

MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ FRIULINOX HICHEF



HC34

Multifunkční stroj HiChef je nový a velmi výkonný partner pro vaši práci v kuchyni. Umí zchlazovat, šokově zmrazovat, pozvolna rozmrazovat, nízkoteplotně vařit, řídit zrání těsta - kynutí, dlouhodobě udržovat jídla-potraviny při výdejní teplotě a hravě zvládne proces sušení, tavení čokolády a výrobu jogurtů. Všechny tyto úkony a procesy HiChefu zvládnete zadávat uživatelsky snadno a velmi operativně díky intuitivnímu ovládání, které je na velmi přehledném displeji v českém jazyce. Můžete tak ve svém provozu nejen lépe optimalizovat pracovní procesy přípravy jídla, které ve velmi krátké době přinesou ekonomické úspory, navíc přitom ještě můžete díky HiChefu garantovat i stále vysokou úroveň připravovaného jídla. Díky schopnostem HiChefu a jeho funkční univerzalitě se můžete mnohem více a klidněji soustředit na provedení a chuť požadovanou receptem.

Multifunkční HiChef je prostě nejlepší a nejmodernější odpovědí na stále se zvyšující a dynamicky se rozvíjející požadavky zákazníků na vysokou úroveň připravovaných jídel při zachování maximální kvality surovin.

HiChef používá technologii chlazení s nuceným prouděním vzduchu, aby využil princip dynamického přenosu teploty z jádra jídla na vnější povrch. Tento postup umožňuje rovnoměrné zchlazení a zmrazení, ale i rozmrazování, protože povrch potraviny přijímá teplotu z jádra a při rozmrazování nepřesáhne + 10 ° C.

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

Jaké výhody vám přináší HiChef:

- Úsporu nákladů na potraviny až 30 %.
- Konzistentní kvalitu připravovaných potravin a jídel po celý rok.
- Kvalitnější plánování práce.
- Záruku 3 roky

Know how pro uživatele:

V případě zakoupení HiChefu vám při jeho instalaci poskytneme neocenitelné praktické informace-know how pro optimální využití HiChefu ve vašem provozu, které jsme získali během naší praxe nejen od výrobce, ale především od našich zákazníků.



HC17



GATRONOX 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

MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ FRIULINOX HICHEF



Technická charakteristika vybavení HICHEF:

- Šokové zchlazování.
- Šokové zmrazování.
- Rozmrazování s řízenou teplotou a vlhkostí.
- Stop-kynárna, řízené zrání těsta s přímou injekcí vlhkosti do prostoru.
- Nízkoteplotní úprava potravin (do +85°C).
- Udržovací skříň – udržování potravin při výdejní teplotě.
- Vaření ve skleněných nádobách.
- Dehydratace – sušení.
- Tavení čokolády.
- Výroba jogurtů.
- 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.
- 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 skříňe, 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.



HC06

**Připravujte, zpracovávejte, uchovávejte
a vařte zdravě i doma! Typ HiChef 06 se
hodí i do vaší domácí kuchyně.**

- 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 zchlazování (zmrazování) řízen. Buď teplotou v jádře pokrmu nebo časovým HACCP programem.
- Vnitřní paměť pro uložení zchlazovacích (zmrazovacích) programů. Po ukončení zchlazovacího (zmrazovacího) cyklu se zařízení zeptá, zda chcete cyklus uložit. Při příštím zchlazování (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.



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

MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ **FRIULINOX HICHEF**



- Automatický přechod do konzervační fáze v závislosti na ukončeném cyklu. Po zchlazovacím cyklu automaticky následuje chladicí 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 vstřiky
- 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.



GATRONOX 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



ZRACÍ A SUŠÍCÍ SKŘÍŇ



**CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ
SKŘÍŇĚ**



PULTY



ŠOKERY



GATRONOX 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