Chill

Шкафы шоковой заморозки высокой производительности и простоты эксплуатации

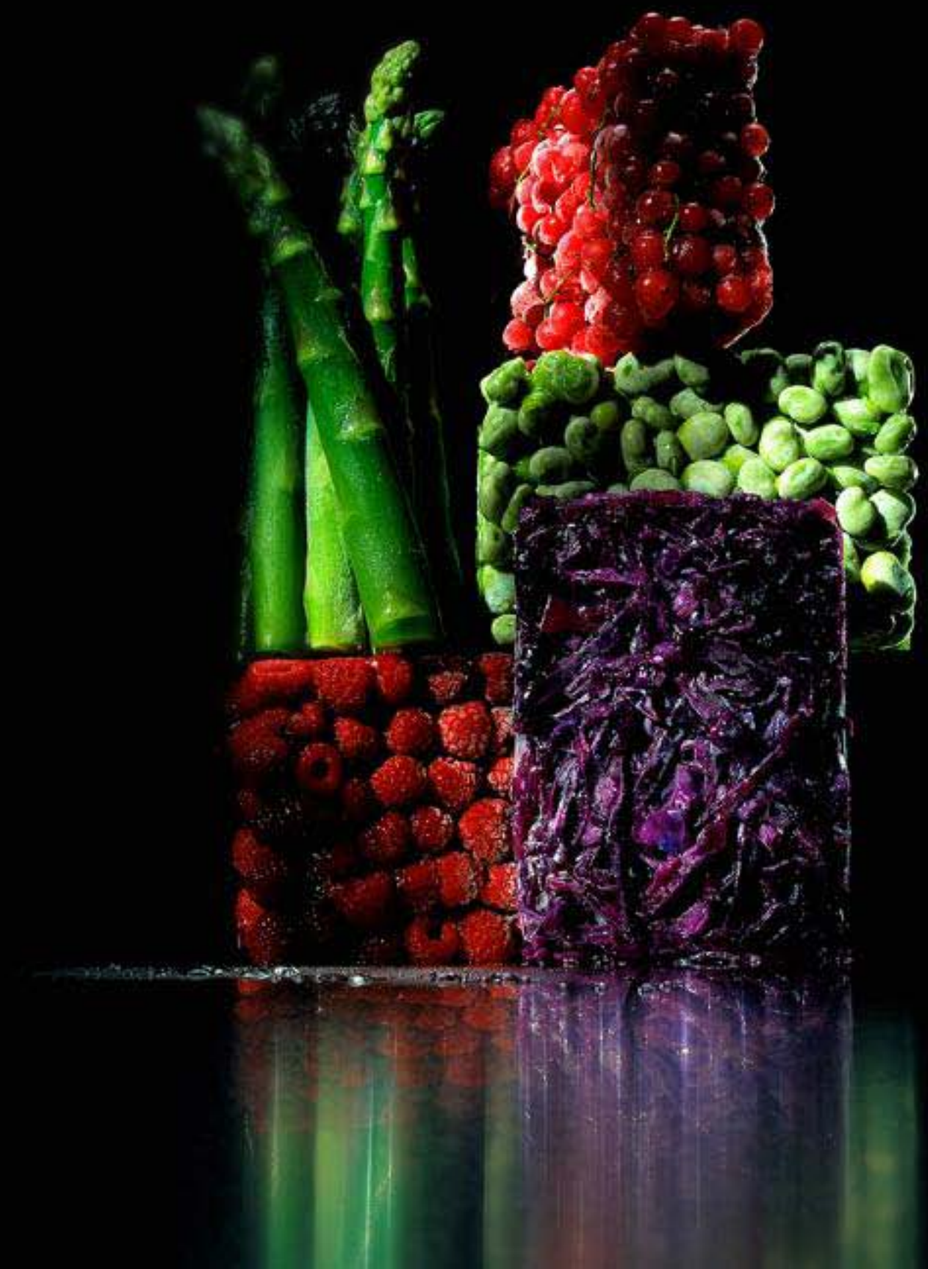
moduline

ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИ ПЛЮСОВЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Когда приготовленные блюда остывают, при температуре в толще продукта между +65°C и +10°C происходит увеличение концентрации бактерий, что вызывает снижение качества и особенно влияет на пищевую безопасность, в результате чего для потребителя возрастает риск отравления.

