

ŠOKERY ŘADY GO

friulinox
First, quality.



1. Vnitřní i vnější plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10.
2. Monobloková konstrukce.
3. Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE.
4. Vnitřní kapacita pro daný počet gastronádob i při použití GN 1/1-65 mm!
5. Možnost současného použití pekařských plechů EN 1 (600 x 400 mm).
6. Izolace vypěňovaným polyurethanem 60 mm bez látek FCKW, hustota 42 kg . m³.
7. Ekologické chladivo R 404A.
8. Automatické odtávání a odpařování kondenzační vody bez potřeby přívodu el. energie.
9. Zaoblené hrany vnitřního prostoru.
10. Dveře s madlem po celé jejich výšce s magnetickým celoobvodovým těsněním.
11. Vyhřívání dveřní těsnění.
12. Výškově stavitelné nohy z chromniklové oceli AISI 304 18/10.
13. Dveře se samozavíracím mechanismem s aretací při otevření nad 100°.
14. Zaměnitelný dveřní závěs bez nutnosti objednání speciálních dílů.
15. Vnitřní registry vyjímatelné bez použití nářadí – ručně.
16. Možnost umístění zařízení na stavební sokl.!
17. Klimatická třída T – do teploty prostředí + 43 °C.
18. Mikrokrocesorové ovládání - Zařízení umí samo zvolit optimální průběh zchlazování či zmrazování pro danou potravinu díky speciálnímu Friulinox softwaru pro zachování nutričních hodnot pokrmu.
19. Zařízení umí rozdělit 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.
20. Teplotní sonda pro měření teploty v jádře, u zmrazovacích modelů vyhřívána.
21. Vyhřívání sondy uváděno v činnost uživatelem pouze v případě potřeby, což vede k nižší energetické náročnosti.
22. Automatická detekce použití sondy. Zařízení po zapnutí samo rozpozná, zda byla použita vpichová sonda a podle toho je proces zchlazování (zmrazování) řízen teplotou v jádře pokrmu nebo časovým HACCP programem.
23. 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 byla potřeba používat sondu. Průběh cyklu však bude probíhat jako by byla sonda použita.
24. Uzpůsobeno pro centrální monitoring dat – přenos HACCP údajů do PC.
25. Automatický přechod do konzervační fáze v závislosti na ukončeném cyklu. Po zchlazovacím cyklu automaticky následuje chladící konzervační fáze, po zmrazovacím cyklu fáze mrazící.
26. Lze požadovat provedení bez kompresoru pro připojení na centrální chlazení.
27. Možnost dodání agregátu s vodním chlazením.
28. Možnost dodání s HACCP tiskárnou zaznamenávající průběh cyklů.
29. Možnost dodání se sterilizací vnitřního prostoru.
30. Provedeno dle norem CE a HACCP.