

Indirect Ventilation System



● ZRACÍ A SUŠÍCÍ SKŘÍŇ FRIULINOX AS-EN 2

Vyzrálé maso ze zrací a sušící skříně je nejvyšší úroveň zrání masa. A to co do křehkosti, chuti a vůně a ještě **s minimálními ztrátami na váze**. Zrací skříň zkracuje potřebnou dobu na vyzrání. Při zachování vysoké kvality masa je správně vyzrálé maso ve zrací skříně dosažitelné už za dobu 12 dnů. Další časové a následné ekonomické úspory dosáhnete díky vyzrálému masu ze zrací skříně při jeho kulinární úpravě, neboť všechny partie masa vyzrálé ve zrací skříně potřebují na kulinární úpravu až o 50 % kratší čas. Například čas potřebný na přípravu guláše z vyzrálého masa se zkrátí ze dvou a půl hodiny na padesát minut. Stejně je to při úpravách pečením, dušením, vařením. Vyzráním jakékoliv partie zvířete připravíte dokonalou surovinu pro kuchyňské zpracování. Zrací skříň Friulinox umí nejen zrát, ale i sušit (např. basturma) a zrát fermentované uzeniny.

Zrací a sušící skříně využívají nejnovější technologické řešení na základě konkrétních požadavků řezníků a zpracovatelů masa.

Zrací skříně vyhoví nejnáročnějším požadavkům koncových zákazníků při dosažení maximálních úspor provozních nákladů.

Zrací skříň je vybavena programy, které je možné upravovat dle vlastních potřeb a ukládat je do paměti zařízení. Jednotlivé programy se skládají z několika fází (dehydratace, sušení, recirkulace vzduchu a uchování). Fáze jsou různé podle způsobu využití – zrání masa nebo zrání a sušení uzenin.

Zrací a sušící skříně je možné připojit do systému monitoringu dat v rámci HACCP.

Tipy a zkušenosti od uživatele:

- doba zrání se liší podle druhu, plemene a velikosti vloženého kusu
- při zrání masa velmi záleží na stavu masa, které vkládáme. Tedy na době od porážky. Nejlepší výsledky jsou dosahovány pokud vkládáme maso, které viselo po porážce ve čtvrti v chladicím boxu alespoň po porážce 5 dnů. Při pečlivé práci a dodržení maximální hygieny je možné vložit i maso 24 hod. po porážce zvířete
- vše je otázka zkušeností a znalostí masa a jeho kvality od dodavatele. Maso nesmí být pořezané a „vohajtlované“. Mělo by být kryté vrstvou tuku – závislost na charakteru vyzrálého masa a na provozních ztrátách
- práce s masem musí probíhat při maximálním dodržování hygieny, aby nedošlo ke kontaminaci vkládaného masa a denní kontroly vloženého masa
- maso lze ve skříně zrát nebo sušit, dokonale zrát fermentované výrobky, pršuta, basturmu, biltong.

Know how pro uživatele:

Každému, kdo si u nás zakoupí zrací skříň, předáme prostřednictvím osobního školení know how zrání a sušení masa, uzenin (jsme nositeli tohoto know how v ČR) včetně odzkoušených a užívaných programů. Na vyžádání zajistíme exkurzi k uživateli zrací skříně zahrnující možnost konzultace a předání jeho zkušeností.



GASTRONOX s.r.o.
S. K. Neumanna 726
500 02 Hradec Králové
IČO: 077 61 830



Karel Svoboda, obchodní ředitel
T: 777 99 11 66
E: svoboda@gastronox.cz
www.gastronox.cz



Slávek Hamadřák, jednatel
T: 604 948 329
E: hamadak@gastronox.cz
www.gastronox.cz



● ZRACÍ A SUŠÍCÍ SKŘÍŇ

FRIULINOX AS-EN 2

Technická charakteristika vybavení zrací skříně:

