



Oszczędność kosztów, optymalizacja zasobów, bezpieczeństwo i higiena.

Zoptymalizuj
pracę i wydajność
profesjonalnej kuchni



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Cook & Chill

Proces chłodzenia.....	120
Rozwiązania Cook & Chill	121

Dlaczego używanie szybkoschładzarek jest istotne?

Szybkoschładzarki służą do szybkiego obniżania temperatury artykułów spożywczych. Ich temperatura może spaść z 90°C do 3°C w czasie nieprzekraczającym 90 minut.

Zapobiega to narastaniu bakterii. Nasz zakres produktów zawiera również szybkoschładzarki szokowe, dzięki którym można obniżyć temperaturę do -18°C w zaledwie 4 godziny. Ten proces niezwykle szybkiego zamrażania żywności zapobiega narastaniu bakterii oraz pojawianiu się dużych kryształków lodu w produkcie.



Bezpieczne, skuteczne
i rozsądne chłodzenie
potraw.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Proces chłodzenia

Połączenie pieców ze szybkością chłodzarkami jest wysoce efektywne oraz ułatwia planowanie pracy w kuchni. Prawidłowe zastosowanie szybkością chłodzarek wraz z tymi urządzeniami grzewczymi ogranicza powstawanie odpadów, zapewnia oszczędność czasu oraz sprzyja szybkiemu serwowaniu produktów.

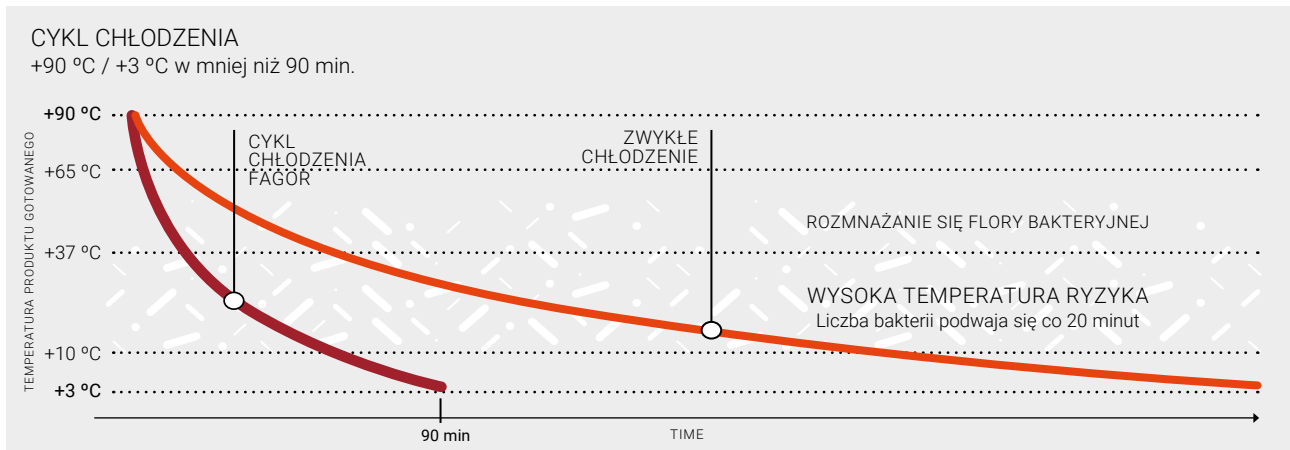
Cykl chłodzenia

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'

Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'

Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.



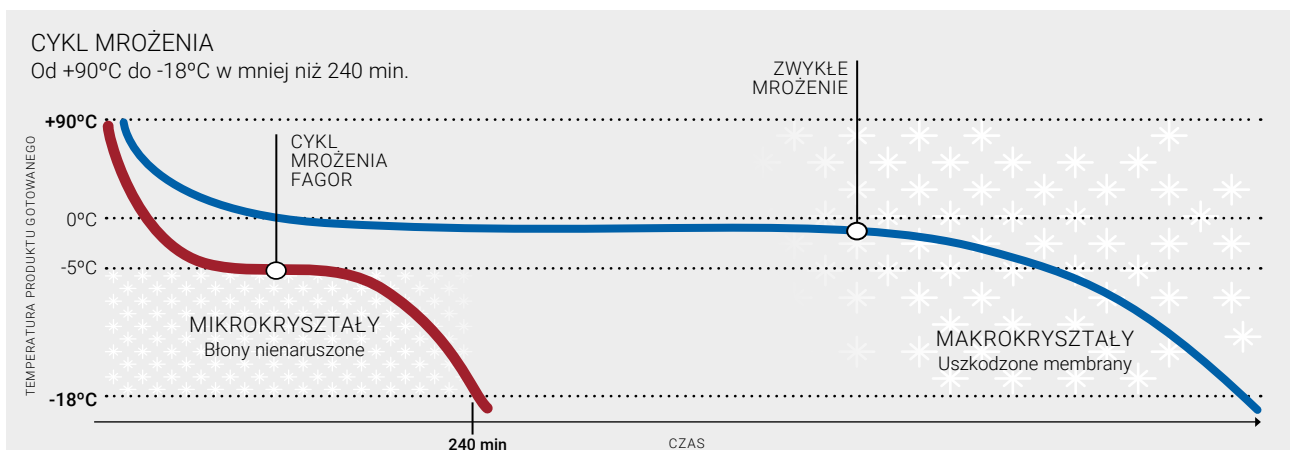
Cykl zamrażania

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 240'

