



T50 Chillrapid / šokový mrazák / zachlazovač






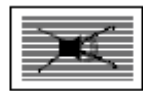
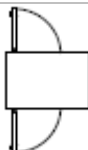
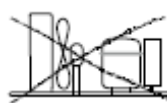
Šokové zachlazování a mražení jsou nejlepší přirozené způsoby pro prodloužení životnosti potravin.

Mrazicí zařízení řady EasyChill jsou navrženy pro dosažení zvýšení kvality a zlepšení organizace práce v pekárnách, cukrárnách, restauracích, cateringu, provozech apod.

Vysoká výkonnost, univerzálnost a spolehlivost zařízení jsou hlavními vlastnostmi těchto mrazicích zařízení. Tisíce uživatelů po celém světě úspěšně používají zařízení Tecnomac pro zlepšení jejich organizace práce. Díky tomu jim potom zbývá více prostoru pro kreativitu.



ZÁKLADNÍ VLASTNOSTI	
Kapacita	2 vozíky 600 x 800mm 2 vozíky GN2/1,
Vnitřní rozměry	930 x 1450 x 2000 mm
Konstrukční materiál	Nerezová ocel AISI 304
Příkon elektro: T50/270 T50/400	10 Hp 15 Hp
Napětí (V)	400V/3N/50Hz
Rozměry vnější (š/h/v)	(800/ 700 /900) mm
ROZMĚRY BALENÍ	
Dřevěný box (panely)	246 x 175 x 132 cm – 770 kg
Karton (výparník)	220 x 121 x 85 cm - 230 kg
Karton (kondenzační jednotka 10 HP)	181 x 106 x 117 cm – 580 kg
Karton (kondenzační jednotka 15 HP)	247 x 133 x 147 cm – 690 kg
MODEL	
	Váha těsta
T50/270	+90°C → +3°C (270 kg)
	+90°C → -18°C (250 kg)
T50/400	+90°C → +3°C (390 kg)
	+90°C → -18°C (360 kg)

OPCE			
	Sterilizační UV lampa		Vodou chlazený kondenzátor
	USB rozhraní		Tichá verze kondenzační jednotky
	Průjezdná verze		Verze bez kondenzační jednotky

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

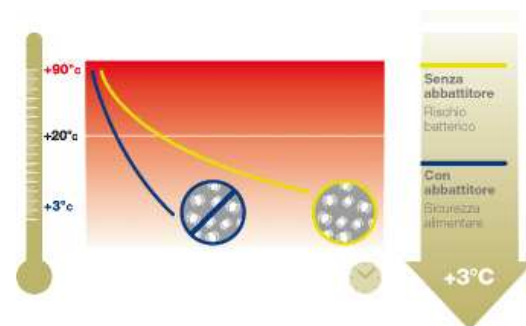
Technologie

Každé zařízení Tecnomac může pracovat ve **dvou pracovních režimech**. Jako zařízení pro šokové mražení tak jako zařízení pro šokové zchlazování.

Proces šokového mražení je nejlepším pro uchování všech organoleptických vlastností produktu. K tomu dochází pouze za předpokladu dostatečně rychlého procesu zamražení. Během správného šokového zamražení se přemění všechny molekuly vody na malé krystalky ledu a dochází k tzv. mikrokrytalizaci, která nenarušuje buňky produktu jak k tomu dochází při pomalém mražení, kdy dochází ke tvorbě makrokrytalů. Pomocí teploty vzduchu -40°C dosáhne zařízení Tecnomac během krátké doby teploty -18°C v jádře produktu, při uchování všech vlastností. Po rozmrazení nedojde ke ztrátě vláčnosti, pevnosti nebo chuti výrobků.



Každá uvařená potravina, uchovávána pro další použití při teplotě okolního prostředí ztrácí na kvalitě. Hlavním důvodem je bakteriální kontaminace, při které dochází při teplotním rozmezí ($+65^{\circ}\text{C}$ až $+10^{\circ}\text{C}$). Zařízení Tecnomac umožní snížení teploty v jádře potraviny na $+3^{\circ}\text{C}$ během krátkého časového intervalu, čímž dochází k omezení rozvoje bakteriální kontaminace a zároveň dehydratace potraviny. Výsledkem je uchování její vysoké kvality, barvy a vůně, při zvýšení její trvanlivosti. Tím vzniká prostor pro Vaši lepší organizaci práce a kreativitu.



