



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Ш О К - ОХЛАДИТЕЛЬ И Ш О К - МОРОЗИЛЬНИК



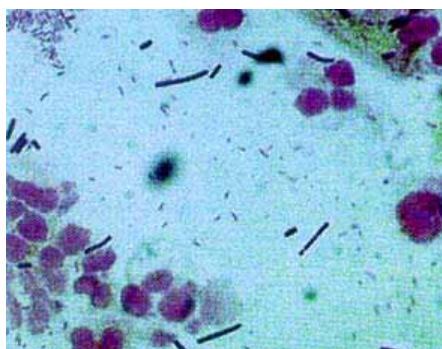
ОБЛЕГЧЕНИЕ РАБОТЫ

Современную профессиональную кухню невозможно себе представить без шок-охладителя и шок-морозильника. Этот прибор быстро понижает температуру продуктов. Что касается гигиены, качества продуктов, разнообразия блюд и планирования, прибор предлагает организации труда на кухне незаменимые преимущества.

Гигиена

Продолжительность хранения в охлажденном состоянии в зависимости от упаковки различная.

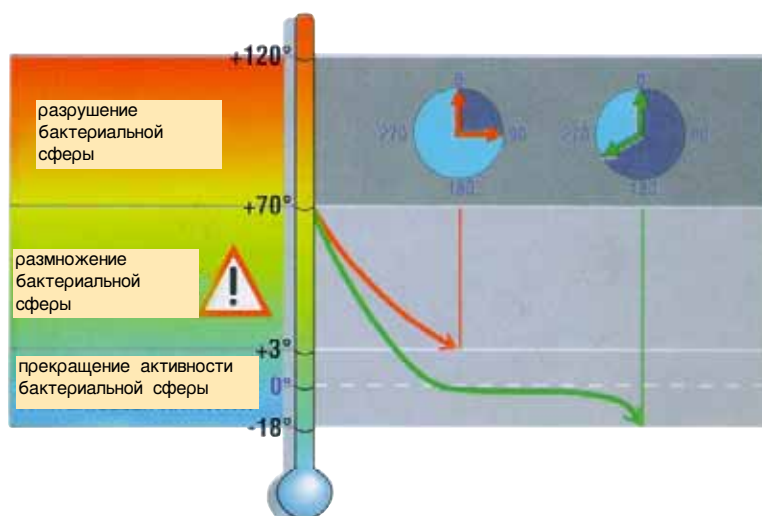
Продукты не упакованные в герметичную упаковку, должны быть в течении 5 дней употреблены, так как бактерии способны развиваться и в холодной среде. Продукты в герметичной упаковке не вступают в контакт с воздухом и, могут тем самым храниться до 20 дней.



Критическая температура; область быстрого развития микроорганизмов (+ 65°C / + 10°C)

Качество

Быстрое понижение температуры сохраняет 85% влажности, содержащейся в продуктах и предотвращает образование межклеточных макрокристаллов, что позволяет сохранить вкусовые и оптические качества продукта.



Разнообразие блюд

Благодаря возможности готовить заранее большое количество блюд, повара могут предлагать разнообразное меню, так им не приходится больше одновременно контролировать весь процесс приготовления различных блюд.

Планирование производства

Преимущества шок-охладителя / шок-морозильника проявляются при распределении работы на кухне. Шеф-повару не приходится больше ориентироваться на различные заказы блюд. Он может готовить блюда по своему собственному плану, что позволяет оптимизировать производственный процесс и экономить значительную часть затрат на энергию и персонал.

Преимущества

Применение такого метода планирования и рационализации работы на кухне является для всех предприятий преимуществом.

Например: предприятия "Fast Food" предприятия общественного питания, заводские столовые и т.д.

Обширные буфеты могут быть полностью заранее приготовлены.



Образование ледяных микрокристаллов ведет при разморозке продукта к разрушению внутренних мембран, что в свою очередь ведет к потере влаги и витаминов продукта.

ШОК-ОХЛАДИТЕЛЬ

+ 70°C



С помощью шок-охладителя можно снизить внутреннюю температуру продукта в течении 90 минут от + 70 градусов С до +3 градусов С и, затем хранить продукт, в зависимости от установки, при температуре консервирования от 0 до +5 градусов С.

