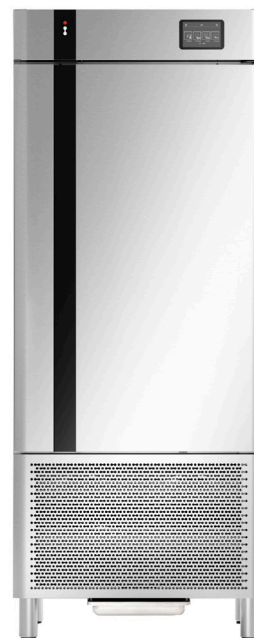


VISION

# BC 1411 Combi



Die Retigo Vision Combi Chill Produktlinie ist eine neue Generation von Schnellkühlern/Schockfroster, die neben dem herkömmlichem Kühlen/Frosten auch zum Niedertemperaturgaren bei bis zu +80 °C geeignet ist. Ein automatisches Auftauen von Speisen oder auch das Regenerieren gekühlter Speisen lässt sich durch die Programmierung bequem einstellen. Durch die integrierte Heizfunktion ist ein schonendes Garen bei niedriger Temperatur über Nacht möglich.

## VORTEILE

### Schnellkühlen

Das Schnellkühlen ermöglicht eine rasche Temperaturabsenkung der Speisen von + 95 °C auf + 3 °C in weniger als 90 Minuten. Das rasche Durchschreiten der kritischen Temperaturzone unterbindet die Entstehung und Verbreitung unerwünschter Keime.

Auf diese Weise werden die Speisen qualitätsschonend und hygienisch heruntergekühlt und können länger kühl gelagert werden.

### Auftauen

Mit Hilfe dieses Programms kann das Küchenpersonal den Zeitpunkt wählen, zu dem das Essen servierfertig sein soll. Der Combi Chill startet automatisch den Auftauprozess und den Regeneriervorgang der Speisen auf die gewünschte Temperatur zur gewählten Zeit. Der gesamte Zyklus erfolgt bei einer Temperatur und Geschwindigkeit, welche das Aussehen, den Geschmack und die Struktur der Speisen optimal erhalten.

### Schockfrostern

Mittels Schockfrostern werden Speisen in weniger als 240 Minuten auf -18 °C schockgefroren. Der schnelle Temperaturabfall verhindert die Bildung von Eiskristallen, welche die Struktur der Speisen zerstören. Die schockgefrosteten Speisen erhalten so ihre Qualität, Struktur, sie trocknen bei dem Prozess nicht aus und bleiben sensorisch einwandfrei.

### Niedertemperaturgaren und anschließendes Warmhalten

Eine der wichtigsten Zutaten einer guten Küche ist Zeit. Niedertemperaturgaren ist eine spezielle Gartechnik, die auch über Nacht erfolgen kann. Durch den langsamen Garvorgang und das anschließende Halten hat Fleisch die nötige Zeit die es braucht, um mit geringsten Garverlusten ein saftiges, zartes Ergebnis zu erzielen. Nach dem Niedertemperaturgaren kann man im Combi Chill anschließend den Warmhaltezyklus bei 65 °C durchführen oder das Produkt Schnellkühlen oder Schockfrostern.

## TECHNISCHE DATEN

Modell	BC 1411 Combi
Kapazität	14 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	55 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	35 kg
Abstand	67 mm
Anschluss	3 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,083 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,287 kW
Heizleistung	1,5 kW
Maße (BxHxT)	800 x 2025 x 825 mm
Gewicht	212 kg
Absicherung	16 A
Spannung	3N~/400 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A

## TECHNISCHE MERKMALE

- Klassische Kühl- und Gefrierzyklen
- Niedertemperaturgaren bis 70 °C und anschließendes Warmhalten
- Automatisches Regenerieren von gekühlten/gefrorenen Speisen auf Ausgabetemperatur
- Viele weitere Funktionen wie Sterilisieren, Trocknen, Erwärmen usw.
- Ideale Kombination von Sparsamkeit, Leistung und Zuverlässigkeit
- Gesamtausführung aus Edelstahl AISI 304
- Luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60-mm-Isolierung aus PU-Schaum (40 kg/m<sup>3</sup>)
- Automatische Kühl- und Gefrierregelung je nach Menge der eingesetzten Speisenmenge
- Optionaler Kerntemperaturfühler
- Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten
- Automatischer Lüfterstopp beim Öffnen der Tür

## OPTIONALES ZUBEHÖR

- Beheizter Temperaturfühler
- HACCP-Set + USB-Schnittstelle