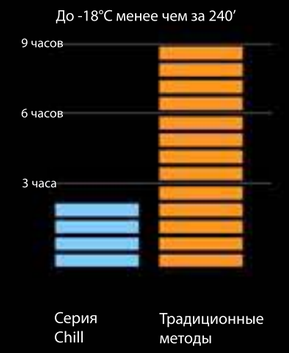
По этим причинам шкафы шоковой заморозки являются оборудованием, незаменимым для шеф-поваров, если они хотят сохранить продукты для последующего применения.

Понижая температуру в толще продукта до +3 °C менее чем за 90 минут, шкаф шоковой заморозки блокирует размножение бактерий и предотвращает обезвоживание блюд. Вкус, аромат, цвет остаются неизменными, в то время как безопасность и срок хранения увеличиваются. Chill, в ассортименте которого 9 моделей различной вместимости, позволяет шеф-повару работать в условиях полной безопасности, с превосходной организацией и оптимизацией своей деятельности и возможностью предложения клиентам богатого меню совместно с быстрым и эффективным обслуживанием.



ЗАМОРОЗКА ПРИ МИНУСОВЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Заморозка продуктов – другая немаловажная технология. Фактически все шкафы шоковой заморозки Chill сконструированы таким образом, чтобы обеспечить охлаждение при положительных температурах, но в то же время они оснащены мощностями, достаточными для достижения температуры до -18°C в центре блюда менее чем за 240 минут. Мощность системы охлаждения гарантирует температуру -40°C в рабочей камере и заявленную производительность, с сохранением качественного конечного результата. Сочетание короткого периода времени и низких температур служит для образования микрокристаллов из молекул воды, содержащихся в продуктах питания и, соответственно, их молекулярная структура остается без изменений. Благодаря опции выбора типа охлаждения или конкретной сохраненной программы (функция доступна в версии D) Вы сможете замораживать и хранить продукты, приготовленные или сырые, гарантируя экономичный расход сырья, великолепное качество экспозиции и высокий уровень безопасности пищевых продуктов, даже после их размораживания.



Режимы работы

Режим охлаждения при положительных температурах до +3°C с выбором цикла HARD или SOFT.

Режим заморозки при минусовых температурах до -18°C с выбором цикла HARD или SOFT.

Программы заморозки по времени или по термощупу.

Автоматическая остановка вентиляторов при открытии дверцы предотвращает рассеивание холода.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Функция Precooling (предварительное охлаждение) для подготовки камеры к работе.

Функция StayChill для автоматического поддержания достигнутой температуры продукта в конце цикла заморозки.

Функция Defrost для разморозки с открытой дверцей.

Функция SOFT позволяет быстро охлаждать и замораживать наиболее деликатные продукты без повреждения их структуры.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Термощуп

Термощуп с подогреваемым наконечником (только для версии D) облегчает процесс извлечения его из продукта, даже в случае подмерзания.

