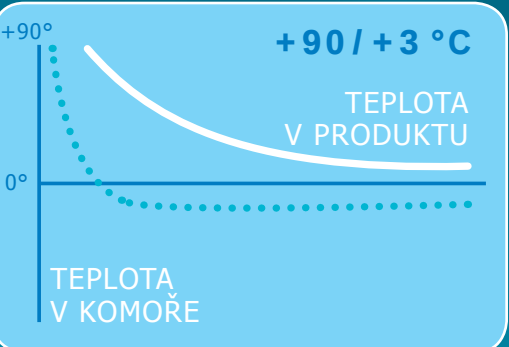


Charakteristika RETIGO šokových zchlazovačů|zmrazovačů

- Základní charakteristika**
- Skladujte smažené či pečené pokrmy. Díky speciálnímu odvlhčení komory budou vždy křupavé
 - Celkové provedení z ušlechtilé oceli AISI 304
 - Dotykové ovládání
 - Elektronické mikropočítačové řízení
 - Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými rohy pro lepší cirkulaci vzduchu a snadné čištění
 - Optimální rovnoměrnost teploty ve vnitřním prostoru
 - Snadno vyjímatelná sonda pro měření teploty v jádře potraviny
 - Automatický přechod do režimu konzervace po ukončení zchlazovacího, resp. zmrazovacího cyklu

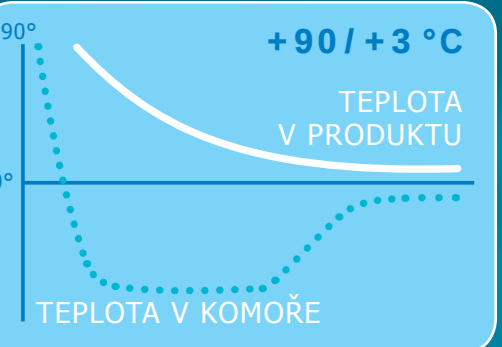
Typy šokového zchlazování|zmrazování

STANDARDNÍ (SOFT) ZCHLAZOVÁNÍ
Čas k dosažení +3 °C je cca 90 minut



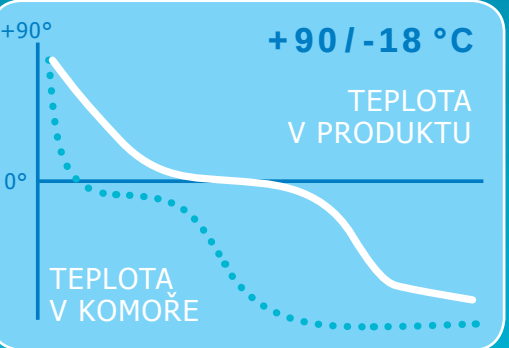
Jak termín "SOFT" (měkké) zchlazování napovídá, jedná se o pozvolný cyklus zchlazení speciálně pro lehké a jemné produkty. Např. pečivo, cukrářské výrobky.

INTENZIVNÍ (HARD) ZCHLAZOVÁNÍ
Čas k dosažení +3 °C je cca 90 minut



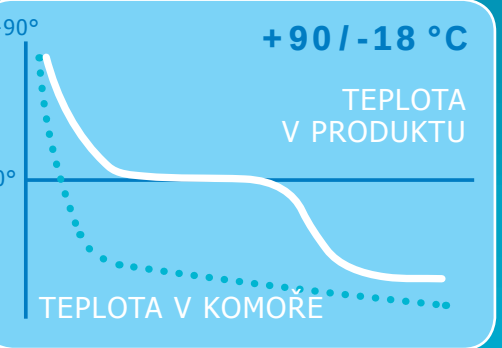
"HARD" cyklus zchlazení umožní redukovat celkový čas chlazení a je ideální pro produkty s větší hustotou nebo s vyšším obsahem tuku a také pro balené potraviny. Např. maso a masné produkty.

STANDARDNÍ (SOFT) ZMRAZOVÁNÍ
Čas k dosažení -18 °C je cca 270 minut



Tento cyklus zmrazí potravinu homogenně, tzn. že je vhodný pro mražení potravin, které nemohou být vystaveny teplotnímu šoku nebo jsou složeny z více ingrediencí. Např. ryby, mořské plody.

INTENZIVNÍ (HARD) ZMRAZOVÁNÍ
Čas k dosažení -18 °C je cca 270 minut



Tento cyklus je vhodný pro polotovary, syrové potraviny nebo čerstvou zeleninu a ovoce. Umožní vám skladovat tento druh potravin libovolně dlouhou dobu a mít ho vždy k dispozici.