Cykl ten służy do zamrażania produktów spożywczych w równej temperaturze oraz może być stosowany do stałego schładzania tychże produktów bez powodowania gwałtownych zmian temperatury lub do gotowania różnych składników.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 240'

Cykl ten jest idealny do zamrażania niedogotowanych produktów spożywczych lub częściowo przygotowanych potraw. Można go również zastosować do produktów surowych. Umożliwia przechowywanie zamrożonej żywności przez długi czas.



Rozwiązania Cook & Chill

Cook & Chill 0623

40 ÷ 60 Posiłków na dzień



Cook & Chill 061

60 ÷ 100 Posiłków na dzień



Cook & Chill 101

100 ÷ 150 Posiłków na dzień



Cook & Chill 0623 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



Zestaw łączący 0623
Modele elektryczne i gazowe
19087772



Szybkoschlądzarka 0623
ABCO-06 2/3 50Hz
19087540

Cook & Chill 061 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Piec gazowy (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Zestaw łączący 061
Modele elektryczne
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modele gazowe
19095521KIT ABATIDOR-610G



Szybkoschlądzarka 061
19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz



Wózek do wyjmowanych półek
CP-11-R
19018752



Stelaż na pojemniki
EB-061 19011559
REMOVABLE PLATE RACK
EP-061 19013353

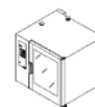


Podstawa szynowa do stelaża
GE-101 19011569



Pokrywa termiczna
LTE-061
19011738

Cook & Chill 101 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Piec gazowy (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Zestaw łączący 101
19079211 SH-101-E iKORE
19079233 SH-101-G iKORE



Szybkoschlądzarka 101
19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz



Wózek do wyjmowanych półek
CP-11
19013352



Stelaż na pojemniki
EB-101 19011561
REMOVABLE PLATE RACK
EP-101 19013354



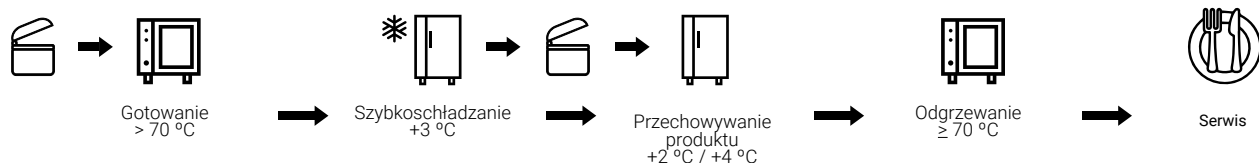
Podstawa szynowa do stelaża
GE-101 19011569



Pokrywa termiczna
LTE-101
19011739

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość..

(**): Zapytaj o te same modele z gazem.



Cook & Chill 102

150 ÷ 200 Posiłków na dzień

Cook & Chill 201

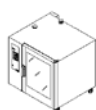
150 ÷ 200 Posiłków na dzień

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 Posiłków na dzień



Cook & Chill 102 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Piec gazowy (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Zestawy montażowe 102

Podstawa pieca
SH-102 19082394



Szybkoschładzarka 102

19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz



Wózek do wymiomych półek

CP-102
19013355



Stelaż na pojemniki lub talerze
EST. HOLDER EB-102 19011562
EST. PLATE EP-102
19013356



Podstawa szynowa do stelaża
GE-102 19011570



Pokrywa termiczna
LTE-102
19011740

Cook & Chill 201 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Piec gazowy (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Szybkoschładzarki do wózków 201

RBP-201 19089779

RBM-201 19089788

Wózek z prowadnicami na tace

CEB-201 19011551
cena kat. netto 10.945,00 zł

Wózek z prowadnicami do talerzy

CEP-201 19013357



Pokrywa termiczna
LTE-201
19011741

Cook & Chill 202 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Piec gazowy (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Szybkoschładzarki do wózków 202

RBP-202 19089782

RBM-202 19089790

Wózek z prowadnicami na tace

CEB-202
19011550

Wózek z prowadnicami do talerzy

CEP-202
19011552



Pokrywa termiczna
LTE-202
19011742

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość..