asber

SZYBKOSCHŁADZARKI

asber

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek? 136
Funkcje 138
Szybkoschładzarki Pro-Line 141
Szybkoschładzarki B-Line 142

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

Wszystkie świeże produkty żywnościowe zawierają naturalne kultury bakterii, które w sprzyjających warunkach otoczenia (temperatury i wilgotności) mnożą się, powodując niebezpieczne skutki dla zdrowia konsumentów. Najbardziej niebezpieczny próg termiczny wynosi od + 65 °C do + 10 °C: w tym zakresie temperatury, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii.

Szybkoschładzarki obniżają temperaturę w środku produktu od + 65 °C do + 3 °C tak szybko, jak to jest możliwe, maksymalnie w czasie 90 minut. Tempo przejścia procesu schładzania przez krytyczny zakres temperatur od +65 °C do +10 °C, w którym występuje najwyższa proliferacja bakterii jest tak duże, że nie występuje jakiekolwiek zagrożenie dla bezpieczeństwa schładzanej żywności.

Gwałtowny spadek temperatury, który zapewniają szybkoschładzarki uniemożliwia namnażanie się mikroorganizmów w świeżo przygotowanych posiłkach, również wydłużają czas przechowywania produktu.

Proces schładzania nie ma wpływu na jakość dań, a produkt można przechowywać do kilku miesięcy.

2. Racjonalizacja pracy

Szybkoschładzarki pozwalają na wcześniejsze przygotowanie większej ilości produktów. Po schłodzeniu można je spożyć w ciągu 5-7 dni. W przypadku zamrożenia czas ten można wydłużyć do kilku miesięcy.

Wcześniejsze planowanie pozwala znacznie usprawnić proces zakupu surowców oraz organizację pracy w kuchni, z dodatkowymi korzyściami w zakresie higieny, jakości organoleptycznej produktów oraz różnorodności menu.

3. Oszczędność czasu

Wcześniejsze przygotowanie dużej ilości potraw i wykorzystanie procesu szybkiego schładzania, pozwala restauracjom oferować smaczniejsze i zróżnicowane menu. Szef kuchni nie musi na bieżąco czuwać nad przygotowaniem kilku dań.

Prosta operacja podgrzewania żywności, pozwala na podanie szerokiej gamy potraw w krótkim czasie.

Szybkoschładzarki zwiększają wydajność pracy, zmniejszają koszty osobowe oraz pozwalają na oszczędność czasu.

4. Jakość

Powolne, kilkugodzinne zamrażanie powoduje, że struktura żywności ulega degradacji, wewnątrz produktu powstają mikrokryształki, które rozrywając strukturę komórkową żywności, usuwają z niej sole mineralne i składniki odżywcze.

Gwałtowny spadek temperatury zachowuje wilgoć w żywności i uniemożliwia namnażanie flory bakteryjnej. Wygląd i powierzchnia delikatnych produktów spożywczych takich jak ryż, makaron, mięso, ryby lub owoce w procesie szokowego schładzania lub zamrażania pozostają niezmienione, potrawy zachowują atrakcyjny wyglądu i pełnię smaku.

5. Zastosowanie

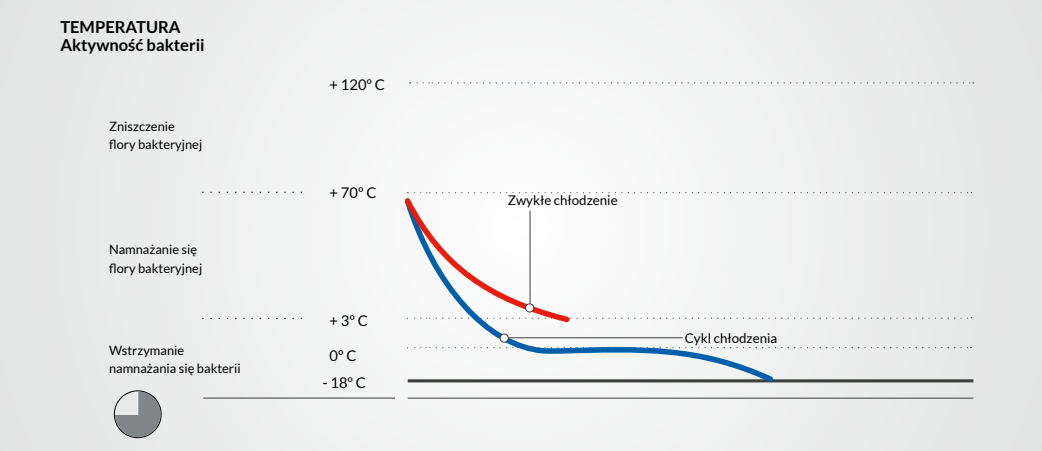
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju gastronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

Urządzenie pozwoli zaoferować dobrze podane, gotowe do spożycia dania wymagającym Klientom, co docenią właściciele sklepów i firm.

