

VISION

BC 511 Comfort



Dieses Gerät ist bereits zu einem unentbehrlichen Helfer jeder professionellen Küche geworden. Der Schnellkühler kann die Speisen binnen kurzer Zeit auf $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$ abkühlen oder auf bis zu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ tiefkühlen. Die Schnelligkeit des Kühl- oder Gefrierzyklus verhindert die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen und ermöglicht die problemlose Einhaltung der HACCP-Normen. Der wichtigste Vorteil beim Frostern ist Schnelligkeit. Dadurch wird sichergestellt, dass sich an der Speise keine Makro-Eiskristalle bilden, die beim herkömmlichen langsamen Einfrieren in gewöhnlichen Gefrierschränken die Zellwände platzen lassen, wodurch Fleisch beim Auftauen den größten Teil seines natürlichen Saftes verliert.

VORTEILE

Garantierte Hygiene und Sicherheit

Diese Art der Zubereitung erleichtert die Einhaltung der HACCP-Normen und die Minimierung des Risikos einer Bakterienkontamination der Speisen.

Effizientere Zeitnutzung

Vorgearbete und gekühlte Speisen erleichtern und beschleunigen das Servieren der Gerichte zu Spitzenausgabezeiten.

Kostenersparnis

Durch Zubereitung einer größeren Zahl von Gerichten im Kombidämpfer und anschließende Kühlung im Schnellkühler/ Schockfroster sparen Sie die Energie für mehrmaliges Garen.

Größere Menüvielfalt

Der große Vorteil besteht in der sofortigen Ausgabe unterschiedlicher vorgegarter Speisen, die sich in gekühltem Zustand bis zu 5 Tage und in gefrorenem Zustand bis zu mehrere Monate lagern lassen.

Hohe Qualität und geringere Gewichtsverluste der Speisen

Auf diese Art zubereitete Speisen bewahren ihre natürliche innere Feuchtigkeit, ihr Gewicht und ihre Qualität.

Weniger Abfall und genaueres Portionsmanagement

Diese Art der Aufbewahrung von Speisen erzeugt keine unnötigen Verluste. Es werden lediglich die bestellten Gerichte regeneriert und nur exakt die gewünschten Portionen ausgegeben.

TECHNISCHE DATEN

Modell	BC 511 Comfort
Kapazität	5 x GN1/1
Kühlkapazität +90 °C > +3 °C	20 kg
Gefrierkapazität +90 °C > -18 °C	12 kg
Abstand	70 mm
Anschluss	1,05 kW
Stromverbrauch beim Abkühlen von 1 kg Lebensmittel	0,062 kW
Stromverbrauch beim Einfrieren von 1 kg Lebensmittel	0,252 kW
Maße (BxHxT)	784 x 900 x 800 mm
Gewicht	125 kg
Absicherung	16 A
Spannung	1N~/230 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 452 A

TECHNISCHE MERKMALE

- Manuelle Kühl- und Gefrierzyklen
- Zeit- und temperaturgesteuerte Kühl- und Gefrierzyklen
- Automatische Kühl- und Gefrierregelung je nach Menge der eingesetzten Essensmenge
- Touchscreen-Bedienung
- 99 mögliche Programme
- Automatisches Abtauen
- Lüfter mit 5 Geschwindigkeiten
- Automatischer Lüfterstopp beim Öffnen der Tür
- Gesamtausführung aus Edelstahl AISI 304
- Luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60-mm-Isolierung aus PU-Schaum (40 kg/m³)
- Elektronische Steuerung durch Mikrocomputer
- Hygienischer Innenraum mit abgerundeten Ecken für bessere Luftzirkulation und leichte Reinigung
- Optimale Gleichmäßigkeit der Innentemperatur
- Optionaler Kerntemperaturfühler
- Automatisches Umschalten auf „Lagerung“ nach Ablauf des Kühl- bzw. Frostzyklus

OPTIONALES ZUBEHÖR

- Beheizter Temperaturfühler
- UV-Sterilisationslampe
- Kombidämpfer-Untergestell mit Platz für Schnellkühler/ Schockfroster
- HACCP-Set + USB-Schnittstelle