

## Šokový zchlazovač a zmrazovač PBC-05 5x (GN1/1-EN) 230V



### Popis produktu

1. Hygiena a bezpečnost Všechny čerstvé biopotraviny obsahují přirozenou bakteriální zátěž, která se v příznivých okolních podmínkách (teplota a vlhkost), násobí a má nebezpečné účinky na zdraví spotřebitelů. Mezi +65°C a +3°C: v tomto teplotním rozsahu, bakteriální násobení se zrychluje exponenciálně. Šokové zchlazení znamená snížení teploty produktu z +90°C až +3°C za méně než 90 minut. Projde v kritickém teplotním rozsahu tak rychle, že účinky škodlivých bakterií jsou eliminovány. Rychlé zchlazení uvařeného produktu nejen zabraňuje množení bakterií, ale také prodlužuje dobu konzervace produktu a zabraňuje ztrátě chuti a aroma. Kvalita potravin není ovlivněna, čímž se prodlužuje doba skladování produktu. 2. Zefektivnění práce Zchlazovače umožňují přípravu velkého množství produktů a jakmile je prudce zchlazený, může být spotřebován během 5-7 dnů a trvanlivost zmrazeného produktu se může prodloužit až na několik měsíců při zachování organoleptického stavu potravin. Zachování kvality produktu umožňuje předem naplánování práce v kuchyni, zkvalitňování nákupu surovin a také snižuje pracovní zátěž personálu s výhodami z hlediska hygieny a pestrosti jídelníčku. 3. Úspora času Předběžná příprava potravin a jejich rychlé zchlazení umožňují kuchyni, aby v případě potřeby nabízela chutnější a rozmanitější menu. Kuchař tak nemusí neustále dohlížet na proces přípravy několika jídel. Jednoduchá obsluha regenerovaného jídla umožňuje široký nabídku jídel, která mají být servírována během krátké doby. Zchlazovače zvyšují výrobní kapacitu, a tím snižují náklady na zaměstnance a poskytují mimořádné výhody z hlediska ziskovosti a času. 4. Kvalita Rychlé snížení teploty umožňuje uchovat vlhkost potravin a zabraňují standardnímu množení bakterií. Rychlé zmrazení podporuje tvorbu mezibuněčných mikrokystalů, potraviny si díky tomu zachovávají své typické vlastnosti, chuť, strukturu a čerstvost. Šokové zchlazovače Asber jsou také výjimečné při uchovávání čerstvého a syrového stavu potravin, jako jsou ryby, korýši, zelenina, chléb a částečně hotové produkty, jako jsou čerstvé těstoviny a omáčky. 5. Aplikace Tento systém zefektivnění práce v kuchyni je velmi výhodný pro všechny druhy stravování a zejména pro jídelny, nemocnice a restaurace, stejně jako pro zvláštní příležitosti, jako jsou velké rauty. Umožňuje také všem druhům restaurací a cateringových podniků nabízet jejich dobře prezentované pokrmy, které jsou připraveny k jídlu. 6. Další výhody Zchlazovače optimalizují způsob řízení zásob: Snížení ztráty hmotnosti díky přirozenému odpařování vlhkosti z uvařených potravin Plánované nákupy potravin zlepšují organizaci zásobování kuchyně Organizace skladovacích kapacit a pracovní zátěže, možnost nastavení osobní pozornosti Drastické snížení odpadu a nespotebovaných potravin Šokové zchlazení Cyklus rychlého zchlazení převezme teplotu potravin od +90°C a šokově ji sníží na teplotu +3°C (v jádru produktu) za méně než 90 minut. Po procesu může být produkt skladován při teplotě 0°C a +5°C v závislosti na vhodné hodnotě skladování. Šokové zchlazení zamezí množení bakterií, ztrátám vlhkosti, s tím, že zachová barvu, strukturu a chuť zchlazených potravin. Bez rychlého zchlazení produkt ztrácí svěžest a barvu.

### Informace

Katalogové číslo

6176615

Značka

Asber