6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

- Mniejsze straty wagi przygotowanych posiłków (ograniczenie parowania).
- Zakup większych ilości żywności w lepszych cenach.
- Optymalizacja zapasów.
- Redukcja strat, oszczędność czasu i pieniędzy.
- Serwowanie posiłków zawsze świeżych i wysokiej jakości.
- Utrzymanie zatrudnienia na stałym poziomie.



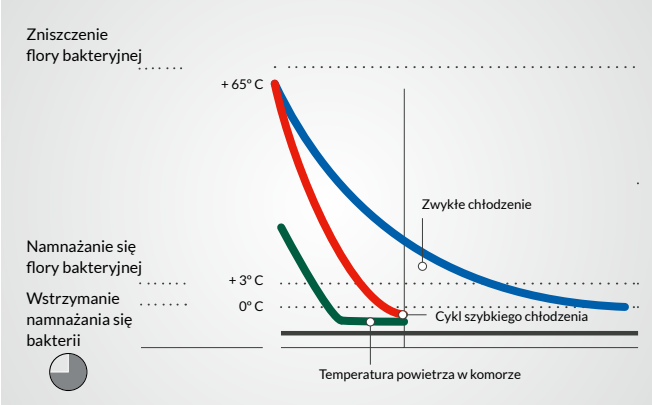
OPIS CYKLU

Cykl chłodzenia

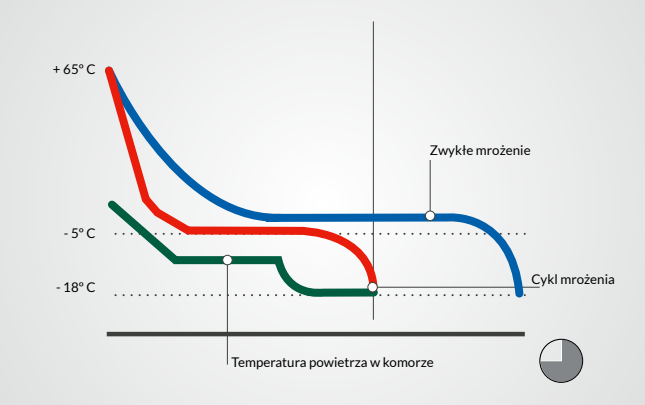
Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temeraturze +65°C do +3°C w czasie krótszym niż 90 minut. Po zakończeniu tego procesu produkt można przechowywać w temperaturze od 0°C do + 5°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania.

Cykl szybkiego mrożenia

Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temeraturze +65°C do -18°C w czasie krótszym niż 4 godziny. Po tym procesie produkt można przechowywać w temperaturze od -18°C do -25°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania.



Cykl chłodzenia



Cykl szybkiego mrożenia

NOWOŚĆ Szybkoschładzarki

Funkcje

NATURALNY GAZ HYDROCARBON (HC)

Schładzarki szokowe z serii ASBER zostały opracowane w oparciu o gaz hydrocarbon R290, który jest znacznie bardziej energooszczędny niż inne czynniki chłodnicze. Minimalizuje zużycie energii, a dzięki GWP=3 pomaga zmniejszyć efekt cieplarniany i globalne ocieplenie.

Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.

Uniwersalne prowadnice

Łatwe w demontażu wielofunkcyjne prowadnice, przeznaczone do pojemników GN 1/1 oraz piekarniczych EN 60x40.

Kompaktowy sterownik

Łatwy w obsłudze sterownik pojemnościowy 2,8", ergonomicznie umieszczony w drzwiczkach schładzarki szokowej dla wygody użytkownika, z dodatkowymi programami, książką z przepisami i HACCP.

Łatwy dostęp serwisowy

Zdejmowana i odchylana pokrywa parownika, która umożliwia łatwy dostęp na potrzeby czyszczenia i serwisowania.

Sonda rdzeniowa

Inteligentna sonda rdzeniowa. Sterownik wykrywa, czy sonda została prawidłowo umieszczona w produkcie i rozpoczyna cykl z kontrolą czasu.

Podgrzewana sonda rdzeniowa dostępna jako opcja.

