FLASH



PERFORMANCE

EIN UNVERZICHTBARER HELFER

FLASH, der neue Schnellkühler und Schockfroster, wurde als idealer Partner für jede professionelle Küche entworfen: Äußerste Zweckmäßigkeit und perfekte technische Innovation machen ihn zu einem unentbehrlichen Arbeitsgerät für die Kreation einer immer breiteren Palette an schmackhaften und sicheren Menüs.

БЕЗ НЕГО НИКАК НЕЛЬЗЯ

FLASH, новый шкаф шокового охлаждения - скороморозильная камера была задумана как идеальный партнер для любой профессиональной кухни: высокая функциональность и технологическая инновация делают его незаменимым инструментом для создания всё более богатых, вкусных и надежных меню.



REKORDLEISTUNGEN

РЕКОРДНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

+15%

+15% Leistung im Vergleich zu anderen Geräten seiner Kategorie

+15% по эксплуатационным характеристикам по сравнению с агрегатами своей категории

MULTI



MULTIPOINT-SENSOR MIT ACTIVE CONTROL für eine konstante automatische Temperaturregelung. Bei einem Ausfall der Kerntemperatursonde führt Flash automatisch einen zeitgesteuerten Zyklus durch

ЩУП MULTIPOINT С АКТИВНЫМ КОНТРОЛЕМ для постоянного управления температурой в автоматическом режиме. Если не введен термощуп в автоматическом режиме Flash выполняет цикл по времени

−42 C°

-42°C in der Gefrierkammer für Produktionszyklen mit der gewünschten Geschwindigkeit, die mehr können (mod. TF101/72/102…)

-42°C в камере для производственных циклов на требуемой скорости с еще одним режимом работы (mod. TF101/72/102…)



DEEPCORE, **bis zu -42 °C im Kern** für die Einhaltung der strengsten Sicherheitsvorschriften im Lebensmittelbereich und die Gewährleistung der höchsten Qualität (mod. TF101/72/102…)

DEEPCORE, до -42°C в сердцевине для максимального соблюдения нормативов в области продовольственной безопасности и обеспечения максимального качества (mod. TF101/72/102…)



HYPER COOLING SPEED, verstärktes thermodynamisches System zur erheblichen Verkürzung der Kühl- und Gefrierzeiten

HYPER SPEED COOLING, термодинамическая система для значительного сокращения времени охлаждения - замораживания



IDEAL AIR FLOW, optimierte Luftführung, um eine gleichmäßige Kühlung und somit die Unversehrtheit der Produkt zu gewährleisten

IDEAL AIR FLOW, оптимизированное распределение воздуха для обеспечения однородности охлаждения и целостности пищевого продукта



ZUVERLÄSSIGKEIT, Komponenten, Kühlanlage und Steuerung wurden gewissenhaft ausgewählt und geprüft, um gleichbleibende Leistungsstärke und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten

НАДЕЖНОСТЬ, компоненты и система охлаждения и контроля тщательно отобраны и протестированы, чтобы гарантировать характеристики, которые выдерживают испытание временем

EASY

EINFACHE HANDHABUNG UND SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

BESONDERES AUGENMERK AUFS DETAIL mit funktionalem Gestell aus AISI 304 Edelstahl, strapazierfähig und reinigungsfreundlich zugleich

INTUITIVE FORMULA, leicht verständliche LCD Bedienelemente + Encoder, keine Einweisung oder Anleitung erforderlich

MULTILINGUE & MULTIMARKET, für alle Bedürfnisse aus Gastronomie, Konditoreiwesen, Brot- und Speiseeisherstellung, besonders flexibel mit Dialogfunktion in den wichtigsten Sprachen der Welt

HACCP ALARM (Nr. 42) + HACCP RECORDING (Nr. 110) für eine permanente Überwachung der Produktsicherheit und Qualität

QUICK MAINTENANCE modulare Systembauweise für einfache und schnelle Wartung

ПРОСТОТА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

МАКСИМУМ ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ для структуры из нержавеющей стали AISI 304, функциональной, надежной и легко чистящейся

