

Szybkoschładzarki

Szybkoschładzarki CONCEPT +	316
Szybkoschładzarki CONCEPT.....	318
Szybkoschładzarki do wózków	320

Urządzenia specjalne lub wszelkie odmiany modelu standardowego są montowane fabrycznie za dodatkową opłatą w stosunku do ceny modelu standardowego.

Prosimy o kontakt z Fagor Industrial w sprawie wszelkich innych wariantów lub opcji, które nie są uwzględnione na tej liście.

Dlaczego używanie szybkoschładczy jest istotne?

Szybkoschładczy 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 szybkoschładczy 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 sieci krystalicznych.



Proces chłodzenia

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

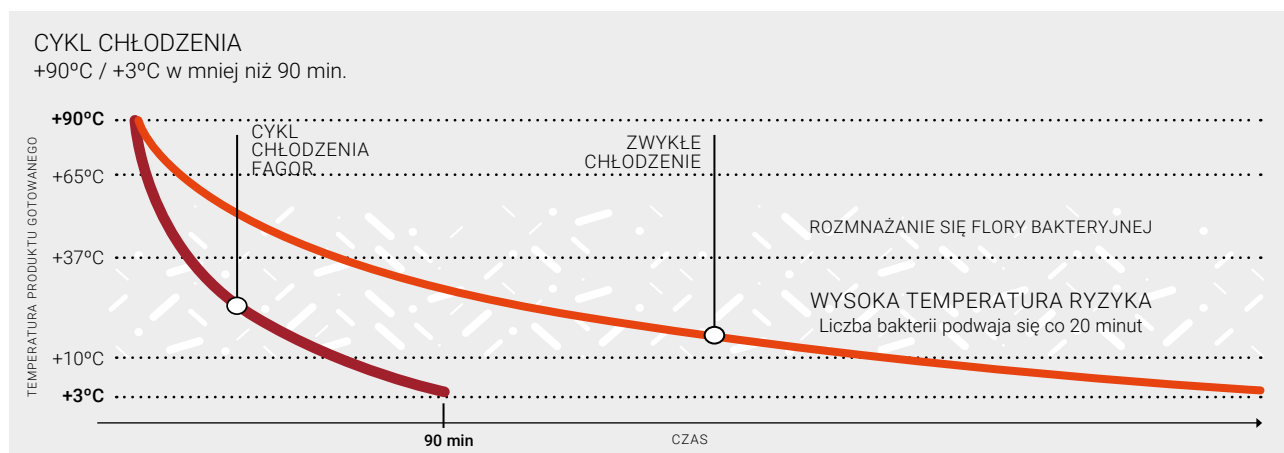
Cykl chłodzenia

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.



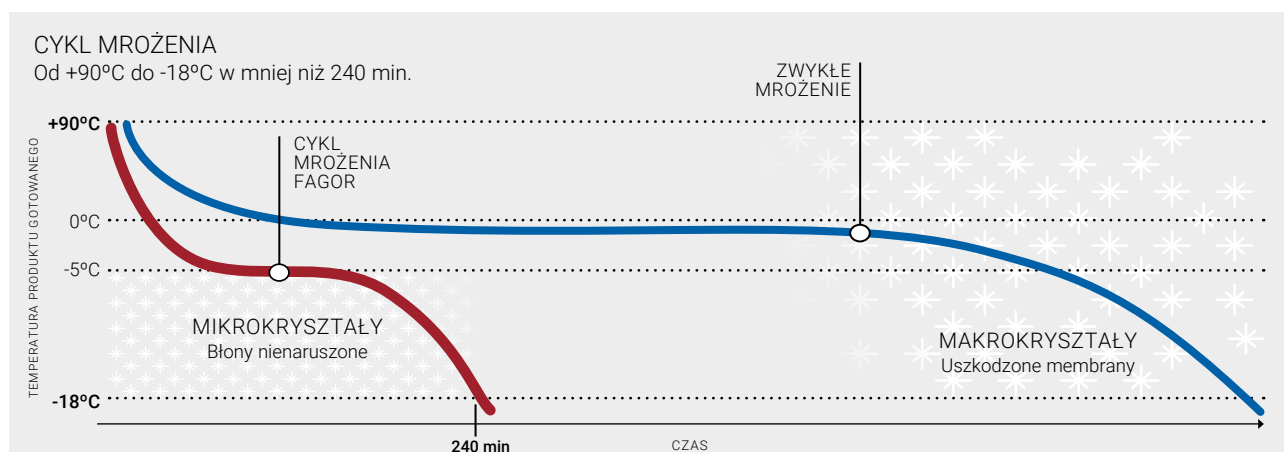
Cykl zamrażania

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.



CONCEPT+ | Szybkoschładzarki

Nasze szybkooschładzarki CONCEPT+ są dostępne w różnych rozmiarach, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika. Wszystkie z nich, od małych blatowych szybkooschładzarek po duże zamrażarki o pojemności do tac GN2/1, są wyposażone w elektroniczny system sterowania w całości opracowany przez Fagor Industrial.



