Характеристики аппаратов шокового охлаждения и заморозки RETIGO

Основные характеристики

- Идеальное сочетание экономичности, функциональности и надежности
- Вся конструкция изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Воздушное охлаждение конденсационного блока
- Изоляция пенополиуретаном толщиной 60 мм и плотностью 40 кг/м3
- Микропроцессорное управление
- Улучшенная циркуляция воздуха и простая очистка гигиенического внутреннего пространства за счет закругленных углов
- Оптимальная однородная температура во внутренней камере
- Легкоизвлекаемая термоигла для измерения температуры внутри объема пищи
- Автоматическое переключение в режим консервации по завершении охлаждения или заморозки

Типы циклов шокового охлаждения или заморозки

СТАНДАРТНОЕ (МЯГКОЕ) ОХЛАЖДЕНИЕ

Время выхода на температуру +3 °C составляет примерно 90 минут.



Как следует из слова «мягкое», это бережный цикл, специально разработанный для легких и тонких продуктов.

ИНТЕНСИВНОЕ (ЖЕСТКОЕ) ОХЛАЖДЕНИЕ

Время выхода на температуру +3 °C составляет примерно 90 минут.



«Жесткий» цикл отличается малым временем шокового охлаждения и идеален для продуктов высокой плотности или с высоким содержанием жира, а также упакованной пищи.

СТАНДАРТНАЯ (МЯГКАЯ) ЗАМОРОЗКА

Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.



Здесь обеспечивается более однородное замораживание, и поэтому этот цикл подходит для пищи, которая не должна иметь резких перепадов температур или пищи из различных ингредиентов. Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.

ИНТЕНСИВНАЯ (ЖЕСТКАЯ) ЗАМОРОЗКА

Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.



Этот цикл идеально подходит для полуфабрикатов или сырых материалов. Он позволяет поддерживать долгое время запасы продуктов и сделать их доступными в любое время года.



Модели и аксессуары аппаратов шокового охлаждения и заморозки RETIGO

Модели серии «комфорт» - BC 511C, BC 511STC, BC 1011C, BC 1411C, BC 2011C, BC 4011C



- Автоматическое управление охлаждением и заморозкой в зависимости от качества и типа сохраняемой пищи
- Ручной выбор настроек мягкого или жесткого циклов охлаждения и заморозки
- Сенсорный экран управления
- 99 программ
- Термоигла
- Интерфейс USB
- Автоматическое размораживание
- 5-скоростной вентилятор
- Автоматическая остановка вентилятора при открывании двери

Модели серии «практичность» - BC 411P, BC 511P, BC 1011P, BC 1411P



- Изоляция пенополиуретаном толщиной 60 мм и плотностью 40 кг/м^3
- Ручной выбор мягкого или жесткого циклов охлаждения и заморозки
- Циклы охлаждения и заморозки с управлением по времени и температуре
- Выбираемый автоматический цикл задержки
- Термоигла
- Автоматическая размораживание (кроме моделей 4 и 5, оснащенных ящиками)

retigo®

RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru

hot line:
отдел продаж: +420 571 665 531 , +420 571 665 530, **техническая поддержка:** +420 733 641 315, **шеф-повар:** +420 731 447 645

RU 01/13

retigo®

Шоковый охладитель



retigo®

Аппараты шокового охлаждения и заморозки RETIGO

Зачем нужно охлаждать или замораживать?

Возможно, такой вопрос может задать только истинный приверженец фаст-фуда. Гурманы же, такие как мы, слишком хорошо знают, что одновременно удовлетворить множество различных вкусов, без потери многих часов на приготовление, и при этом сохранить высокое качество и безопасность готовых блюд, можно только с аппаратами шокового охлаждения Retigo. При шоковом охлаждение предварительно приготовленной пищи, мы предотравщаем быстрое размножение микроорганизмов. Охлажденная таким образом пища сохраняет естественную влажность, цвет и аромат, вызывая улыбку и хорошее настроение у всех даже самых взыскательных клиентов.

Основные ПРЕИМУЩЕСТВА

COOK & CHILL
Подходящее решение для ситуации, когда необходимо отложить сервировку. Согласно подготовленному плану, блюда заранее готовятся с некоторым запасом по количеству и охлаждаются. В охлажденном состоянии они могут храниться до пяти дней до момента сервировки. Непосредственно перед подачей на стол блюда подогреваются в регенерационном тепловом шкафу или пароконвектомате.

Гарантированная гигиеничность и безопасность
Этот метод подготовки пищи гарантирует полное соответствие требованиям системы управления безопасностью пищевых продуктов (HACCP) и сводит к минимуму заражение пищи бактериями.

Оптимальное использование времени
Предварительно приготовленная и охлажденная пища позволяет быстро и легко подать на стол отдельные блюда, особенно в период пиковой нагрузки.

Экономичность
Приготовление большого количества порций в пароконвектомате и последующее шоковое охлаждение позволяет добиться значительной экономии энергии по сравнению с многократным приготовлением. Благодаря возможности предварительного приготовления блюд можно получить дополнительную экономию за счет оптовых и сезонных скидок при покупке отдельных ингредиентов

Большее разнообразие меню
Основное преимущество немедленной сервировки различной предварительно приготовленной пищи усиливается благодаря возможности хранения охлажденной пищи до пяти дней и замороженной пищи до нескольких месяцев.

Высокое качество пищи и снижение потери объема
Пища, подготовленная таким способом, сохраняет естественную внутреннюю влажность. Сохранение объема и качества.

Меньшее количество отходов и повышенная точность обьема порции
Этот способ хранения пищи сокращает ее потери, поскольку регенерируются и подаются на стол только блюда, заказанные клиентами.w



Comfort



МОДЕЛЬНАЯ ЛИНИЯ АППАРАТОВ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ RETIGO

Practic



МОДЕЛЬ	BC 411 P	BC 511 P/C	BC 511 ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C	BC 2011 C	BC 4011 C
Вместимость	4 уровня GN1/1	5 уровней GN1/1	5 уровней GN1/1	10 уровней GN1/1	14 уровней GN1/1	20 уровней GN1/1	40 уровней GN1/1
Производительность по охлаждению +90 °C > +3 °C	15 кг	15/20 кг	20 кг	28/40 кг	38/55 кг	85 кг	150 кг
Производительность по замораживанию +90 °C > -18 °C	8 кг	9/12 кг	12 кг	18/25 кг	25/35 кг	60 кг	135 кг
Расстояние между уровнями (мм)	70	70	92	75	67	60	60
Полная мощность	800 Вт	850/950 Вт	950 Вт	2,3/2,5 кВт	2,8/3 кВт	3,2 кВт	8,4 кВт
Габариты (Ш x В x Г) (мм)	784x850x700	784 x 900 x 800	1242x860x680	800x1800x825	800x2025x825	1350 x 2150x 1180	1500x2150x1330
Габариты аппарата (Ш x В x Г) (мм)						700x700x900	800x800x900
Защита	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Напряжение	1N~/230 В/50 Гц	1N~/230 В/50 Гц	1N~/230 В/50 Гц	3N~/400 В/50 Гц	3N~/400 В/50 Гц	3N~/400 В/50 Гц	3N~/400 В/50 Гц
Хладагент	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A

ЛЕГЕНДА:
P - Practic
C - Comfort