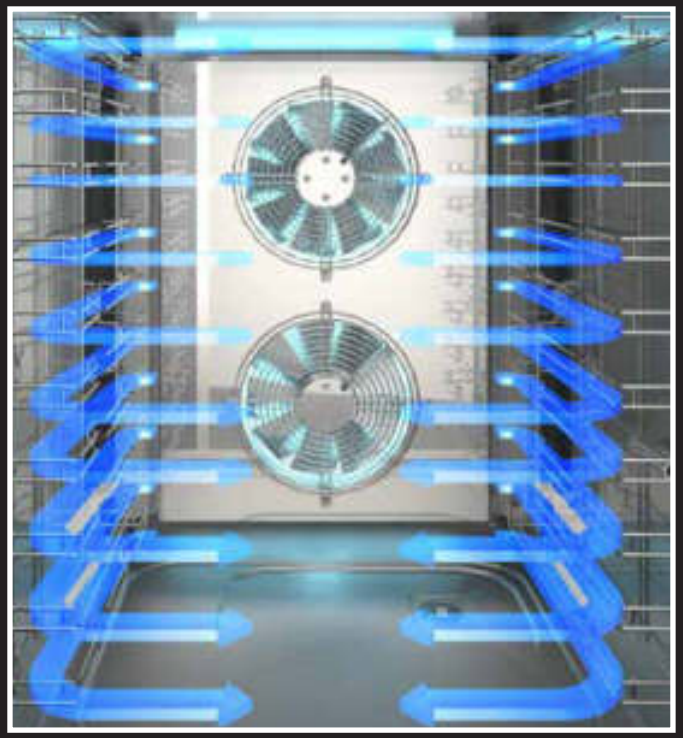
ИНТУИТИВНО ФОРМУЛА плата команд LCD + датчик для навигации без необходимости инструкций

МНОГОЯЗЫЧНЫЙ И МНОГОРЫНОЧНЫЙ способный удовлетворить любые потребности структур общественного питания (кондитерские, хлебопечение и мороженое) с чрезвычайной гибкостью, общаясь на всех основных языках мира

СИГНАЛИЗАЦИЯ НАССР (№ 42) + РЕГИСТРАЦИЯ НАССР (№ 110) для постоянного контроля за качеством и безопасностью продукта

БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ для быстрого и легкого обслуживание благодаря полной модульности системы


100%
NO ANISAKIS
APPROVED

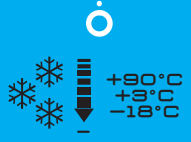



-35 C
-40 C
STOP



PROGRAMS

“UNVERZICHTBARE”



DIE WICHTIGSTEN ARTEN ZU KÜHLEN UND GEFRIEREN, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperaturfühler: soft +3°C, hard +3°C und soft -18°C, hard -18°C, jeweils benutzerdefinierbar

I.F.R. PATENTED

Das patentierte System **I.F.R.** „Intelligent Food Recognition“ mit Multipoint-Sensor und **ACTIVE CONTROL** reguliert das Gebläse und die Kühlung auf intelligente Weise und passt sich so an jede Art von Lebensmittel an. Bei einem Ausfall der Kerntemperatursonde führt Flash automatisch einen zeitgesteuerten Zyklus durch

∞

INFINITY, das einzige Kühl- und Gefrierprogramm, das ohne Unterbrechung endlos läuft!! Passt sich dem Arbeitsrhythmus an und leistet einen wertvollen Beitrag. Kerntemperaturkontrolle des Produkts jederzeit möglich

MEMO

SPEICHERFUNKTIONEN für eine absolut nutzerspezifische Einstellung des Geräts: 10 Schnellkühlzyklen und 10 Schockfrostprogramme, nach individuellen Bedürfnissen konfigurierbar

☆

BEVORZUGTE EINSTELLUNGEN für Alle, die besondere individuelle Ansprüche haben: Vollkommen nutzerspezifisch!

