

VISION

BC 511 Practic



Dieses Gerät ist bereits zu einem unentbehrlichen Helfer jeder professionellen Küche geworden. Der Schnellkühler kann die Speisen binnen kurzer Zeit auf $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ abkühlen oder auf bis zu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ tiefkühlen. Die Schnelligkeit des Kühl- oder Gefrierzyklus verhindert die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen und ermöglicht die problemlose Einhaltung der HACCP-Normen. Der wichtigste Vorteil beim Frostern ist Schnelligkeit. Dadurch wird sichergestellt, dass sich an der Speise keine Makro-Eiskristalle bilden, die beim herkömmlichen langsamen Einfrieren in gewöhnlichen Gefrierschränken die Zellwände platzen lassen, wodurch Fleisch beim Auftauen den größten Teil seines natürlichen Saftes verliert.

VORTEILE

Garantierte Hygiene und Sicherheit

Diese Art der Zubereitung erleichtert die Einhaltung der HACCP-Normen und die Minimierung des Risikos einer Bakterienkontamination der Speisen.

Effizientere Zeitnutzung

Vorgearbete und gekühlte Speisen erleichtern und beschleunigen das Servieren der Gerichte zu Spitzenausgabezeiten.

Kostenersparnis

Durch Zubereitung einer größeren Zahl von Gerichten im Kombidämpfer und anschließende Kühlung im Schnellkühler/ Schockfroster sparen Sie die Energie für mehrmaliges Garen.

Größere Menüvielfalt

Der große Vorteil besteht in der sofortigen Ausgabe unterschiedlicher vorgegarter Speisen, die sich in gekühltem Zustand bis zu 5 Tage und in gefrostenem Zustand bis zu mehrere Monate lagern lassen.

Hohe Qualität und geringere Gewichtsverluste der Speisen

Auf diese Art zubereitete Speisen bewahren ihre natürliche innere Feuchtigkeit, ihr Gewicht und ihre Qualität.

Weniger Abfall und genaueres Portionsmanagement

Diese Art der Aufbewahrung von Speisen erzeugt keine unnötigen Verluste. Es werden lediglich die bestellten Gerichte regeneriert und nur exakt die gewünschten Portionen ausgegeben.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--|--------------------|
| Modell | BC 511 Practic |
| Kapazität | 5 x GN1/1 |
| Kühlkapazität +90 °C > +3 °C | 18 kg |
| Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C | 10 kg |
| Abstand | 70 mm |
| Anschluss | 0,85 kW |
| Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel | 0,067 kW |
| Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel | 0,312 kW |
| Maße (BxHxT) | 784 x 900 x 800 mm |
| Gewicht | 110 kg |
| Absicherung | 16 A |
| Spannung | 1N~/230 V/ 50 Hz |
| Kühlmedium | R 452 A |

TECHNISCHE MERKMALE

- Manuelle Kühl- und Gefrierzyklen
- Zeit- und temperaturgesteuerte Kühl- und Gefrierzyklen
- Gesamtausführung aus Edelstahl AISI 304
- Luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60-mm-Isolierung aus PU-Schaum (40 kg/m³)
- Elektronische Steuerung durch Mikrocomputer
- Hygienischer Innenraum mit abgerundeten Ecken für bessere Luftzirkulation und leichte Reinigung
- Optimale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur
- Automatisches Umschalten auf „Lagerung“ nach Ablauf des Kühl- bzw. Frostzyklus

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Kombidämpfer-Untergestell mit Platz für Schnellkühler/ Schockfroster
- HACCP-Set + USB-Schnittstelle