+ 3°C

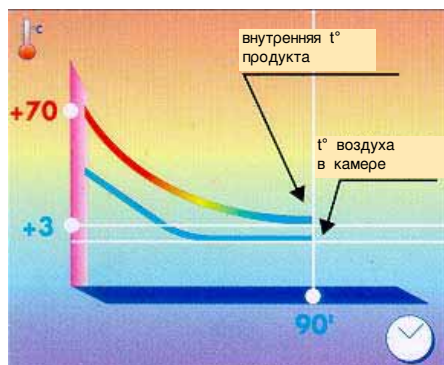


меньше чем за **90'**

+ 2°C



Soft - Chilling



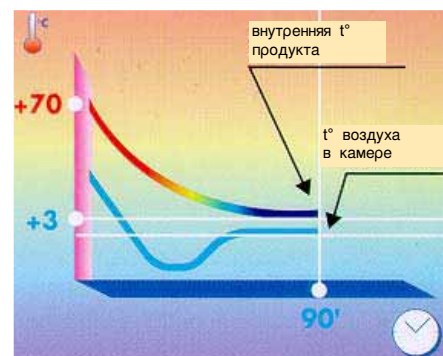
МАКС. 5 ДНЕЙ



Этот модус хорошо подходит для особенно чувствительных, толщи-ной не более 20 мм, продуктов. При этой технологии температура воздуха в камере шок-охладителя никогда не опускается ниже 0°C. Холодильный агрегат работает до тех пор, пока температура воздуха не достигнет 0°C. После этого температура поддерживается автоматически, пока продукт не достигнет t° + 3°C. Время охлаж-дения блюд, которые не допускают измерение t° температурным зондом, ограничивается до 90 мин. После шокового охлаждения прибор автоматически переключается на модус консервации, при котором продукты хранятся как в обычном холодильнике.

Hard - Chilling

Этот модус подходит для продуктов, толщина которых больше чем 20 мм. Холодильный агрегат работает до тех пор, пока t° воздуха не достигнет -15°C. После этого t° поддерживается до тех пор, пока внутренняя t° продукта не достигнет -10°C. Затем t° повышается до 0°C, чтобы предотвратить примерзание продуктов. После того как внутренняя t° продукта достигнет +3°C, прибор автоматически переключается на модус консервации.



Ш ОК-МОРОЗИЛЬНИК

+ 70°C



Этот прибор позволяет снизить внутреннюю температуру продукта от + 70°C до -18°C градусов за менее чем 4 часа и затем, в зависимости от установки, хранить при температуре -18°C / -25°C.

- 18°C

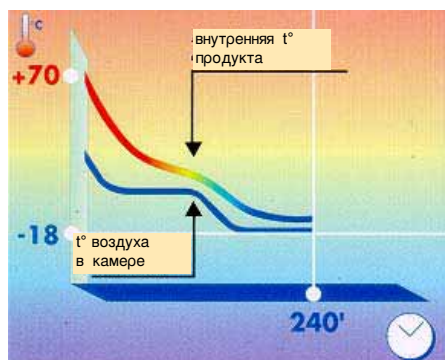
меньше

за **240'**

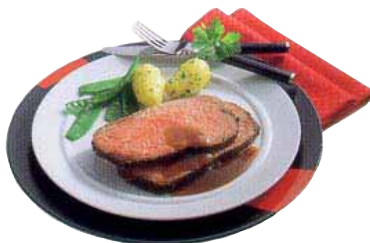


- 18°C

+ 2°C



МАКС. 60

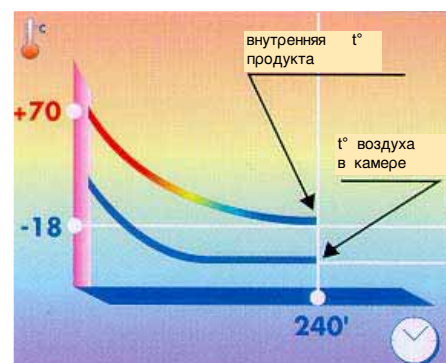


Soft - Freezing

Этот модус хорошо подходит для особенно чувствительных, толщи-ной не более 20 мм, продуктов. При этой технологии температура воздуха в камере морозильника на первой стадии никогда не опуска-ется ниже 0°C, пока t° продукта не достигнет 20°C. Только после этого t° воздуха опускается до -40°C. После того, как внутр-енняя t° продукта достигнет - 18°C / через 240 минут, модус замораживания прекращает работу и, включается фаза консервации, при которой продукты хранятся как в обычном морозильном шкафу.

