

Nové multifunkční zařízení



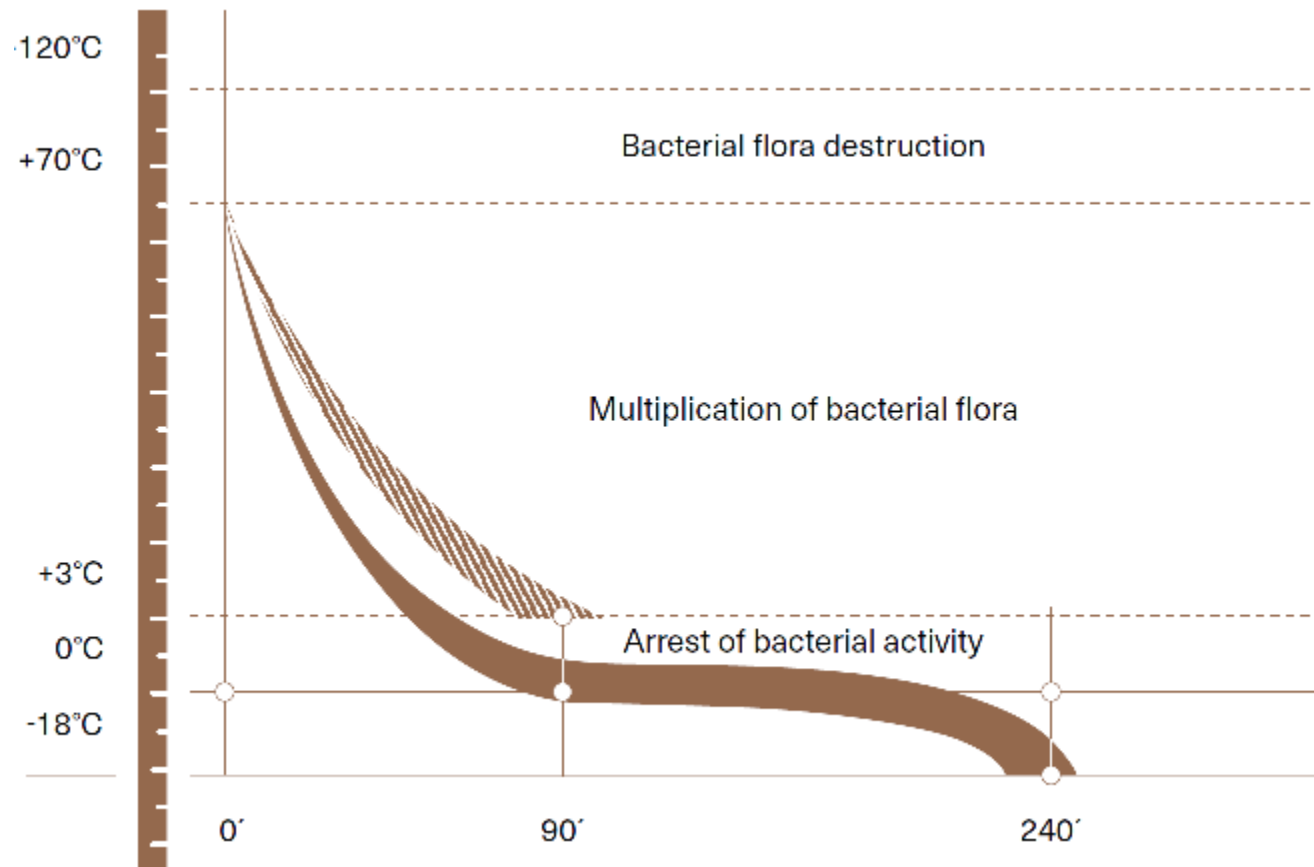
- HiChef byl navržen tak, aby zůstal u vás dlouhou dobu; stejně jako Friulinox, který nabízí prodlouženou 3letou záruku aby vám poskytl veškerou podporu, kterou potřebujete k tomu, abyste svůj život měli jednodušší.
- Díváte se na recepty, postaráme se o zbytek.

