

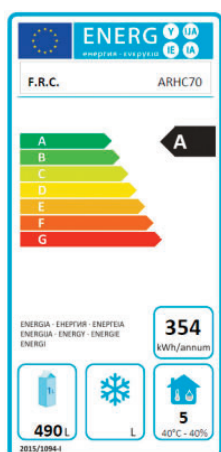
● CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ STOLY FRIULINOX PLAN A HIPLAN



Chladicí a mrazicí stoly Friulinox patří svým technickým řešením k tomu nejlepšímu v oblasti spolehlivého a bezpečného uchování čerstvých nebo mražených potravin. Kdo více jak čtyřicet let navrhuje a vyrábí chladicí zařízení, zná dokonale požadavky náročných zákazníků. Dokáže je splnit i s ohledem na ochranu životního prostředí a dosažení úspory elektrické energie. To vše při funkčnosti chlazení do teplot okolí až +43°C.

Chladicí a mrazicí stoly Friulinox vynikají dlouhou životností, spolehlivostí a funkčním chlazením. Díky speciálně řízené vlhkosti ve vnitřním prostoru stolů v rozmezí 60 až 90 % r.v. po 1 % a díky odpovídajícímu rozsahu teplot jsou vhodné pro uskladnění i nebalených potravin, masa a podobně.

Stoly Friulinox využívají zákazníci po celém světě. Lze objednat i stoly bez chladicího agregátu ukončené příslušným ventilem určené pro centrální chlazení, k umístění na stavební sokl, stoly s výškou pracovní plochy 850 mm a 900 mm nebo stoly bez pracovní desky, variantu se zásuvkami, které je možné doplnit i k již dříve dodanému stolu, varianty na kolečkách a další varianty provedení.



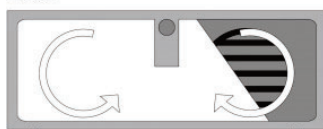
Chladicí stoly řady HiPLAN používají chladivo R290 a jsou v nejušpornější energetické třídě A.

U každé řady stolů Friulinox si můžete vybrat různá konstrukční řešení, která jsou pro vaše konkrétní podmínky použití stolu nejvhodnější.

Popis a funkční parametry:

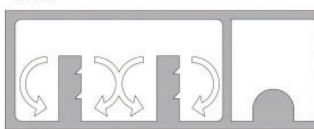
- Energetická třída „A“ pro chlazené stoly (HiPLAN)
- Klimatická třída T - do teploty okolního prostředí + 43 °C
- Unikátně řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% r.v. v rozmezí 60 až 90% r.v. umožňuje nastavit optimální podmínky pro uchování širokého okruhu potravin a tyto hodnoty uložit v paměti.
- Zabudovaný kontrolní HACCP systém umožňuje zobrazovat jednotlivé kritické body, které nastaly v průběhu skladování potravin. Ovládací panel je připraven k přenosu zobrazených dat pro centrální monitoring dat s možností dalšího zpracování dat v PC.
- Monobloková konstrukce

ESS



ESS - zapěněný výparník v zadní stěně stolu

EIC



EIC - výparníky umístěny mezi jednotlivými moduly stolu

EEF



EEF - výparník umístěn v bočním kompresorovém prostoru, chladicí prostor stolu je zce prázný



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



● CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ STOLY FRIULINOX PLAN A HIPLAN

- Vnější i vnitřní plášť z ušlechtilé CrNi oceli AISI 304 18/10 včetně vnějšího dna
- Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE
- Kataforetická úprava povrchu výparníků pro jejich dlouhou životnost
- Kondenzátor osazen DC ventilátory s nízkou spotřebou elektrické energie
- Kompletně vyjímatelné zásuvky díky speciální konstrukci (Fulterer) - robustní teleskopické pojezdy z nerezové oceli
- Zcela vyjímatelná kondenzační jednotka (u provedení EEF)
- Vnitřní kapacita pro umístění nádob GN 1/1 hloubky 100 a 150 mm
- Díky speciálnímu nastavení lze použít i GN 1/1-200. (spodní zásuvka)
- Možnost uložení i GN 1/4, GN 1/6 a GN 1/9
- Použité gastronádoby mohou být uzavřeny víkem včetně polykarbonátového
- Možnost dodání se zámek
- Možnost dodání s pracovní deskou a zadním lemem, bez zadního lemu nebo zcela bez pracovní desky.
- Provedení bez pracovní desky je kryto pohledovým nerezovým plechem AISI 304
- Tloušťka izolace 60 mm, systémem WBS (Water Based System) s vysokou hustotou bez látek FCKW, poškozujících ozonovou vrstvu, hustota 42 kg . m-3
- zesílené madla zásuvek a dvířek pro snadné otevírání
- Výškově stavitelné nohy z chromniklové oceli AISI 304 18/10
- Aretace otevřených dveří při otevření nad 100°
- Dveře se samo-zavíracím mechanismem
- Konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat stůl na stavební sokl
- Zaoblený (lisovaný) vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu
- Snadno odnímatelné police pro snadnou údržbu a očistu
- Ekologická chladivo R290, které nepoškozuje ozonovou vrstvu a zlepšuje výkon při úspoře energie 15%
- Automatické odtávání a odpařování kondenzační vody bez potřeby dodatečné energie
- Materiál použitý při výrobě je recyklovatelný z 95%
- Multi-jazykový dotykový displej s možností řízení a nastavení teploty vnitřního prostoru, požadované vlhkosti, s možností vyvolání přednastavených programů, HACCP programů včetně časových relací, ECO-programů apod.
- Maestro Self-learning software
- Mikrokrocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie.
- Toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu.
- Regulace teploty v intervalu -2 až +8 °C pro chladicí stoly.
- Regulace teploty v intervalu -15 až -25 °C pro mrazicí stoly.
- Inteligentní systém rozmrazování se automaticky přizpůsobuje podmínkám používání chladicího a mrazicího stolu a tím se snižuje četnost a dobu rozmrazování s významnou úsporou energie.
- Chladicí okruh je vybaven autodiagnostikou, která porovnáváním mnoha provozních funkcí předchází poklesu výkonu chladicího okruhu a výkonnosti chlazení a v případě potřeby obsluhu zařízení upozorní na vzniklý problém.
- Jedinečná funkce nahrávání chodu kompresoru do vnitřní paměti. V případě poruchy prostorového čidla se zařízení HI PLAN samo přepne do nouzového režimu, kdy kompresor dostává pokyny z paměti zařízení a chladicí skříň pokračuje v chlazení uskladněných potravin. Vyspělá technologie Friulinox tak zabrání znehodnocení potravin.



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



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



ZRACÍ A SUŠÍCÍ SKŘÍŇ



**CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ
SKŘÍŇĚ**



**HI CHEF
MULTIFUNKČNÍ CHYTRÉ ZAŘÍZENÍ**



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