

 **Tomáš HAVLÍČEK**
CHLADÍČÍ TECHNIKA
www.snehulak.com
mobil: 602 275 387
Rýmařovská 475, 199 21 Praha 9
Tomáš Havlíček



Šokery

český výrobce zařízení pro gastronomii





Šokové zchlazovače a zmrazovače

▶ <i>BC - 60 CHEF</i>	311
▶ <i>BC - 100 CHEF</i>	311
▶ <i>BC - 200 CHEF</i>	311





Šokery. Pro zvýšení produktivity, lepší využití technického vybavení kuchyně a zvýšení hygieny gastronomických provozů je stále více využíváno šokové chlazení a mražení

potravin ihned po tepelné úpravě. Zchlazovací proces probíhá z teploty +90°C na teplotu +3°C nebo zamražení z teploty +0°C na teplotu -18°C.

Tato technologie je optimální pro velké gastronomické provozy, kde uživatelům umožňuje optimálně využívat výrobní kapacitu kuchyně, nebo se připravit na zajištění jednorázových akcí bez nutnosti extrémního zatížení personálu.

Díky možnosti uchování zchlazených nebo zamražených potravin po delší časový režim se uživateli snižují ztráty. Všechny typy nabízených šokerů umožňují provoz v režimu zchlazení

nebo zamražení a následně po ukončení pracovního cyklu se přepnou do uchovacího režimu.

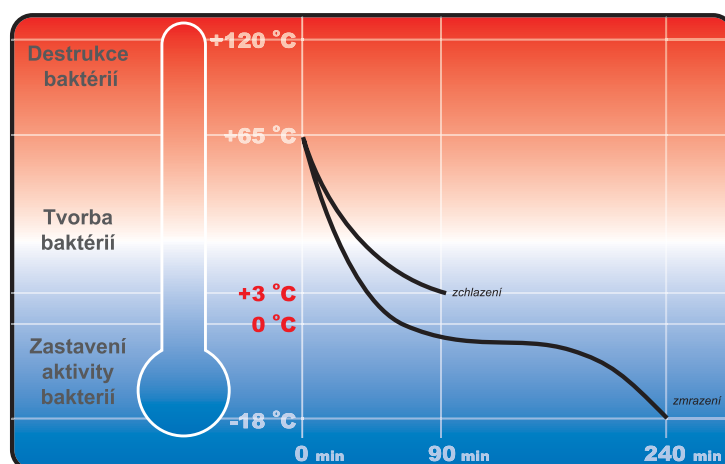
Potraviny se ukládají do šokeru v gastronádobách o hloubce 40 nebo 65 mm podle typu. U potravin většího objemu lze využít pro kontrolu teploty jádra vpichovací sondu, která zabezpečí vypnutí šokeru po dosažení požadované teploty jádra.

Masivní konstrukce a celonerezové provedení zaručuje dlouhou životnost zařízení. Ventilátory maximálních rozměrů a promyšlená konstrukce vsuvů zaručuje bezproblémové proudění vzduchu a zabezpečuje rychlé a kvalitní chlazení a mražení potravin.

Při šokovém zchlazení je možnost jídla skladovat 5 dní, při jejich zavakuování se tato doba prodlužuje až na 20 dní. Při šokovém zamražení se doba skladování prodlužuje až na 3 měsíce.

Pro použití šokového zchlazení či zamražení hovoří i možnost maximálního využití konvektomatů na jejich maximální kapacitu bez ohledu na okamžitou potřebu počtu porcí. Ukládání pokrmů pomocí šokerů umožňuje překonávat nečekané požadavky na okamžité zvýšení výdeje jídel bez zbytečných stresů.

Optimální využití ve všech provozech



⚠ Abychom omezili množení bakterií, musíme uchovávat potraviny v teplotě pod 3 °C.

⚠ Teplota musí být co nejrychleji snížena pod hranici 3 °C, abychom zastavili růst bakteriálních kultur.

Informační tabulka jednotlivých modelů BC

Model	Rozměry (cm)	Kapacita (GN ks)	Kapacita chladič (kg)	Kapacita mrazicí (kg)	Chladivo	Hmotnost (kg)	Příkon (W)	Napětí (V / Hz)
BC - 60 CHEF	79 x 78 x 85	5x GN 1/1-65	20	14	R 404a	100	1150	230V / 50Hz
BC - 100 CHEF	79 x 78 x 163	10x GN 1/1-65	40	28	R 404a	179	2500	400V /3N/ 50Hz
BC - 200 CHEF	79 x 78 x 198	15x GN 1/1-65	65	48	R 404a	225	3800	400V /3N/ 50Hz

⚠ Na výrobu šokerů BC je použit materiál ocel AISI 304. Chladivo R404a.

Typ výrobku

Popis výrobku

Zobrazení

Příkon/Napětí

Cena v Kč
bez DPH**BC-60 CHEF****Šokový zchlazovač a zmrazovač**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 20 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 14 kg
- kapacita 5x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem vnitřního prostoru 0,1 m³

rozměr v cm: **79 x 78 x 85 v**1,15 kW
230 V / 50 Hz**122.990,-**hmotnost: **100 kg****BC-100 CHEF****Šokový zchlazovač a zmrazovač**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 40 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 28 kg
- kapacita 10x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem 0,21 m³

rozměr v cm: **79 x 78 x 163 v**2,5 kW
400 V / 3N/ 50 Hz**209.990,-**hmotnost: **179 kg****BC-200 CHEF****Šokový zchlazovač a zmrazovač**

- zchlazení z teploty + 90 °C na teplotu + 3 °C
- hmotnost zchlazovaných potravin 65 kg
- zamražení z teploty + 90 °C na teplotu - 18 °C
- hmotnost zamražovaných potravin 48 kg
- kapacita 15x GN 1/1 65 mm h
- sonda pro teplotu jádra
- objem 0,3 m³

rozměr v cm: **79 x 78 x 198 v**3,8 kW
400 V / 3N/ 50 Hz**276.990,-**hmotnost: **225 kg**