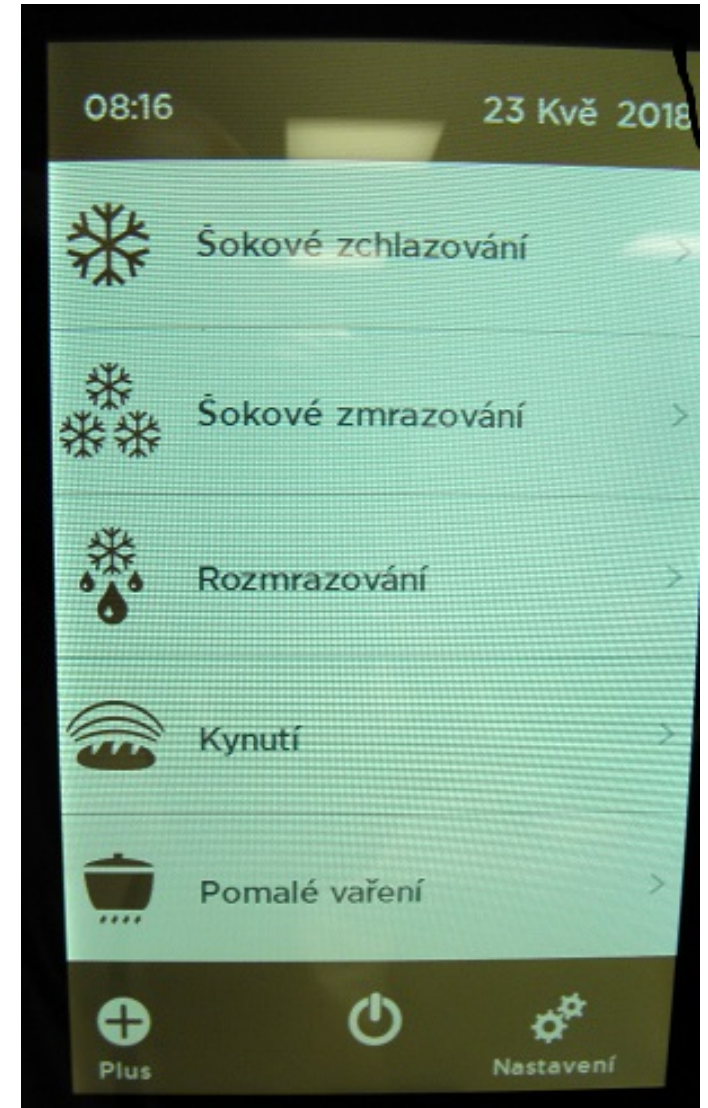
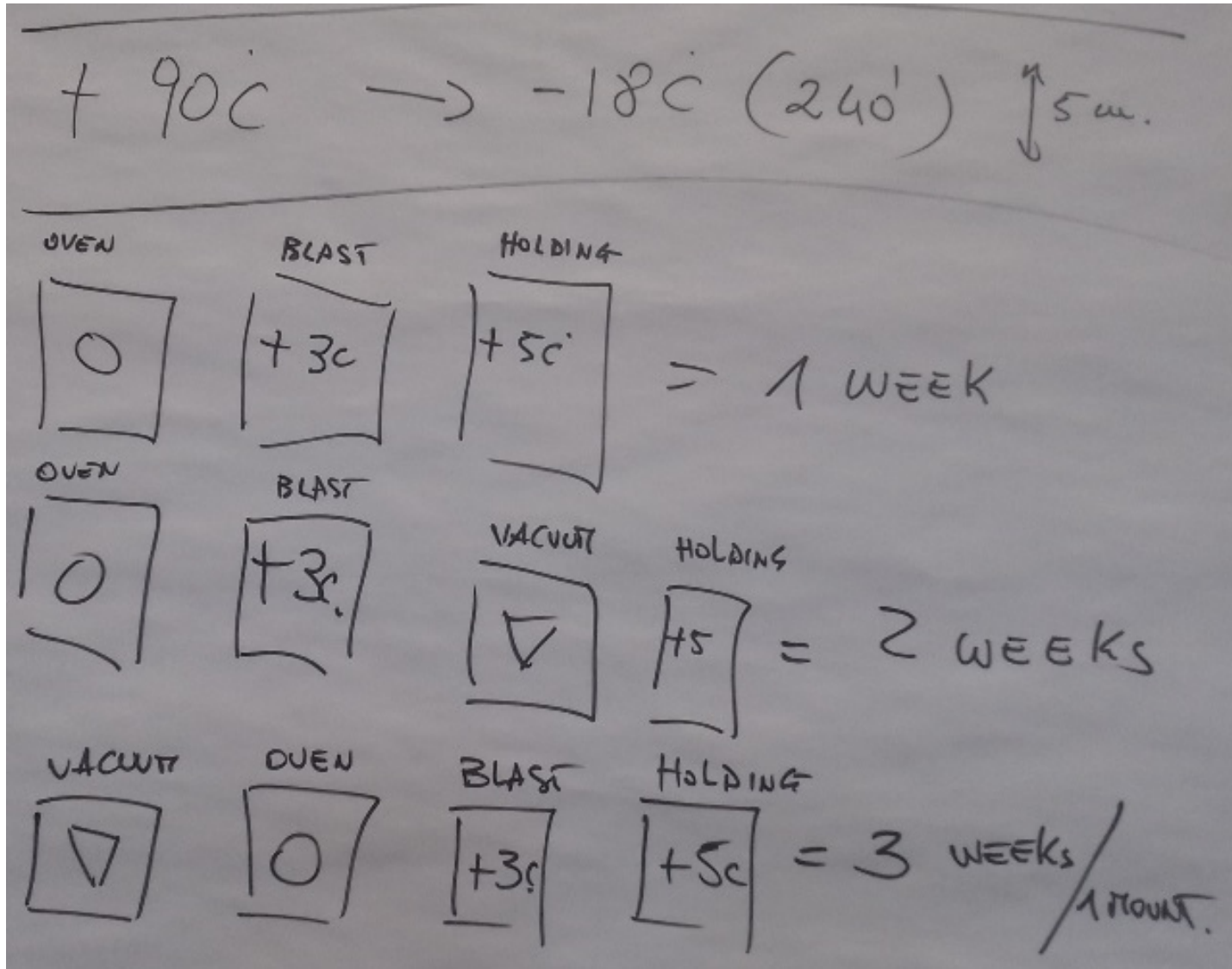
- GASTRONOX s.r.o.
- svoboda@gastronox.cz
- M: 777 99 11 66