Modely a vybavení RETIGO šokových zchlazovačů|zmrazovačů

Model Comfort - BC 511C, BC 511STC, BC 1011C, BC 1411C, BC 2011C, BC 4011C



- Ideální kombinace úspory peněz, výkonu a spolehlivosti
- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- 60 mm polyuretanová pěnová izolace (40 kg/m³)
- Automatická kontrola chlazení a mrazení dle množství a typu vložené potraviny
- Možné manuální nastavení Soft a Hard chladících a mrazících cyklů
- Možnost 99 programů
- Teplotní sonda
- USB rozhraní
- Automatické rozmrazování
- S rychlostní ventilátor
- Automatické zastavení ventilátoru při otevření dveří

- Volitelné:**
- Vyhřívaná teplotní sonda
 - UV sterilizační lampa
 - zavážecí vozík VQ2011R pro BC 2011C
 - zavážecí vozík VQ2021R pro BC 4011C

Model Practic - BC 411P, BC 511P, BC 1011P, BC 1411P



- Ideální kombinace úspory peněz, výkonu a spolehlivosti
- Vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- 60 mm polyuretanová pěnová izolace (40 kg/m³)
- Manualní Soft a Hard chladicí a mrazicí cykly
- Chladicí a mrazicí cykly kontrolované časem a teplotou
- Možný automatický udržovací cyklus
- Teplotní sonda
- Automatické rozmrazování (kromě 4- a 5zásuvových modelů)

retigo®

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

hot line:

obchod: +420 571 665 532 , +420 571 665 531, servis: +420 571 665 560, +420 571 665 561, odborný kuchař: +420 734 751 061

retigo®

Šokové zchlazovače|zmrazovače





RETIGO šokové zchlazovače | zmrazovače

Proč zchlazovat?

Tuto otázku si mohou klást snad jen příznivci rychlého občerstvení. Gurmáni jako my velmi dobře vědí, že uspokojit najednou větší množství rozličných chutí v krátkém čase bez sáhodlouhého vyvařování, při dodržení vysoké kvality a bezpečnosti připravovaného pokrmu, lze právě jen pomocí šokového zchlazovače RETIGO.

Rychlým zchlazením předvařených pokrmů předcházíme nežádoucímu množení mikroorganismů. Takto zchlazený pokrm si uchovává svoji přirozenou vlhkost, barvu, chuť i aroma a je tak vždy připraven vykouzlit úsměv a dobrou pohodu u všech nedočkavých strávníků.

Hlavní výhody RETIGO šokových zchlazovačů | zmrazovačů

Příprava a šokové zchlazování (COOK & CHILL)

Vhodné řešení pro systém odloženého výdeje jídel. Podle plánu se dopředu uvaří větší množství jídel, které se ihned po uvaření zchladí v šokovém zchlazovači a poté se skladuje dle potřeby až 5 dnů. Zchlazené jídlo se před podáváním průběžně regeneruje v regenerátoru nebo konvektomatu.

Zaručená hygiena a bezpečnost

Tento způsob úpravy pokrmů nám zabezpečuje snadnější dodržování norem HACCP a minimalizaci rizika kontaminace pokrmů bakteriemi.

Efektivnější využívání času

Předvařený a zchlazený pokrm nám v době špiček výdeje usnadňuje a urychluje výdej jednotlivých jídel.

Úspora nákladů

Vzájemnou kombinací přípravy většího množství jídel v konvektomatu a jeho následného zchlazení v šokeru šetříme energii vícenásobných procesů vaření. Díky možnosti zpracování pokrmů "dopředu", můžeme využít množstevních i sezónních slev při nákupech jednotlivých surovin.

Pestřejší menu

Velká výhoda okamžitého výdeje různorodého předvařeného menu, kdy zchlazený pokrm můžeme skladovat až 5 dnů a zmrazený pak až několik měsíců.

Vysoká kvalita pokrmů a menší hmotnostní ztráty

U takto upravených pokrmů zůstává uchována jejich přirozená vnitřní vlhkost, nedochází k hmotnostním ztrátám a poklesům kvality pokrmů.

Snížený odpad a přesnější řízení porcí

Takovýto způsob uchovávání potravy nevede ke zbytečným ztrátám, regenerují se pouze objednaná jídla a porce se tak vydávají naprosto přesně.



MODELOVÁ ŘADA

Comfort



Practic



Model	BC 411 P	BC 511 P/C	BC 511 ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C	BC 2011 C	BC 2021 C
Počet zásuvů	4 zásuvů GN1/1	5 zásuvů GN1/1	5 zásuvů GN1/1	10 zásuvů GN1/1	14 zásuvů GN1/1	20 zásuvů GN1/1	20 zásuvů GN2/1
Kapacita na zchlazování +90 °C > +3 °C	15 kg	15/20 kg	20 kg	28/40 kg	38/55 kg	85 kg	150 kg
Kapacita na zmrazování +90 °C > -18 °C	8 kg	9/12 kg	12 kg	18/25 kg	25/35 kg	60 kg	135 kg
Rozteče zásuvů [mm]	70	70	92	75	67	60	60
Čelkový příkon	800 W	850/950 W	950 W	2,3/2,5 kW	2,8/3 kW	3,2 kW	8,4 kW
Rozměry (Š x V x H) [mm]	784 x 850 x 700	784 x 900 x 800	1242 x 860 x 680	800 x 1800 x 825	800 x 2025 x 825	1350 x 2150 x 1180	1500 x 2150 x 1330
Rozměr agregátu (Š x V x H) [mm]	-	-	-	-	-	700 x 700 x 900	800 x 800 x 900
Jištění	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Napájení	1 N~/230 V/50 Hz	1 N~/230 V/50 Hz	1 N~/230 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz	3 N~/400 V/50 Hz
Chladivo	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A

LEGENDA:
P - Practic
C - Comfort