Hard - Freezing

Этот модус подходит для продуктов, толщина которых больше чем 20 мм. В этом модусе холодильный агрегат работает на полную мощность до тех пор пока t° воздуха не достигнет -40°C. После того как внутренняя t° продукта достигнет -18°C, автоматически включается фаза консервации, при которой продукты хранятся как в обычном морозильном шкафу.



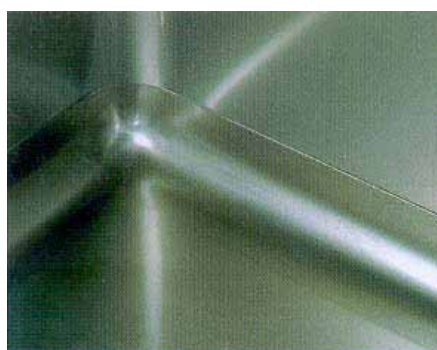
ПРЕИМУЩЕСТВА ...

**максимальная
мощность**



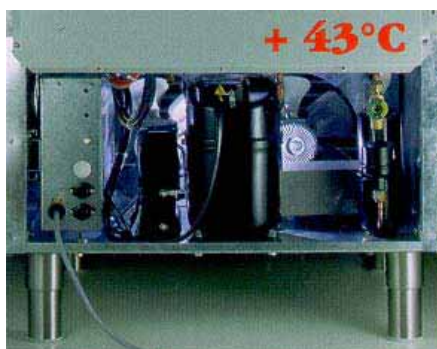
Все приборы этой серии предлагают максимальную производительность и позволяют оптимальное использование предоставляемого места без причинения ущерба прибору.

**равномерное
распределение
температуры**



Внутренняя часть камеры с особым дизайном дает возможность потоку воздуха проникать во все пункты, что позволяет быстрое достижение необходимой температуры. Приборы с мощностью 20 ГН 1/1 и 20 ГН 1/2 оснащены особенно большим радиусом.

**высшая
функциональность**



Высокое качество компонентов холодильной группы разрешает высокую эксплуатационную нагрузку даже при тяжелых условиях. Используемый хладагент R4040A выполняет экологические требования высокоразвитых стран.

**высшая гигиена и
легкая чистка
приборов**



Днище камеры поддается полной и легкой чистке. Задвинутые стеллажи для противней легко вынимаются без дополнительных инструментов. Внутреннее исполнение из хромоникелированной стали 18/10 с сильно-закругленными краями.

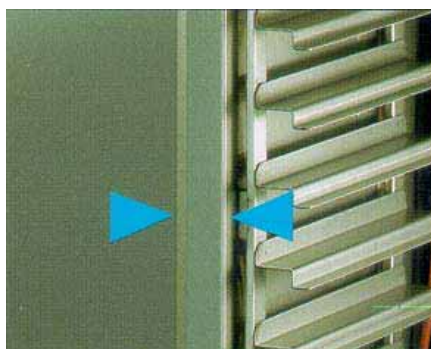
**легкий технический
осмотр**



Все компоненты холодильного и электронного оборудования легко доступны.

ПРЕИМУЩЕСТВА ...

**максимальная
экономия энергии**



Изоляция из высокогерметичного толстого полиуретана. Камеры мощностью 20 ГН 1/1 оснащены панелями толщиной 100 мм. При достижении температуры заморозки автоматический переход в стадию консервации. Камеры, рассчитанные на 20 ГН 1/1 и 20 ГН 2/1, поставляются на заказ с компрессором, мощность которого рассчитана только на консервацию.

многосторонность



Электронное управление отвечает каждой потребности, легко в обслуживании, разрешает установку разнообразнейших циклов охлаждения и замораживания.

**максимальная
надёжность**



Высокое качество используемых материалов, высокоразвитая технология производственного процесса и постоянный контроль гарантируют максимальную надёжность.