FUNKCE:

1. Šokové zchlazování → chlazení vařených produktů od +90 ° C do + 3 ° C v jádře.
2. Šokové zmrazení → zmrazení rychle se vařených produktů od + 90 ° C do -18 ° C v jádře.
3. Rozmrazování - rozmrazení s řízenou teplotou a vlhkostí
3. Stop kynárna → řízené zrání těsta s přímou injektáží vlhkosti do prostoru.
4. Nízkoteplotní vaření → max. + 85 ° C → a v kombinaci s funkcí Šokové zchlazení nebo Šokové zmrazení, automaticky!
5. Udržovací skříň – udržování potravin při výdejní teplotě.
6. Dehydratace – sušení. Tavení čokolády. Výroba jogurtů.







- Zařízení umí samo zvolit optimální průběh zchlazování (zmrazování) pro danou potravinu díky speciálnímu Friulinox softwaru pro zachování nutričních hodnot pokrmu.
- Zařízení rozdělí zchlazovací (zmrazovací) cykly do několika postupových fází, ve kterých je vzájemně vyhodnocována teplota v prostoru skříně, teplota v jádře pokrmu a uplynulý čas dané fáze. Zařízení samo vyhodnotí proces snižování teploty a v případě, že teplota v jádře pokrmu již poklesla na úroveň fáze následující, je proces zchlazování (zmrazování) automaticky přepnut do následující fáze aniž by uplynul čas fáze předcházející. Tento proces se děje zcela automaticky bez zásahu obsluhy. Umožňuje přizpůsobit odebrání teploty z potraviny v závislosti na dané potravine což má zásadní vliv z hlediska systému HACCP a z hlediska nutričních vlastností potravin.
- **Ovládání HiChef umožňuje neuvěřitelnou flexibilitu: můžete vybrat a předem připravený recept a upravte jej podle vlastních znalostí a preferencí, které vám dávají svobodu kreativity.**
- **Úspora nákladů na potraviny až 30%. Konzistentní kvalita po celý rok. Kvalitnější plánování práce**



GASTRONOX

- Patentovaný systém vstřikování vlhkosti. (HMSP)
- Systém odmrazování horkými plyny (DSP)
- Standardní proplachovací hadice.
- Sterilizace vnitřního prostoru aktivními ionty (HI GIENEP) – „ozónová sterilizace!“
- 7 "dotykový displej s vysokým rozlišením s ovládáním všech funkcí
- Volitelný způsob konektivity zařízení
- Program předchlazení prostoru.
- Možnost kontinuálního programu.