Cukrárny - moderní provozy cukráren v dnešní době nemohou opomíjet výhody technik šokového mražení. Nejen šokového mražení na -18°C , ale také šokového zchlazování na $+3^{\circ}\text{C}$ umožňuje pracovat efektivněji, zkracovat čas nutný k přípravě, zmenšovat skladovací prostor a zvyšovat kvalitu a bezpečnost výroby potravin. Díky vynikající funkčnosti zařízení řady EasyChill, jsou zchlazovací cykly rychlé, šetrné k produktu a zaručují perfektní výsledky pro každý cukrářský výrobek v libovolném stavu výroby - jak pro plně dokončené výrobky, tak pro polotovary.



Pekárny - používáním zařízení pro šokové zchlazení se bude pracovní cyklus během noční směny zkracovat, stejně jako přesčas a potřeba lidské práce. Zároveň bude možné nabídnout koncovým zákazníkům širší sortiment výrobků. Z tohoto důvodu se zařízení šokového zchlazování stávají důležitým nástrojem moderních provozů a laboratoří. Výkon a kvalita zařízení Tecnomac umožňuje šokové mražení a zchlazování i předkynutých produktů (ready for the oven), jako je speciální pečivo, pizza apod.

...

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz

Ovládání

Jednoduché a intuitivní ovládání umožňuje snadné prohlížení a programování různých funkcí.

- 1) Tlačítko program „Jemné chlazení“
- 2) Tlačítko program „Prudké chlazení“
- 3) Tlačítko program „Šokové chlazení“
- 4) Cyklus řízení pomocí teploty v jádře produktu nebo času
- 5) Start/Stop
- 6) Displej zobrazení Teploty a Času
- 7) Tlačítko ZAP/VYP
- 8) Tlačítko (mínus) pro snížení hodnoty
- 9) Tlačítko (plus) pro zvýšení hodnoty
- 10) Zobrazení stavu
- 11) Zobrazení paměti - (historie pro HACCP účely)
- 12) UV-lampa (OPCE)
- 13) Tlačítko pro nastavení programů (až 99 programů)
- 14) Tlačítko pro odmrazování horkým vzduchem



Technické detaily



Box – zařízení

Konstrukční materiál nerezová ocel (vnitřní i vnější stěny),
Tloušťka 60 mm
Zaoblené vnitřní rohy



Teplotní Sonda

Aut. řízení délky chladicího cyklu, kónický tvar lze snadno vyjmout i bez zahřívání po ukončení cyklu.



Kondenzační sběrací plech

Lze snadno vytáhnout pro vyprázdnění, snadná instalace v místech, kde není možnost odvod kondenzátu napojit na odpad.



Otvírání dveří

Inovativní ergonomický design, snadno udržovatelný zajišťuje snadné a bezpečné otvírání a zavírání dveří.



Stojan plechů

Lze snadno vyjmout pro účely čištění. Navržen pro zvýšení efektivity proudění chladného vzduchu. Vhodné pro plechy rozměru GN1/1 i EN 600/400mm.

Dveře

Oboustranné se systémem zavírání pro úhly menší než 90°.

projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz www.pekass.cz



Konstrukční materiál
nerezová ocel,
Tloušťka 60 mm
Zaoblené vnitřní rohy.



Kolečka (OPCE)
Užitečné pro zjednodušení
procesu čištění provozu
pekárny.



Zátka odpadu
Nerezový materiál
zaručuje stabilitu a
vyrovnání tlaků.



Ozón
Sterilizuje komoru
šokového chladicího
zařízení po vyčištění
zařízení. Užitečné také pro
sterilizaci pracovních
nástrojů.



**USB – zapisování
(OPCE)**
Umožňuje zápis data,
teplot a časové parametry
cyklu chlazení.



Výparník
Snadno přístupný. Lze
snadno odmrazit teplým
vzduchem. Ochrana
povrchu proti korozi.
Nepřímé proudění
vzduchu.



Těsnění
Po celém obvodu dveří je
speciální magnetické
těsnění, které zaručuje
teplotní utěsnění.



**Vyjímatelný
kondenzační filtr**
Umožňuje rychlé a snadné
čištění s vysokou
účinností, nízká spotřeba
a levná údržba.



Vnější rohy
Zaoblené a svařené.



**Vnitřní lisovaná
podlaha**
Zaručuje snadné
procedury čištění
s vysokým stupněm
hygieny.