01.

Łatwość czyszczenia

Zaokrąglone połączenia dla łatwiejszego zachowania higieny. Łatwo wyjmowane części wewnętrzne i przechylony odpływ dla łatwego pozbywania się niepotrzebnych płynów. Zamrażarki wyposażone w tacę zbierającą wodę.

02.

Zastrzeżona technologia

Oferujemy modele mieszane, które posiadają zarówno opcję cyklu chłodzenia (90°C do 3°C) w ciągu 90 minut jak i opcję cyklu zamrażania (od 90°C do -18°C) w ciągu 240 minut, co umożliwia przechowywanie produktów spożywczych w pożądanej temperaturze po zakończeniu danego cyklu. Każdy cykl pracy zawiera dwa tryby: mocny i łagodny, każdy dostosowany do produktów o różnym stopniu gęstości oraz grubości. Nasza technologia jest wysoce konkurencyjna w najbardziej wymagających warunkach.

03.

Wszechstronność

Nasze prowadnice mogą utrzymywać pojemniki GN lub blachy piekarnicze na ciasto oraz charakteryzują się takim stopniem giętkości, jaki jest wymagany w biznesie cateringowym i restauracyjnym.

04.

10 programów

System kontroli Fagor posiada łatwe w obsłudze menu, które zawiera do 10 programów. Uruchamianie cykli może następować za pomocą zegara lub sygnału pochodzącego z sondy znajdującej się wewnątrz jedzenia. Jeżeli żadna sonda nie jest używana, wtedy załącza się tryb zegarowy.

Concept+



Ogólna charakterystyka

- Modele mieszane, z opcją cyklu chłodzenia (+2°C) lub zamrażania (-18°C).
- Te dwie opcje pracy dotyczą zarówno procesu chłodzenia jak i zamrażania:
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości ponad 2 cm.
- Cykl łagodny: dla produktów o grubości poniżej 2 cm lub produktów o niskiej gęstości. Cykl ten jest przeprowadzany w dwóch zaprogramowanych krokach. Cykl łagodny zapobiega tworzeniu się szronu na produkcie.
- Czas trwania cyklu:
- Cykl chłodzenia: 90 minut.
- Cykl mrożenia: 240 minut.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Zegar elektroniczny i czujnik temperatury.
- Kontrola cykli może być przeprowadzana w oparciu o czas i temperaturę, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar załącza się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, gdzie temperatura utrzymuje się między +2 a +4°C, lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18°C.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-452A (Nie zawiera CFC).
- Model EATM-031 z czynnikiem chłodniczym R-290.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm (oprócz modeli 031 z izolacją o grubości 35 mm), i gęstości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania.
- Zawiera wewnętrzne przewodnice ślizgowe.
- Dodatkowe opcje:
- Podgrzewana sonda.
- Drukarka HACCP.
- Złącze USB do zgrywania danych.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	POZIOM		WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *				NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODNICZA	MROŻNICZA	ELEKTR.		CHŁODNICZA		
EATM-031 CD	R-290	50	19047207	3	-	-	15	6	230V-1N	365	365	560x700x514	
ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	
ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	
ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	
ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	
ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	
ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	
ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Dodatkowe opcje – montowane fabrycznie

OPIS
Podgrzewana sonda
Drukarka HACCP
Złącze USB do zgrywania danych

CONCEPT | Szybkoschładzarki

W odpowiedzi na wymagania rynku uprościliśmy system naszych szybkoschładzarek, dodając nową gamę CONCEPT z ekonomicznym prostym sterownikiem. Dzięki temu możemy zaoferować tę niezbędną technologię jako kluczowy czynnik dla każdej firmy gastronomicznej.



01.

Łatwość obsługi

Uprozczone sterowanie dla łatwiejszego użytkowania przy jednoczesnym zachowaniu bardzo konkurencyjnej wydajności w najbardziej wymagających warunkach.

02.

Łatwość czyszczenia

Dzięki zaokrąglonym bokom, czyszczenie staje się łatwiejsze. Wewnętrzne części można z łatwością wymieniać, a dzięki nachylenemu układowi odprowadzania odpadów płynnych można je sprawnie usuwać. Szybkoschładzarki są wyposażone w pojemniki na wodę oraz opcjonalnie w oświetlenie UV przydatne w procesie sterylizacji.

03.

Dwie opcje kontroli cyklu

Cykle można uruchamiać na podstawie czasu lub zgodnie z sygnałem z sondy wewnątrz żywności. Gdy nie jest używana sonda, tryb czasu jest aktywowany.

Concept



ATM-031 ECO



ATM-051 ECO



ATM-081 ECO







ATM-101 ECO

Sterowanie elektroniczne umożliwia cykle chłodzenia (+3°C) lub zamrażania (-18°C).