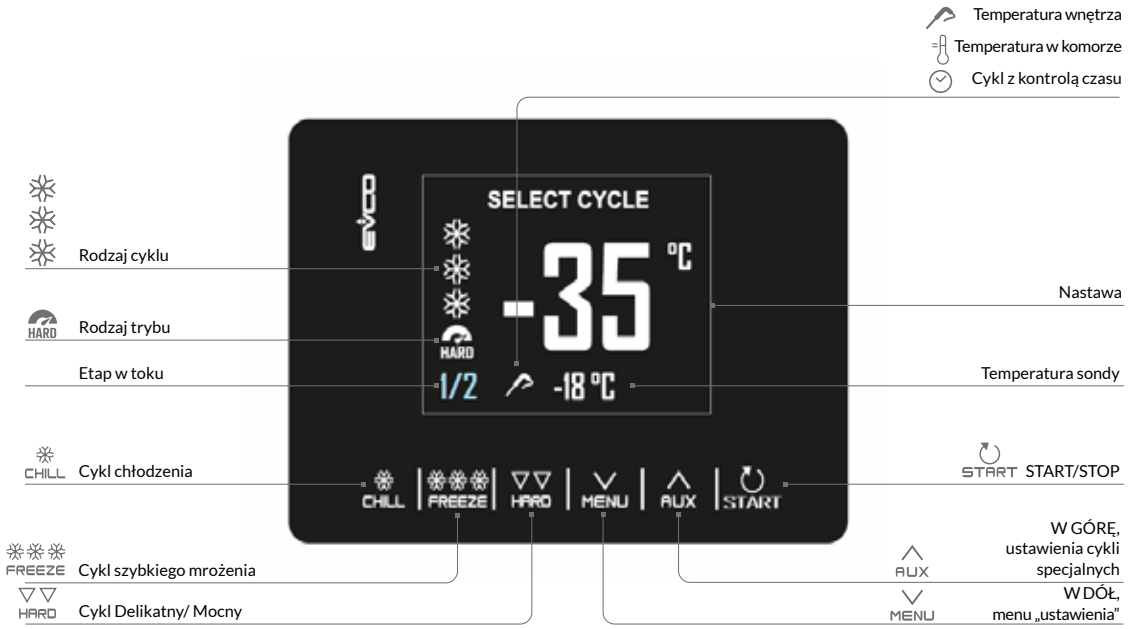
Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.

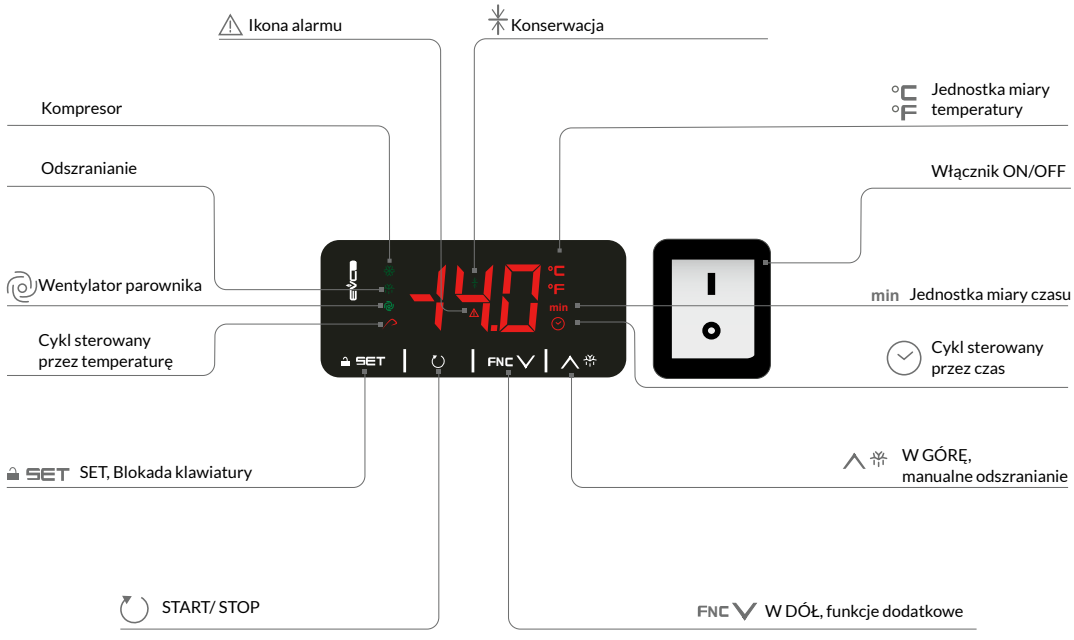
Funkcje	B-LINE	PRO-LINE
CYKL CHŁODZENIA +65°C/ +3°C	std.	std.
CYKL MROŻENIA +65°C/ -18°C	std.	std.
TRYB MOCNY	-	std.
TRYB DELIKATNY	-	std.
HACCP	-	std.
CYKLE SPECJALNE	-	std.
Odkażanie ryb	-	std.
Utwardzanie lodów	-	std.
Schładzanie wstępne	-	std.
PODGRZEWANA SONDA	-	•
KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI	-	std.