**максимальная
безопасность**



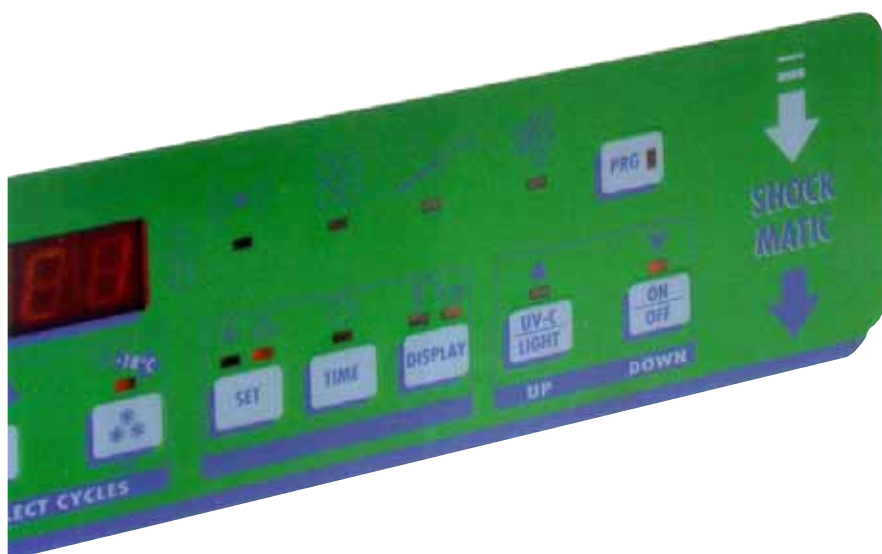
Все приборы отвечают действующим нормам, опробованы с электро и производственно-технической стороны и отмечены знаком СЕ.

**насыщенная
программа**



Электро-механическая и электронная производственная программа располагает как въездными приборами так и с передвижным загрузочным устройством.

ФУНКЦИИ



Эти приборы предлагают разнообразные возможности выбора циклов, при этом некоторые из циклов уже запрограммированы, некоторые можно изменять. Управление предполагает 3 программы для охлаждения / замораживания. 2 программы каждого из блоков уже заданы фирмой-производителем, 3-й вариант программы предоставляется на рассмотрение заказчику. Во время цикла охлаждения / замораживания можно наблюдать уже затраченное время; в дальнейшем, после окончания работы, прибор показывает затраченное на цикл время, что позволяет заказчику лучше использовать прибор. Прибор сигнализирует оптически и акустически: прошел ли цикл надлежащим образом, было ли превышено заданное время. Прибор автоматически распознает, выполняется цикл по заданному времени или посредством контроля внутренней температуры продукта, даже если начальная температура продукта отличается всего лишь на несколько градусов от температуры камеры.



Посредством этой кнопки в отключенном состоянии можно узнать стандартные циклы охлаждения и наблюдать в рабочем состоянии.



Посредством этой кнопки в отключенном состоянии можно узнать стандартные циклы замораживания и наблюдать в рабочем состоянии.



Посредством этой кнопки можно отключить фазу консервирования, следующую за фазой быстрого охлаждения.



Посредством этой кнопки можно активировать временной цикл и, с момента старта наблюдать уже затраченное время.



Все приборы могут поставляться с водоохлаждаемым компрессором.



Посредством этой кнопки в состоянии STOP можно активировать UVC-цикл стерилизации



Эта клавиша показывает внутреннюю температуру продукта и температуру воздуха в камере.



Возможность монтажа колес вместо ножек

ШОК - ОХЛАДИТЕЛЬ ШОК - МОРОЗИЛЬНИК

с управлением Master

Это электронное управление предлагает пользователю максимальную производительность. Выходными датами подключений являются :

- ♦ индикация температуры (3 зеленых цифры);
- ♦ дисплей с 4-мя строками, каждая по 20 знаков, и подсветкой. Ниже приведены важнейшие дополнительные показатели, которые возможны со стандартным и дополнительным управлением:
- ♦ подключение к интегрированному принтеру с Master-картой (доп. принадлежности);
- ♦ подключение к модулю с 3-4 измерителями внутренней температуры (допол. принадлежности);
- ♦ самостоятельный диагноз для контроля возможного источника неисправностей

- ♦ подключение к регулятору скорости для контроля потока воздуха (допол. принадлежности);
- ♦ запоминание больше 30 циклов быстрого охлаждения, каждый с 4 фазами, контролем температуры воздуха, внутренней температуры продукта, контролем времени и скорости нагнетания воздуха (при установленном регуляторе);
- ♦ подключение UVC-лампы для стерилизации камеры и кухонных установок (допол. принадлежности)
- ♦ возможность контроля температуры конденсата посредством изменения скорости вращения вентилятора, что позволяет оптимальное использование прибора даже при низкой внешней температуре (допол. принадлежности);
- ♦ интернациональное напряжение тока (допол. принадлежности).