AUTO

AUTOMATIKPROGRAMME mit Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum – erstellt von erfahrenen Chefköchen für jeden Lebensmitteltyp (Fisch, Fleisch, Teigwaren, Süßwaren, Speiseeis, …); mit Zeit- oder Kerntemperatursteuerung

KONSERVIERUNG, Nach jedem zeit- oder sensorgesteuerten Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus werden die Lebensmittel durch das automatische Umschalten auf die Konservierungsfunktion (für Kühl- oder Gefrierschrank) sicher aufbewahrt

“НЕЗАМЕНИМЫ”

ОСНОВНЫЕ ТИПЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ - ЗАМОРОЗКИ, по времени и/или по измерению щупа: soft +3°C, hard +3°C и soft -18°C, hard -18°C, всегда настраиваемые

Система имеет патент **I.F.R. “**Intelligent Food Recognition” с многоточечным шупом multipoint **C ACTIVE CONTROL**, модулирует вентиляцию и охлаждение в зависимости от типа пищи. Если не введен термощуп в автоматическом режиме Flash выполняет цикл по времени

INFINITY, единственный цикл шокового охлаждения и/или быстрой заморозки, который работает неопределенное время без остановки!! Для адаптации к быстрым темпам работы, внося свой ценный вклад.. Можно контролировать температуру внутри продукта

ЗАПОМИНАЕМЫЕ чтобы сделать машину полностью персонифицированной: 10 циклов шокового охлаждения и 10 циклов замораживания, конфигурируемые в соответствии с потребностями каждого шеф-повара

ЛЮБИМЫЕ для ищущих максимальную персонализацию: на заказ!

АВТОМАТИЧЕСКИЕ с выбором нагрузки - минимальная, средняя, максимальная -, выбираемой шеф-поваром для каждого вида пищи (рыба, мясо, макаронные изделия, торты, мороженое ....); по времени и / или по измерению щупа

ХРАНЕНИЕ, после каждого цикла шокового охлаждения и/или быстрой заморозки, по времени и / или измерению щупа, пища находится в безопасности за счет автоматического переключения в режим хранения, положительный и / или отрицательный.

“EXCLUSIVE VORTEILE”

SMART ON, einfach das Produkt in das Gerät geben, und bereits nach wenigen Augenblicken startet die Kühlung Soft +3°C von selbst, ohne Berührung des Bedienfelds. Für eine sichere Aufbewahrung der Lebensmittel mit oder ohne Kerntemperaturfühler. **Absolute Neuheit!**

MULTY Programm für 5 bis 20 Timer, mit Möglichkeit zur Kerntemperaturmessung, um den Arbeitsabläufen der Küche zu folgen und für jedes Lebensmittel die geeignete Zeiteinstellung vorzunehmen!

BANKETT, spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum

VAKUUM, spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten vor der Vakuumbehandlung, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum

OPISTORKIS 24h, automatischer Gefrierzyklus für die präventive und umfassende Aufbereitung von **Süßwasserfischerzeugnissen**. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so den Input, die „Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden“ zu beginnen

ANISAKIS 24h und ANISAKIS 15h, utomatische Gefrierzyklen für die präventive und umfassende Aufbereitung von **Salzwasserfischerzeugnissen**. Bei ANISAKIS 24h erfasst der Sensor, wann im Kern des Lebensmittels die Temperatur von -20°C erreicht ist, und gibt dann den Input, die „Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden“ zu beginnen; bei ANISAKIS 15h hingegen erfasst der Sensor, wann im Kern des Lebensmittels die Temperatur von -35°C erreicht ist, und gibt dann den Input, die „Abtötungsphase für die Dauer von 15 Stunden“ zu beginnen*

*Die Programme ANISAKIS 24h und ANISAKIS 15h wurden IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER Universität Neapel Federico II - Fachbereich Viehzuchtwissenschaften und Nahrungsmitteluntersuchungen, Sektion Nahrungsmitteluntersuchungen, und dem Forschungslabor der Universität am Großmarkt für Fischerzeugnisse in Pozzuoli GETESTET UND VALIDIERT