Szybkoschładzarki
Funkcje

Pro-Line



B-Line



PBC-03

PBC-05

PBC-08

PBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI PRO-LINE

- Intuicyjny elektroniczny sterownik pojemnościowy 2,8", umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Cykle chłodzenia i szybkiego mrożenia z możliwością kontroli czasu lub temperatury zgodnie z odczytem sondy temperatury wewnątrz produktu.
- 2 dodatkowe tryby schładzania: mocny/delikatny miękki/twardy można ustawić tuż po rozpoczęciu procesu chłodzenia lub mrożenia.
  - Tryb delikatny, standardowy dla cykli chłodzenia, nastawa komory utrzymuje się na poziomie -5°C podczas procesu.
  - Tryb mocny, standardowy dla cykli mrożenia, nastawa komory utrzymuje się na poziomie -35°C podczas procesu.
- Czas trwania cyklu
  - Cykl chłodzenia: od +65°C do +3°C w 90 minut.
  - Cykl mrożenia: od +65°C do -18°C w 240 minut.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia/mrożenia urządzenia przechodzą w tryb czuwania i pracują jako chłodziarka utrzymująca temperaturę pomiędzy +2°C a +5°C po cyklu chłodzenia i poniżej -18°C po cyklu mrożenia.
- 3 dodatkowe cykle do chłodzenia wstępnego, odkażania ryb i utwardzania lodów.
- 7 zaprogramowanych, gotowych do użycia cykli schładzania i możliwość przechowywania w pamięci dodatkowych 20 własnych przepisów.
- Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna w całości wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03 w której izolacja ma grubość 35 mm).
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Wyposażona w sondę rdzeniową. Opcjonalnie dostępna podgrzewana sonda rdzieniowa.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1. Mozliwe jest zastosowanie jednocześnie tac piekarniczych (wyjątkiem jest wersja PBC-03)
- Otwory wentylacyjne w łatwym w demontażu przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. Wysokość nóżek można regulować indywidualnie (130 mm-200 mm), aby umożliwić wygodne czyszczenie. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03 – brak regulacji).
- Ręczny cykl odszraniania.
- Gorący gaz wydobywający się ze sprężarki jest wykorzystywany do automatycznego odparowywania wody z rozmrażania.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03).
- Czynnik chłodniczy R290 Hydrocarbon (HC).
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Czynnik chłodniczy	Wydajność (kg/cycle)		Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Chłodnicza	Mroźnicza				
PBC-03	**19104299**	**R290**	15	6	565	365	590 x 700 x 520	9 855,00 zł
PBC-05	**19104360**	**R290**	18	10	713	825	790 x 754 x 850	13 335,00 zł
PBC-08	**19104361**	**R290**	40	24	1202	1180	790 x 854 x 1290	18 255,00 zł
PBC-10	**19104362**	**R290**	50	30	1426	1345	790 x 854 x 1420	19 992,00 zł

BBC-03

BBC-05

BBC-08

BBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI B-LINE

- Intuicyjny cyfrowy dotykowy panel sterujący.
  - Cykl chłodzenia: +65° do +3°C w czasie 90 minut.
  - Cykl mrożenia: +65° do -18°C w czasie 240 minut.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas trwania cyklu.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia/mrożenia urządzenie przechodzi w tryb konserwacji, pracuje jako schładzarka utrzymując temperature od + 2°C do + 5°C lub zamrażarka poniżej -18 °C po cyklu zamrażania.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03 w której izolacja ma grubość 35 mm).
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Posiada sondę rdzeniową.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1. Możliwe jest zastosowanie jednocześnie tac piekarniczych (wyjątkiem jest wersja BBC-03)
- Otwory wentylacyjne w łatwym w demontażu przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03 – brak regulacji).
- Ręczny cykl odszraniania.
- Gorący gaz wydobywający się ze sprężarki jest wykorzystywany do automatycznego odparowania wody z rozmrażania.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03).
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Czynnik chłodniczy	Wydajność (kg/cycle)		Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Chłodnicza	Mroźnicza				
BBC-03	**19104352**	**R290**	15	6	565	365	590 x 700 x 520	8 950,00 zł
BBC-05	**19104353**	**R290**	18	10	713	825	790 x 740 x 850	11 685,00 zł
BBC-08	**19104354**	**R290**	40	24	1202	1180	790 x 840 x 1290	16 105,00 zł
BBC-10	**19104355**	**R290**	50	30	1426	1345	790 x 840 x 1420	18 061,00 zł

asber

www.asberprofessional.pl

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Tel: +48 22 312 00 12
biuro@asberprofessional.com

ONNERA POLAND

www.onneragroup.com