- Monobloková konstrukce, vnější i vnitřní provedení (včetně vnějších zad a dna) z ušlechtilé CrNi nerezové oceli třídy AISI 304 (18/10)
- vnější povrch leštěn metodou Scotsch – Bride
- 60 mm izolace s vysokou hustotou vypěňování (42kg/m³) bez látek poškozujících ozónovou vrstvu.
- řízení relativní vlhkosti ve skříně s využitím sondy a parního generátoru
- automatické řízení výměny vzduchu
- 3 zásuvné trubkové rošty na zavěšení produktů, každý rošt je tvořen čtyřmi trubkami
- stropní monobloková chladicí jednotka nezasahuje do prostoru skříně
- řízené ventilační chlazení s rovnoměrným rozdělením do celého prostoru skříně dosahuje vysokého výkonu při zabezpečení optimálního mikroklimatu v závislosti na požadavcích druhu masa nebo uzenin
- automatické řízení odtávací cykly pro maximální úsporu elektrické energie

10 programů rozdělených až do 6 fází:

Nastavení teploty - v každé fázi je možné nastavit negativní i pozitivní teplotu, teplotu v rozmezí -5° až +40°C,

Nastavení vlhkosti - relativní vlhkost v rozmezí 30-90 % r.v.,

Nastavení výměny vzduchu - výměnu vzduchu ve skříně v %, délku jednotlivých fází je možné nastavit od 1 hodiny do 599 dní. Je možné nastavit i jednu fázi s nepřetržitým provozem

- pro správnou funkci skříně a pro tvorbu ideálních podmínek pro sušení či zrání v každém okamžiku procesu je vybaveno mikroprocesorovým ovládáním s prostorovým čidlem, čidlem výparníku, kondenzátoru a senzorem pro měření relativní vlhkosti
- dveře s čtyřstranným magnetickým těsněním se samozavíracím mechanismem s aretací při otevření nad 100 stupňů
- zabudovaný zámek dveří a vnitřní osvětlení
- integrované HACCP alarmy
- zaoblení vnitřního prostoru pro snadné čištění
- nerezové Ø 2" nastavitelné nohy, H 150-180mm
- třída N +32° pro skříně s prosklenými dveřmi
- ekologické chladiivo R 134a
- elektrické připojení 230V/1F/50Hz
- napojení na vodu ¾"



GASTRONOX s.r.o.
S. K. Neumanna 726
500 02 Hradec Králové
IČO: 077 61 830



Karel Svoboda, obchodní ředitel
T: 777 99 11 66
E: svoboda@gastronox.cz
www.gastronox.cz

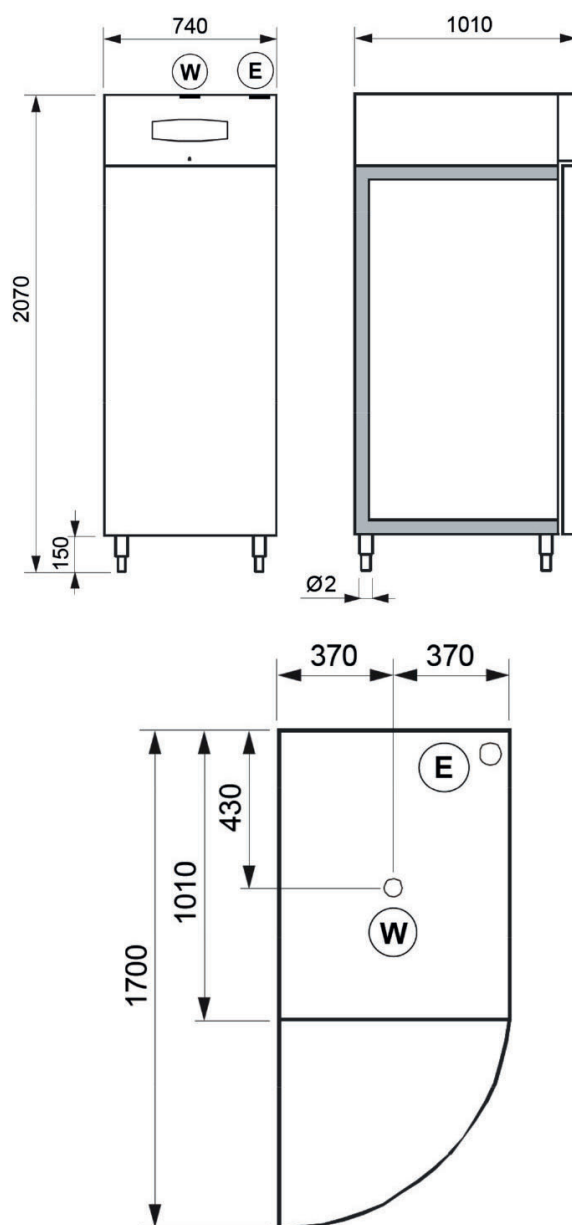


Slávek Hamadřák, jednatel
T: 604 948 329
E: hamadak@gastronox.cz
www.gastronox.cz

● ZRACÍ A SUŠÍCÍ SKŘÍŇ

FRIULINOX AS-EN 2

MODEL		AS EN2 AS EN2 VTR
Rozměry v mm		
Šířka:	mm	740
Hloubka:	mm	1010
Hloubka s otevřenými dveřmi:	mm	1700
Výška:	mm	2070
Počet dveří:		1
Klimatická třída:	°C	T (+43)
Teplotní rozsah:	°C	-5°C / +30
Rozsah vlhkosti:	% r.v.	30 / 95
Chladivo:		R134a
Chladicí výkon:	W	506 * (1148 **)
Elektrické připojení:	V/~/Hz	230/1/50
Vodovodní připojení:		¾"
Elektrický příkon:	W	1182
Maximální proud:	A	6,2
Chladicí systém:		ventilační
Vnitřní závěsný systém		3 zasouvací trubkové rošty (1 rošt=4 trubky)
Kapacita	Kg	100
Rozměry přepravního balení:		
Šířka:	mm	780
Hloubka:	mm	1050
Výška:	mm	2120
Přepravní objem:	m ³	1,74
Hmotnost:	kg	165
Výkon ventilátoru zavřená skříň:	m ³ /h	12
Vnitřní objem:	m ³	0,75



* / T odpař.-10°C, T kondenz.+45°C

** / T odpař.-7,2°C, T kondenz.+54,4°C

E: Elektrická přípojka

W: vodovodní přípojka

VENTILÁTOR												
Výměna vzduchu	%	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	
Odsávaný vzduch	m ³ /h	1,2	2,4	3,6	4,8	6	7,2	8,4	9,6	11	12	
Obnova vzduchu/hod	V/h	1,6	3,2	4,8	6,4	8	9,6	11	13	14	16	



GASTRONOX s.r.o.
S. K. Neumanna 726
500 02 Hradec Králové
IČO: 077 61 830



Karel Svoboda, obchodní ředitel
T: 777 99 11 66
E: svoboda@gastronox.cz
www.gastronox.cz



Slávek Hamadák, jednatel
T: 604 948 329
E: hamadak@gastronox.cz
www.gastronox.cz

● **OSTATNÍ PRODUKTY Z NAŠÍ NABÍDKY**



**HI CHEF
MULTIFUNKČNÍ CHYTRÉ ZAŘÍZENÍ**



**CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ
SKŘÍNĚ**



PULTY



ŠOKERY



GASTRONOX s.r.o.
S. K. Neumanna 726
500 02 Hradec Králové
IČO: 077 61 830



Karel Svoboda, obchodní ředitel
T: 777 99 11 66
E: svoboda@gastronox.cz
www.gastronox.cz



Slávek Hamadřák, jednatel
T: 604 948 329
E: hamadak@gastronox.cz
www.gastronox.cz