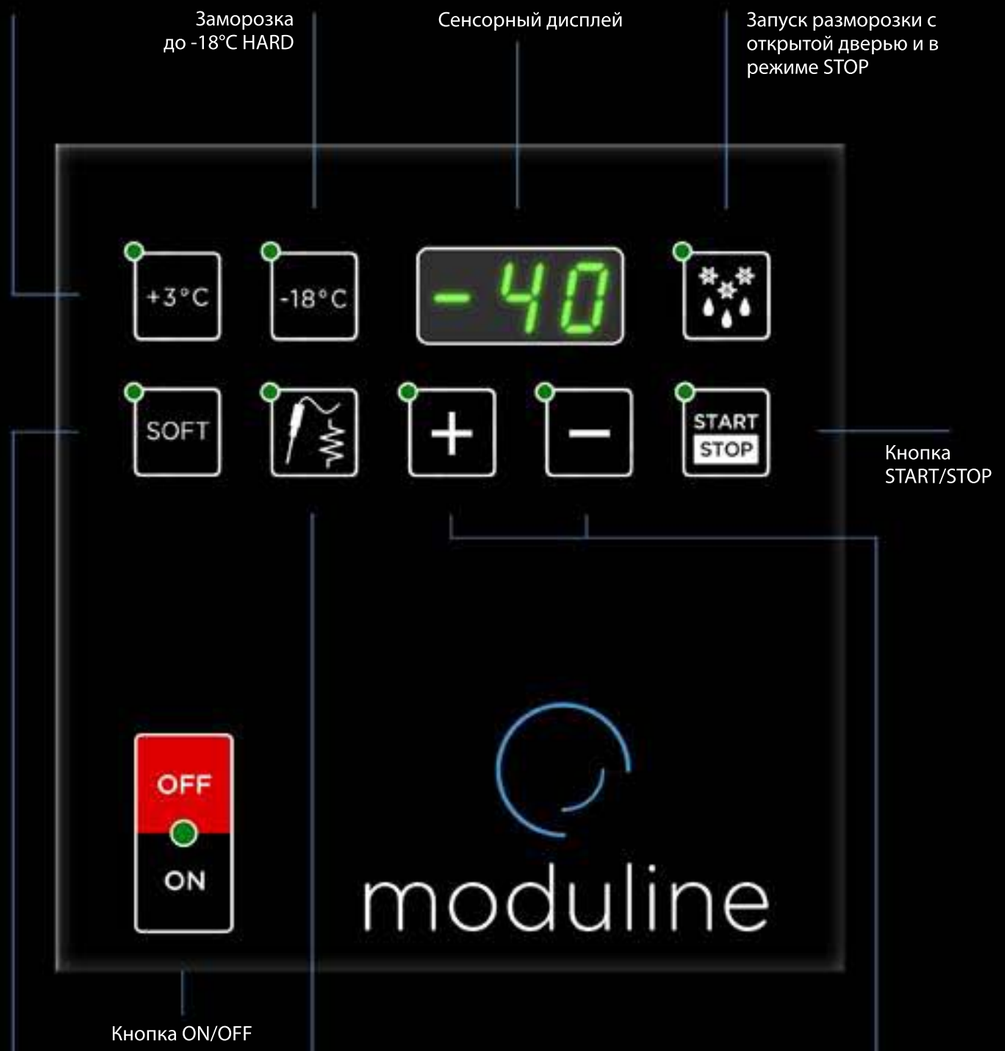
Регулируемые направляющие

Возможность смены гастроемкостей на противни 60x40.

Регулируемая высота уровней

Возможность разнообразного позиционирования противней позволяет варьировать загрузку.

Панель управления ВЕРСИЯ B



Охлаждение до +3°C HARD

Заморозка до -18°C HARD

Сенсорный дисплей

Запуск разморозки с открытой дверью и в режиме STOP

Кнопка START/STOP

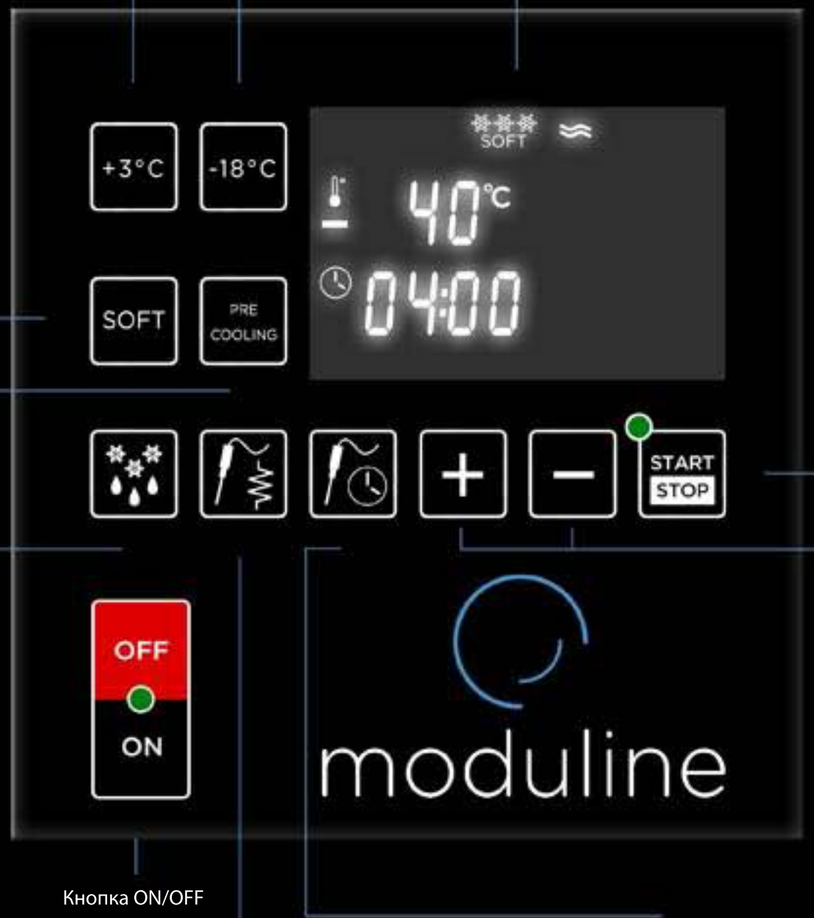
Кнопка ON/OFF

Выбор режима SOFT при охлаждении до +3°C и заморозке до -18°C

Термощуп с подогреваемым наконечником для программы заморозки (опция)