Этой кнопкой можно активировать режим шокового охлаждения.



Этой кнопкой можно активировать режим шокового замораживания.



Посредством этой кнопки можно изменить данные, указанные на дисплее.



Эта кнопка активирует нагрев измерителя внутренней температуры, что облегчает вынимание зонда.



Эта кнопка активирует цикл стерилизации.



Посредством этой кнопки можно активировать функцию "HARD", при которой прибор работает на полную мощность.

Дистанционное управление



(дополнительные принадлежности)



Прибор может быть подключен к локальному компьютеру с применением Windows (допол. принадлежности.)

ENERGY SAVING

Подготовительная фаза для 2-ого компрессора. Автоматическое переключение на консервирование.

10HP → 1HP

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

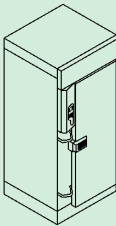
Программа электронных приборов

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC041	BF041
	габариты ДхГхВ	mm	966 x 700 x 850	
	производ-ть	kg	15	10
	решетки GN 1/1	n	4	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1220	1390

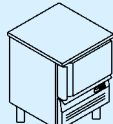
Программа электронных приборов с управлением Master

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC201	BF201
	габариты ДхГхВ	mm	1020 x 990 x 2210	
	производ-ть	kg	70	48
	решетки GN 1/1	n	20	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	4100	4700

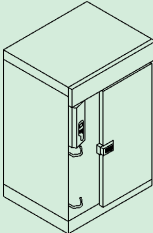
Программа электронных приборов

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC051	BF051
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1035	
	производ-ть	kg	18	12
	решетки GN 1/1	n	5	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1250	1440

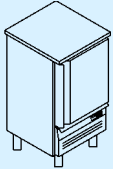
Программа электронных приборов с управлением Master

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC202	BF202
	габариты ДхГхВ	mm	1550 x 1270 x 2350	
	производ-ть	kg	150	100
	решетки GN 1/1	n	40	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	7150	8450

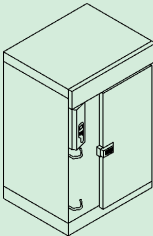
Программа электронных приборов

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC101	BF101
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1415	
	производ-ть	kg	30	21
	решетки GN 1/1	n	10	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1550	1910

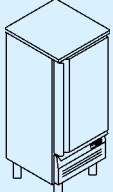
Программа электронных приборов с управлением Master

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC202S	BF202S
	габариты ДхГхВ	mm	1550 x 1270 x 2350	
	производ-ть	kg	210	135
	решетки GN 1/1	n	40	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	8600	10200

Программа электронных приборов

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C +70 > -18°C

	Модель		BC151	BF151
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1800	
	производ-ть	kg	46	30
	решетки GN 1/1	n	15	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	2390	2770

Программа электронных приборов для печей Rational с управлением Master

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	850 x 820 x 1550	
	производ-ть	kg	22	15
	решетки GN 1/1	n	6	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1550	1910

Программа электромеханических приборов

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	966 x 700 x 850	
	производ-ть	kg	15	10
	решетки GN 1/1	n	4	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1220	1390

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	850 x 820 x 1810	
	производ-ть	kg	36	25
	решетки GN 1/1	n	10	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	2390	2770

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1035	
	производ-ть	kg	16	11
	решетки GN 1/1	n	5	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1250	1440

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	1210 x 950 x 1810	
	производ-ть	kg	70	48
	решетки GN 1/1	n	20	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	4100	4700

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1415	
	производ-ть	kg	27	20
	решетки GN 1/1	n	10	
	напряжение	V/f/Hz	230/1/50	
	мощность	W	1550	1910

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	1020 x 890 x 2240	
	производ-ть	kg	70	48
	решетки GN 1/1	n	20	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	4100	4700

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	755 x 800 x 1800	
	производ-ть	kg	45	28
	решетки GN 1/1	n	15	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	2390	2770