“ЭКСКЛЮЗИВНЫ”

SMART ON: достаточно поместить продукт внутрь, и через несколько секунд шоковое охлаждение soft +3°C включается самостоятельно, без какого-либо воздействия на панель управления, надежно сохраняя пищу с использованием щупа или без. **Невиданный ранее!**

MULTY для загрузки от 5 до 20 таймеров, с возможностью снятия показаний щупа, в соответствии с рабочими ритмами кухни и гарантирования каждому продукту питания своего времени!

БАНКЕТЫ, цикл, предназначенный для сектора ресторации, идеально подходит для подготовки банкета; возможность выбора нагрузки - минимальная, средняя, максимальная

ВАКУУМ, цикл, предназначенный для сектора ресторации, для приготовления продуктов для вакуума; возможность выбора нагрузки - минимальная, средняя, максимальная

OPISTORKIS 24h, автоматический цикл замораживания для профилактической и всеобъемлющей санации **пресноводных рыбных продуктов**. Датчик выявляет достижение в сердцевине продукта значения температуры -20°C, запуская машину в фазе “девитализации в течение 24 часов”.

ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h, автоматические циклы замораживания для предварительной и полной санации **рыбной продукции**. Для программы ANISAKIS 24h щуп определяет достижение в сердцевине продукта значения температуры -20°C, запуская машину в фазе “девитализации в течение 24 часов”; для программы ANISAKIS 15ч. щуп определяет достижение в сердцевине продукта значения температуры -35°C, запуская машину в фазе “девитализации в течение 15 часов”*

*Программы ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h ПРОШЛИ ПРОВЕРКУ И ВАЛИДАЦИЮ В СОТРУДНИЧЕСТВЕ С Университетом Федерико II в Неаполе - Отдел животноводства и продовольственной инспекции Секции инспекции пищевых продуктов и Исследовательской университетской лаборатории при оптовом рыбном рынке в Поццуоли

FLASH SPECIFICATIONS

	TF51M	TF51H**	TF101S* TF101L*	TF52M	TF72S	TF102S	TC51M	TC72S	TC101S* TC101L*
cm	74,5x72x90	92,9x77,7x75	80x83x185	87,1x90,2x87	104x101x198	104x101x198	74,5x72x90	104x101x198	80x83x185
	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом	Luft / воздухом
multipoint	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	5 GN1/1 5 EN 60x40	5 GN1/1	10 GN1/1 10 EN 60x40	5 GN2/1***	10 GN2/1	10 GN2/1	5 GN1/1 5 EN 60x40	10 GN2/1	5 GN1/1 10 EN 60x40
90' +90°C → +3°C	22 kg	16 kg	45 kg	25 kg	70 kg	100 kg	18 kg	60 kg	36 kg
240' +90°C → -18°C	13 kg	10 kg	27 kg	15 kg	35 kg	50 kg	-	-	-
°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C
mm	55	55	75	55	75	75	55	75	75
W	1400	1350	4000	1520	5000	6500	1000	4000	2200
W	1054	901	3136	1088	2883	5469	692	4550	2245
IN/OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

Kältemittel - Охлаждающая жидкость = R404A • *** Nur GN 2/1 - Только GN 2/1

* = unteröfen Modell, für überlagerte Combidämpfer 6 und 10 Niveaus.
предназначена для совместной установки с пароконвектоматами 6 и 10 уровней



* L: Einschub der Backformen am langen Teil der Form
установка противней с длинной стороны противня
S: Einschub der Backformen am kurzen Teil der Form
установка противней с короткой стороны противня

100% Made in Italy SAGI

Sagi SpA con socio unico
Zona Industriale Campolungo 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601- Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.it - www.sagispa.it

www.apvd.it (12/16) 7Y20072

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt und das Design ohne Vorankündigung technisch zu ändern
Изготовитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить в изделие технические и дизайнерские изменения