- 4-bodová teplotní sonda (na objednání lze zaměnit za až 4 ks jednobodových sond) pro měření teploty v jádře, u zmrazovacích modelů vyhřívána.
- Vyhřívání sondy uváděno v činnost uživatelem pouze v případě potřeby, což vede k nižší energetické náročnosti



Automatická detekce použití sondy. Zařízení po zapnutí samo rozpozná, zda byla použita

vpichová sonda a podle toho je proces chlazení (zmrazování) řízen. Buď teplotou v jádře pokrmu nebo časovým HACCP programem.

Vnitřní paměť pro uložení chlazených (zmrazovacích) programů. Po ukončení chlazeního (zmrazovacího) cyklu se zařízení zeptá, zda chcete cyklus uložit.

Při příštím chlazení (zmrazování) stejného pokrmu můžete průběh cyklu jednoduše opakovat dle údajů v paměti zařízení aniž by bylo potřeba používat sondu. Průběh cyklu však bude probíhat jako by byla sonda použita.



- Uzpůsobeno pro centrální monitoring dat – přenos HACCP údajů do PC.
- Automatický přechod do konzervační fáze v závislosti na ukončeném cyklu. Po zchlazovacím cyklu automaticky následuje chladící konzervační fáze, po zmrazovacím cyklu fáze mrazící.
- Možnost dodání agregátu s vodním chlazením.
- Možnost dodání s HACCP tiskárnou zaznamenávající průběh cyklů.

- Monobloková konstrukce.
- Dveře s ergonomickým madlem po celé jejich výšce s magnetickým celoobvodovým těsněním.
- Vnější i vnitřní plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10 včetně vnějšího dna.
- Zadní strana pozinkovaná. Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE.
- Tloušťka izolace 60 mm, systémem WBS (Water Based System) s vysokou hustotou bez látek. FCKW, hustota 42 kg . m⁻³.
- Kompletně zaoblený vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu, hlubokotažené spodní dno s odtokovým otvorem.



- Ventilátory s nepřímým proudem vzduchu.
- Automatické odmrazovací cykly.
- Solenoidový sací ventil.
- Teplotní ochrana kompresoru.
- Zastavení ventilátoru výparníku při otevření dveří mikrospínačem.
- Hermetické kompresory (polo-hermetické pro model HC34).
- Ekologické chladivo R452A.
- Vysoce výkonné výparníky s multi-bodovými vstříky

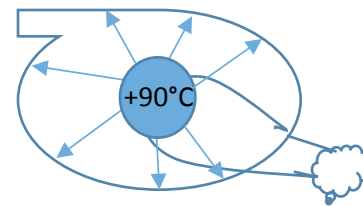
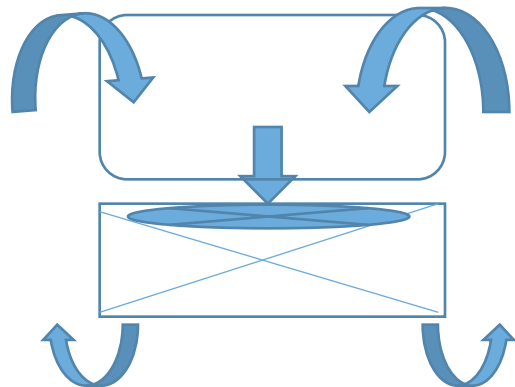


- Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou netoxickými epoxidovými pryskyřicemi
- Měděný kondenzátor s hliníkovými žebry s vysokou tepelnou účinností
- Automatické odtávání a odpařování kondenzační vody bez potřeby dodatečné energie.
(s odporovou vložkou pro modely HC34)
- Vnitřní kapacita pro umístění nádob a roštů v gastronormě (GN) i euronormě (EN).
- Klimatická třída T - do teploty okolního prostředí + 43 °C. (modely s prosklenými dveřmi třída N).
- Výškově stavitelné nohy z chromniklové oceli AISI 304 18/10.
 - Aretace otevřených dveří při otevření nad 100° a samo-zavíracím mechanismem.
- Vyhřívané dveřní těsnění.
- Zaměnitelný dveřní závěs i dodatečně bez potřeby dílů od výrobce.
- Provedeno dle norem CE a HACCP



HI CHEF používá technologii chlazení s nuceným prouděním vzduchu, aby využil princip dynamického přenosu teploty z jádra jídla na vnější povrch.

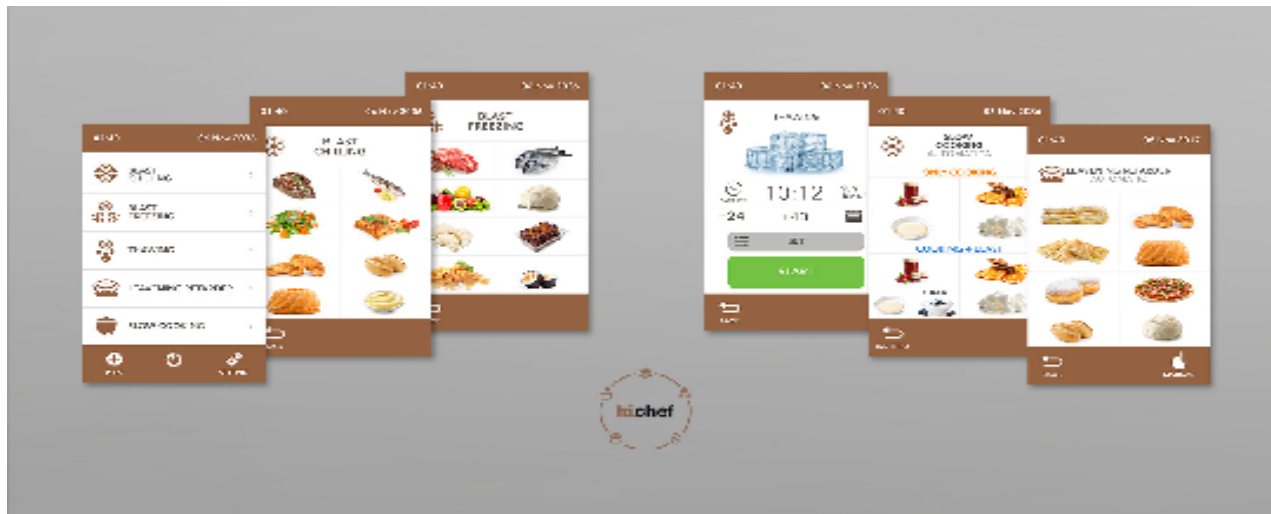
Tento postup umožňuje rovnoměrné chlazení a otryskání, ale i rozmrazování, protože povrch potraviny přijímá teplotu z jádra a při rozmrazování nepřesáhne $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$



Vysokotlaké zmrazování umožňuje nakupovat výrobky v jejich nejlepším stavu, pokud jde o čerstvost, zrání a dostupnost na trhu, a zachovat jim všechny jeho vlastnosti.



Šokovým chlazením je možné předem připravit výrobky, zvýšit produktivitu práce při zachování chuti, vzhledu a hmotnosti a eliminovat riziko intoxikace.



Schopnost řídit a určit rozmrazení produktu znamená zachování organoleptických vlastností a optimalizaci zásob, nedochází k zbytečným ztrátám a odpadu.



STOP KYNÁRNA

Tento systém umožňuje řízenou fermentaci syrových pekařských a pekařských výrobků v průběhu noci tak, aby ráno dosáhli požadovaného stavu kvašení, a to pro pečení.