Кнопки увеличения/ уменьшения времени

Панель управления ВЕРСИЯ D



Охлаждение до +3°C HARD

Заморозка до -18°C HARD

Сенсорный дисплей

Выбор режима SOFT при охлаждении до +3°C и заморозке до -18°C

Запуск предварительно го охлаждения камеры

Кнопка START/STOP

Кнопки увеличения/уменьш ения температуры

Кнопка ON/OFF

Запуск разморозки с открытой дверью и в режиме STOP

Термощуп с подогреваемым наконечником для программы заморозки (опция)

Контроль по времени или термощупу

TBF с закрытой дверью

Ручка двери

эргономичная и полностью врезная с магнитным замком

Автоматический электронный контроль температуры

в рабочей камере для быстрых и безопасных процессов
охлаждения и заморозки с высокой степенью однородности

Электронный контроль

интуитивный и очень легкий в использовании даже для наименее
квалифицированного персонала

Блок компрессора и испарителя

в соответствии с габаритами и вместимостью рабочей камеры

Поддон для сбора конденсата

Выдвижной, встроенный под дверью. Больше никаких протеканий и воды на полу

TBF с открытой дверью

Направляющие

моющиеся, легкосъемные

Термощуп

облегчает процессы приготовления пищи, гарантируя всегда точные и деликатные результаты

Вентиляторы

большого диаметра делают поток холодного воздуха полностью однородным, гарантируя максимальную равномерность температур

Водонепроницаемая камера

с закругленными углами, оснащенная системой слива, что делает чистку легкой и безопасной

Изоляция камеры и дверцы

при помощи высококачественных материалов, обеспечивающих минимальную дисперсию холода

СЕРИЯ CBF/TBF

	CBF031B	CBF051B	TBF051B	TBF061D	TBF091D
Вместимость противней	3 GN 1/1 h 40	5 GN 1/1 h 40	5 (GN 1/1 или 600x400) h 40	4 (GN 1/1 или 600x400) h 65 6 (GN 1/1 или 600x400) h 40 8 (GN 1/1 или 600x400) h 20	6 (GN 1/1 или 600x400) h 65 9 (GN 1/1 или 600x400) h 40 12 (GN 1/1 или 600x400) h 20
Выход за цикл	7 кг [1,2]	10 кг [1,2]	12.5 кг [1,2]	18 кг [1,2]	27 кг [1,2]
Рабочая температура	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C
Электрическая мощность	577 Вт	865 Вт	940 Вт	1268 Вт	1971 Вт
Холодильная мощность	833 Вт [3]	1091 Вт [3]	1451 Вт [3]	1899 Вт [3]	2780 Вт [3]
Электропитание	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц	230 В 50 Гц
Габариты	550x650x670 мм	550x650x840 мм	800x700x850 мм	800x700x930 мм	800x800x1200 мм

Оснащен термощупом

1. От +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C в центре продукта
2. При равномерном распределении продукта по противню h 40
3. T испарения -10°C; T конденсации +55°C (директива ASHRAE)

СЕРИЯ TBF

	TBF121D	TBF181D	TBF092D	TBF122D
Вместимость противней	8 (GN 1/1 или 600x400) h 65 12 (GN 1/1 или 600x400) h 40 16 (GN 1/1 или 600x400) h 20	12 (GN 1/1 или 600x400) h 65 18 (GN 1/1 или 600x400) h 40 24 (GN 1/1 или 600x400) h 20	6 (GN 2/1) h 65 9 (GN 2/1) h 40 12 (GN 2/1) h 40	8 (GN 2/1) h 65 12 (GN 2/1) h 40 16 (GN 2/1) h 20
Выход за цикл	36 кг [1, 2]	54 кг [1, 2]	54 кг [1, 2]	72 кг [1, 2]
Рабочая температура	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C	от -40°C до +0°C
Электрическая мощность	2713 Вт	3613 Вт	3473 Вт	6140 Вт
Холодильная мощность	3209 Вт [3]	4581 Вт [3]	4581 Вт [3]	8162 Вт [3]
Электропитание	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц	400 В 3N 50 Гц
Габариты	800x800x1670 мм	800x800x1970 мм	980x850x1440 мм	980x850x1670 мм

Оснащен термощупом

1. От +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C в центре продукта
2. При равномерном распределении продукта по противню h 40
3. T испарения -10°C; T конденсации +55°C (директива ASHRAE)

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it