Ogólna charakterystyka

- Satynowe wykończenie ze stali nierdzewnej na zewnątrz, z wyjątkiem tylnego panelu (pokryte tworzywem sztucznym).
- Wewnątrz stal nierdzewna AISI-304 18/10.
- Dołączone przewodnice ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-452A (Nie zawiera CFC).
- Typ ECO, przyjazny dla użytkownika panel sterowania.
- Cykle sterowania termostatem z alarmem dźwiękowym końca cyklu.
- Kontrola cykli może być przeprowadzana w oparciu o czas i temperaturę, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar załącza się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, gdzie temperatura utrzymuje się między +2 a +4°C, lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18°C.
- Wyposażone w nieogrzewaną sondę produktu.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania.

	MODEL	HZ.	KOD	POZIOM			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODNICZA	MROŻNICZA		ELEKTR.	CHŁODNICZA	
	ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514
	ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850
	ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290
	ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Szybkoschładzarki do wózków z agregatem zewnętrznym

Specjalnie zaprojektowane dla cateringów lub restauracji, które korzystają z naszego systemu Cook & Chill. Szybkoschładzarki są niezbędnym elementem w łańcuchu gotowania-chłodzenia-regeneracji.



01.

HACCP

Wszystkie nasze komory chłodnicze są wyposażone w system kontroli HACCP, aby zapewnić, że żywność jest utrzymywana w dobrych warunkach poprzez monitorowanie temperatury urządzenia i dostarczanie dziennika alarmów, a także inspekcji i prawidłowej regulacji kontroli żywności.

02.

Izolacja

Izolacja o grubości 100 mm w naszych modelach mieszanych jest o 20% ponad średnią rynkową. Ta funkcja zapewnia nie tylko lepszą wydajność, szczególnie podczas zamrażania, ale także znaczną oszczędność energii.

03.

Zastrzeżona technologia

Komory szybkoschładzarek zapewniają optymalną jakość pracy, do chłodzenia (do +3° C) i do zamrażania (do -18° C). Cały proces, łącznie z projektowaniem i produkcją, jest w całości realizowany przez Fagor Industrial.

04.

Funkcjonalność

Każdy pojedynczy szczegół, taki jak otwieranie drzwi czy wysokość urządzenia, został zaprojektowany, aby kuchnia stała się bezpiecznym miejscem, po którym łatwo się poruszać.

Szybkoschładzarki do wózków



PIEC APE-201 Z WÓZKIEM



Szybkoschładzarka do wózków CSK 201

Ogólna charakterystyka

- Elementy wewnętrzne i zewnętrzne wykonane z wysokiej jakości austenitycznej stali nierdzewnej.
- Dzięki wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych).
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R452a.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43° C i wilgotności 65%.
- Hermeticznie zamknięta sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Elektroniczna i cyfrowa kontrola temperatury odszraniania.
- Alarm opóźnienia otwarcia drzwi.
- System śledzenia HACCP z dziennikiem alarmów i temperatury. W celu drukowania danych można zainstalować opcjonalną drukarkę.
- Spód:
 - Modele CSK: komory chłodnicze bez dna. Stalowy spód o grubości 2 mm.
 - Modele CMK: szybkoschładzarko-zamrażarka. Płyta dolna o grubości 100 mm z wtryskiwaną izolacją poliuretanową 40 kg/m³.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- **UWAGA:** nie ma możliwości rozmontowania urządzenia – należy przewidzieć odpowiednie przejścia na transport i wniesienie.

LICZBA DRZWI	WIELKOŚĆ WÓZKA	ELEMENT	SZYBKOSCHŁADZARKA		SZYBKOSCHŁADZARKA Z OPCJĄ SZYBKOZAMRAŻANIA	
			STANDARDOWE	WZMOCNIONE	STANDARDOWE	WZMOCNIONE
1 drzwi	201 (GN-1/1)	Szybkoschładzarka	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschładzarka	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 drzwi (Pass-through)	201 (GN-1/1)	Szybkoschładzarka	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschładzarka	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Wjazdowe szybkoschładzarki

MODEL	KOD	TYP WÓZKA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)	NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWNĘTRZNY	WYMIARY (MM)
			+90 / +3°C				
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)
		CHŁODZĄCA	ELEKTR. - 400V 3+N			
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785

Wjazdowe szybkoschładzarki z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	TYP WÓZKA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWNĘTRZNY	WYMIARY (MM)
			+90/+3°C	+90/-18°C				
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)
		CHŁODZĄCA	ELEKTR. – 400V 3+N			
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785

* W przypadku innych napięć i częstotliwości skonsultuj się z producentem.

Dodatkowe opcje – montowane fabrycznie

OPIS
Opcja drukarki do systemu HACCP

Rampa podjazdowa dla szybkoschładzarek wjazdowych.

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ (MM)
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek typu 201	700
RC-800	19015798	Rampa dla szybkoschładzarek typu 202	800