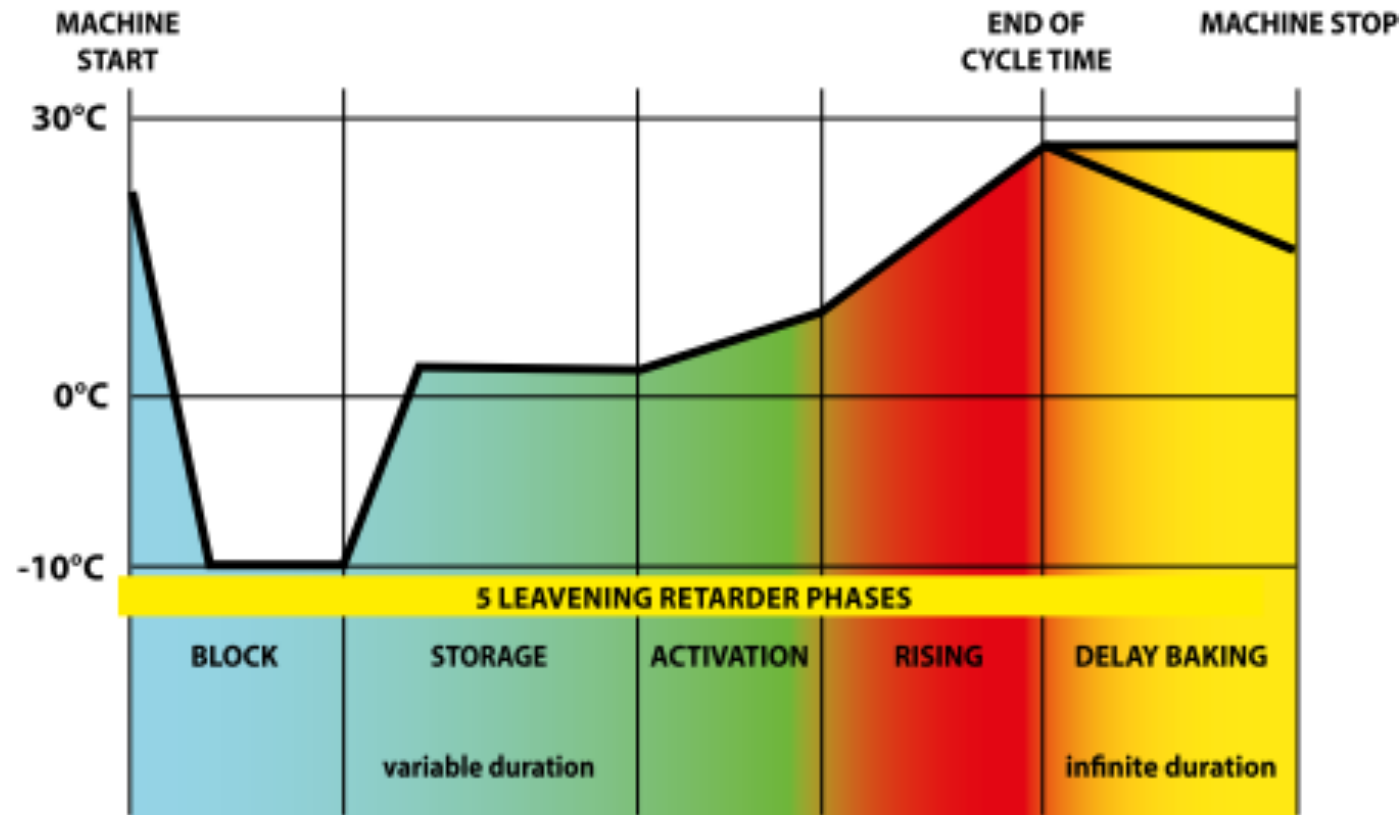
Tento proces je řízen pomocí:

Chlazení

Teploty

Vlhkosti vzduchu

Ovládání rychlosti ventilátorů



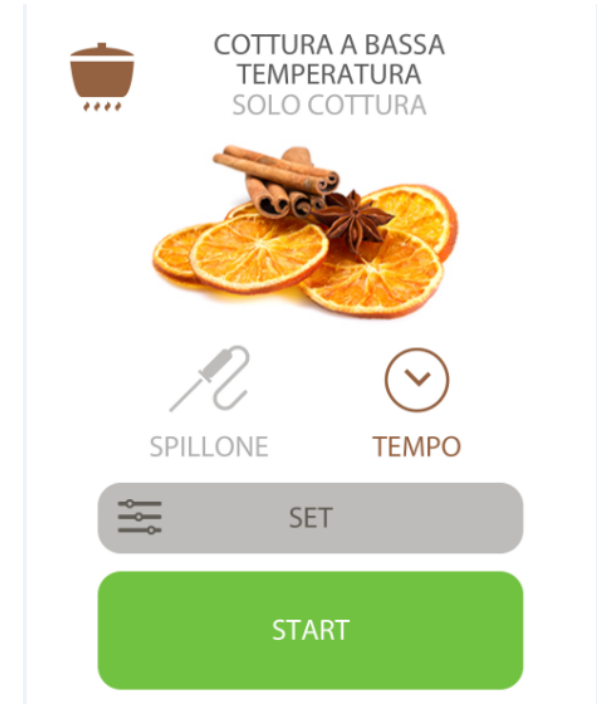


NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Používá se nízkoteplotní vaření
udržovat organoleptické vlastnosti
a měkkost výrobků.

S nízkou teplotou výsledek vaření je dokonalý a
přesný.

Jakmile je HI CHEF nastavena, pomalu se vaří a
pak se rychle ochladí nebo zamrzne automaticky.





Standardní 4-bodová sonda pro měření teploty umožňuje stanovit hustotu každého produktu, vyhýbat se mrznutí povrchu během šokování a zahřívat zevnitř. Vždy nabízí možnosti.

Programy mohou být vybrány z fotografických menu, aby byly pro každý produkt zajištěny odpovídající postupy pro:

Šokové zchlazení

Šokové zmrazení

Rozmrazování

Stop kynárna

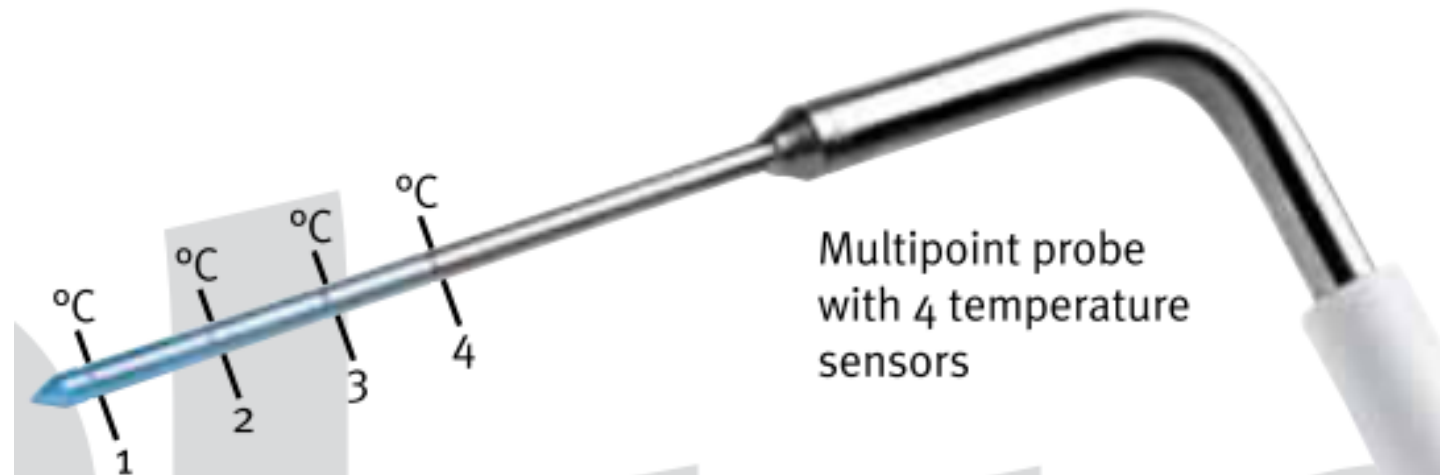
Vaření při nízké teplotě



ABBATTIMENTO
NEGATIVO



TStandardní 4-bodová sonda pro měření teploty umožňuje stanovit hustotu každého produktu, vyhýbat se mrznutí povrchu během mražení a zahřívát zevnitř.



Multipoint probe
with 4 temperature
sensors



hichef



HI CHEF → modely pro zavedení vozíků
pro GN 2/1
a pro GN 2/1 nádoby