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

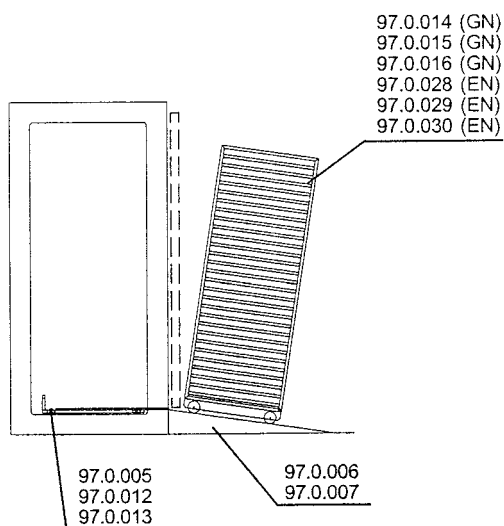
	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	1550 x 1270 x 2240	
	производ-ть	kg	150	100
	решетки GN 1/1	n	40	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	7150	8450

Шок-охладитель / морозильник
+70 > +3°C / +70 > -18°C

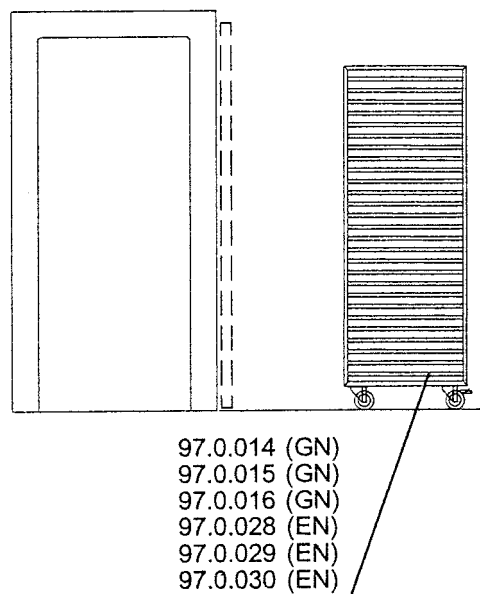
	Модель		BC041	BC041
	габариты ДхГхВ	mm	1045 x 1335 x 2540	
	производ-ть	kg	75	40
	решетки GN 1/1	n	40	
	напряжение	V/f/Hz	400/3/50	
	мощность	W	4100	4700

ВОЗМОЖНОЕ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ВНУТРЕННЕЕ ОСНАЩЕНИЕ

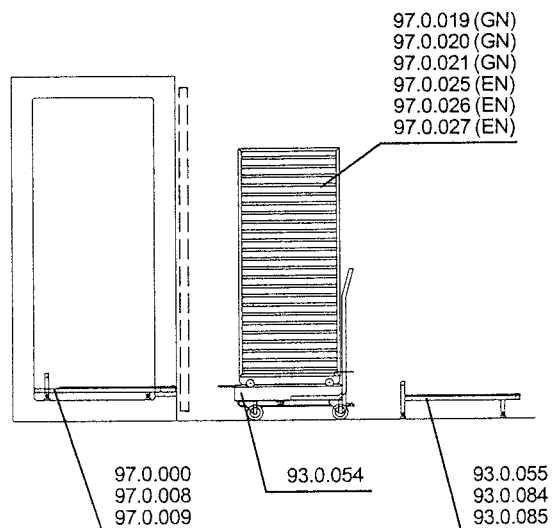
с рампой "CR"



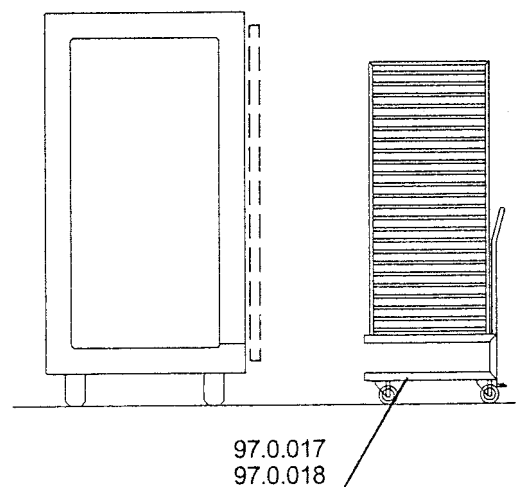
без днища "S/P"



без рампы "S/R"



с переставляемыми ножками
"Rational"



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com