Chiller 10 GN 1/1 - ABCO-101, ανήκει στην σειρά ABCO του Ισπανικού εργοστασίου Fagor και διαθέτει 10 θέσεις για λεκανάκια GN 1/1 ή 10 ταψιά 60x40. Τα λεκανάκια GN δεν περιλαμβάνονται. Τα Blast Chillers είναι συσκευές που έχουν σχεδιαστεί για να μειώνουν γρήγορα τη θερμοκρασία των τροφίμων. Το φαγητό μπορεί να φτάσει από τη θερμοκρασία μαγειρέματος στους 90°C σε μόλις 3°C σε λιγότερο από 90 λεπτά. Αυτό εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηρίων. Ο συνδυασμός των φούρνων combi και των blast chillers είναι πολύ αποδοτικός και διευκολύνει τον προγραμματισμό εργασιών στην κουζίνα. Η σωστή χρήση τους έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της σπατάλης, εξοικονόμηση χρόνου και προϊόντα που μπορούν να σερβιριστούν αμέσως.

Ευκολία στη χρήση: Απλοποιημένος χειρισμός για ευκολότερη χρήση, διατηρώντας πολύ ανταγωνιστική απόδοση κάτω από τις πιο απαιτητικές συνθήκες.

Τεχνολογία: Τα μοντέλα διαθέτουν κύκλους ψύξης (90 °C έως 3 °C) σε 90 λεπτά ή κύκλους κατάψυξης (90 °C έως -18 °C) σε 240 λεπτά για να διατηρηθεί το φαγητό στην επιθυμητή θερμοκρασία μετά την ολοκλήρωση του κύκλου. Κάθε κύκλος εργασίας περιλαμβάνει δύο επιλογές: hard (σκληρός) και soft (απαλός), για διαφορετική πυκνότητα και πάχος φαγητού. Μόλις εκτελεστεί ο κύκλος hard διατηρεί σταθερή θερμοκρασία στους -20°C, ενώ στον κύκλο soft 0°C. Αυτή η τεχνολογία είναι εξαιρετικά ανταγωνιστική, ιδιαίτερα κάτω από απαιτητικές συνθήκες.

Κύκλοι Διαχείρισης: Πέντε επιπλέον ειδικοί κύκλοι για τη διαχείριση της απόψυξης, της σκλήρυνσης του πάγου, της ξήρανσης, της απολύμανσης των ψαριών και της θέρμανσης του αισθητήρα. Οι κύκλοι μπορούν να εκτελεστούν βάσει χρόνου ή βάσει θερμοκρασίας φαγητού (ελέγχεται με αισθητήρα μέσα στο φαγητό). Όταν δεν χρησιμοποιείται αισθητήρας ενεργοποιείται αυτόματα ο έλεγχος βάσει χρόνου.

Το Blast Chiller 10 GN 1/1 - ABCO-101 είναι ανοξείδωτη κατασκευή και έχει υποδοχές για δίσκους. Έχει μόνωση πολυουρεθάνης 60 mm, πυκνότητα 40 kg / m³ (χωρίς CFC). Με ερμητικά σφραγισμένο συμπιεστή με αεριζόμενο συμπυκνωτή. Διαθέτει πίνακα ελέγχου με οθόνη αφής 5" φιλικό προς τον χρήστη. Σας δίνει την δυνατότητα να επιλέξετε κύκλο ψύξης (+2 °C), διάρκεια: 90 λεπτά ή κύκλο κατάψυξης (-18 °C), διάρκεια: 240 λεπτά.

Ο προγραμματισμός των κύκλων και του αισθητήρα γίνεται ηλεκτρονικά. Οι κύκλοι μπορούν να εκτελεστούν βάσει χρόνου ή βάσει θερμοκρασίας φαγητού (ελέγχεται με αισθητήρα μέσα στο φαγητό). Όταν δεν χρησιμοποιείται αισθητήρας ενεργοποιείται αυτόματα ο έλεγχος βάσει χρόνου. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης, ο εξοπλισμός λειτουργεί ως ψυγείο συντήρησης (+2°/+4°C) ή ως ψυγείο κατάψυξης (κάτω από -18°C).

Το ψυκτικό υγρό είναι το R-452A (οικολογικό - χωρίς CFC). Η ψύξη είναι βεβαιασμένης κυκλοφορίας. Η αυτόματη απόψυξη ενεργοποιείται από τον χρήστη και η εξάτμιση νερού γίνεται χωρίς κατανάλωση ενέργειας. Εξοπλισμένο με χαλκοσωλήνες και εξατμιστή με πτερύγια αλουμινίου.

Προαιρετικά αξεσουάρ:

- Θύρα USB για εξαγωγή δεδομένων

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κατάλληλο για συνδυασμό με φούρνους Fagor
 - Πίνακας ελέγχου με οθόνη αφής 5"
- Διάρκεια κύκλου: ψύξης (+3 °C – 90 λεπτά) – κατάψυξης (-18 °C – 240 λεπτά)
 - Δύο επιλογές για κύκλους ψύξης και κατάψυξης:
 - Κύκλος Strong (δυνατός)
 - Κύκλος Soft (μαλακός)
 - Με υποδοχές για δίσκους
- Ηλεκτρονικός προγραμματισμός των κύκλων και του αισθητήρα
- Έλεγχος κύκλων βάσει χρόνου ή θερμ/σίας φαγητού (ελέγχεται με αισθητήρα μέσα στο φαγητό)
- Μετά το τέλος του κύκλου, λειτουργία ως ψυγείο συντήρησης (+2°/+4°C) ή ως κατάψυξης (έως -18°C)
 - Ψύξη βεβαιασμένης κυκλοφορίας
 - Απόψυξη με ενεργοποίηση από τον χρήστη
 - Εξατμισμό νερού χωρίς κατανάλωση ενέργειας
 - Χαλκοσωλήνες και εξατμιστής με πτερύγια αλουμινίου
- Μόνωση πολυουρεθάνης 60 mm, πυκνότητα 40 kg / m³ (χωρίς CFC)
 - Ερμητικά σφραγισμένος συμπιεστής με αεριζόμενο συμπυκνωτή
 - Με θερμαινόμενο αισθητήρα
 - Προαιρετικά αξεσουάρ:
 - Θύρα USB για εξαγωγή δεδομένων
 - **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα:	10 x GN 1/1 ή 10 ταψιά 60x40
Παραγωγή Ψύξης (kg/κύκλο):	50 kg
Παραγωγή Κατάψυξης (kg/κύκλο):	30 kg
Θερμοκρασία (Ψύξη / Κατάψυξη):	+2° έως +4° / έως -18°C
Πόρτες:	1 (ανοξείδωτη)
Ισχύς (Ηλεκτρική/Ψυκτική):	2.000 W / 1.300 W
Τάση/ Συχνότητα:	230 V/ 50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R-452A (οικολογικό – χωρίς CFC)
Ψυκτικό Μηχάνημα:	κάτω
Καθαρό Βάρος:	171 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	90 x 93,5 x 176,6 cm

PDF