

Síla jednoduchosti

Šokové zchlazovače/zmrazovače příčné



Vy říkáte...

Hledáme robustní a spolehlivý zmrazovač se základními funkcemi. Potřebujeme programy pro rychlé zchlazování a zmrazování, které vyhovují hygienickým normám a mají možnost sledování dat HACCP.

Náš provoz potřebuje snadno ovladatelné zařízení k přípravě velkého množství pokrmů v bezpečné kvalitě.



...my posloucháme

Podpoříme vás jednoduchým a robustním řešením se základními funkcemi a možností i podpultové instalace do malých prostor.

Šokový zchlazovač/zmrazovač je navržen tak, aby byl vaším spolehlivým partnerem v kuchyni a zajistil bezpečnost potravin v každodenním životě a snadné řízení HACCP dat.



Vysoká odolnost
Spolehlivý a robustní design pro dlouhotrvající výkon



Maximální jednoduchost
Základní funkce na dosah



Zchlazujte v malých prostorech
Extrémní flexibilita v omezeném prostoru místa instalace



OnE připojení
Přístup v reálném čase z jakéhokoliv chytrého zařízení

Myslete na trvanlivost & bezpečnost potravin



Mějte déle čerstvé a bezpečně uchované potraviny díky našemu trvanlivému řešení optimalizovanému pro kvalitu, efektivitu a úsporu nákladů.



Vysoká odolnost

Naše šokové zchlazovače a zmrazovače obsahují komponenty z vysoce kvalitní nerezové oceli s dlouhou životností a zajišťují tak výjimečný výkon i v těch nenáročnějších podmínkách.

S klimatickou třídou 5 si můžete být jisti, že naše šokové zchlazovače/zmrazovače poskytnou spolehlivý výkon a klid vaší duši. Funkce automatického odmrazování zabraňuje tvorbě ledu, což přispívá k dlouhé odolnosti a životnosti šokerů.



Vysoká spolehlivost díky robustní konstrukci



Uchovávejte pokrmy průběžným zmrazováním

Funkce šokeru Turbo Cooling zajišťuje nepřerušovaný provoz při požadované teplotě, takže je ideální pro nepřetržitou výrobu, šetří čas a zvyšuje efektivitu.



Efektivní zchlazování & zmrazování: zvýšení produktivity, bezpečnosti a udržitelnosti

Implementace procesu Cook&Chill vyhovuje potřebám každého segmentu podnikání, včetně optimalizovaného pracovního rozvrhu a zvýšené produktivity, a zároveň zaručuje bezpečnost pokrmů a snížení plýtvání potravinami. Spárujte svůj šokový zmrazovač s příčným konvektomatem, abyste z tohoto procesu vytěžili co nejvíce.



Bezpečnost potravin Tak snadné a bezpečné!

Šokový zchlazovač/zmrazovač pracuje nepřetržitě díky pevné a robustní konstrukci a funguje maximálně jednoduše a bezpečně. *



* Bezchybné ovládání s jednoduchým digitálním panelem

Náš zjednodušený panel usnadňuje nastavení cyklů pouhým stisknutím tlačítka, což šetří váš čas. Sledování teploty a času je také snadné díky jasnému a čitelnému displeji, který zjednodušuje vaše každodenní pracovní operace.



Načtěte si QR kód a zjistěte více



Flexibilita a skvělé výkony

Extrémní flexibilita použití spolu s víceúčelovými vodicími lištami vhodnými jak pro GN nádoby, tak i pro pekařské plechy. Extrémní flexibilita použití spolu s víceúčelovými vodicími lištami vhodnými pro jak pro GN nádoby, tak pro pekařské plechy.



Podpultové provedení je ideální do malých kuchyní



Vysoká přesnost

Optimalizujte produktivitu a plánujte si den podle potřeby: funkce ARTE 2.0 je velmi přesný algoritmus, který je schopen určit, kdy bude probíhající cyklus dokončen. Teplotní jednobodová sensorová sonda pro kontrolu procesů je standardně součástí všech modelů.



Bezpečnost potravin

Zaručená kvalita a bezpečnost potravin v souladu s hygienickými normami a standardy HACCP.



Cyklus rychlého rozmrazování

Rozmrazujte potraviny bezpečně v kontrolovaném prostředí, přichystejte zmrazené potraviny na teplotu připravenou k vaření. Spuštěním cyklu rozmrazování přes noc zvýšíte produktivitu a vyhněte se frekventovaným hodinám.



Dovolte si práci bez stresu

Provoz bez stresu - nyní je možné s připojením monitorovat stav zařízení na dálku, ukládat data HACCP a upravovat některé parametry spotřebiče.



Seznamte se s řadou šokových zmrazovačů

Naše řada šokových zchlazovačů/zmrazovačů nabízí maximální jistotu a dlouhou životnost. Díky své vysoké odolnosti se můžete spolehnout, že vaše investice jistě vydrží po mnoho let. Je tudíž vynikající volbou pro ty, kteří hledají spolehlivé, cenově výhodné a dlouhodobé řešení.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
762x760x902 mm
El. příkon - 0.73 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
762x760x902 mm
El. příkon - 1.58 kW



40/20 kg - 10 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
762x760x1644 mm
El. příkon - 2.88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1
Vnější rozměry (šxhxv)
1000x955x1645 mm
El. příkon - 3.96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
800x833x2232 mm
El. příkon - 4.4 kW

Extrémní flexibilita v omezeném prostoru instalace

Flexibilita při instalaci – s podpultovou verzí se vejde do různých typů kuchyní.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
762x708x850 mm
El. příkon - 0.73 kW



25/15 kg - 5 GN 1/1
Vnější rozměry (šxhxv)
762x708x850 mm
El. příkon - 1.58 kW

Buďte ekologičtí s námi

R290

Chladicí plyn R290 splňuje nejpřísnější předpisy týkající se globálního oteplování. Naše řešení s potenciálem globálního oteplování (GWP) 3 představují udržitelnou alternativu, kterou si můžete zvolit.

Tento inovativní chladicí okruh nabízí vysokou účinnost a vede k nižším provozním nákladům.

Ať už provozujete restauraci, obchod s potravinami nebo zmrzlinový stánek, tento spolehlivý a odolný přístroj splní vaše požadavky.

Udělejte revoluci ve své kuchyni s šokovým chladicím a mrazicím zařízením – skvělým řešením pro zvýšení bezpečnosti potravin a zachování jejich skvělé kvality, přičemž maximalizujete efektivitu a co nejlépe využijete svůj čas.

OnE brand – jedna značka, OnE partner – jeden partner

Společnost Electrolux Professional je **důvěryhodným OnE partnerem**, díky kterému je váš pracovní život jednodušší, ziskovější a každý den skutečně udržitelnější.

Trvalá udržitelnost nám leží na srdci, a proto jsme lídrem v navrhování kompletních a integrovaných řešení, která zajišťují **produktivitu a nejnižší náklady na životní cyklus**.

Kompletní řešení přizpůsobená vašemu byznysu.

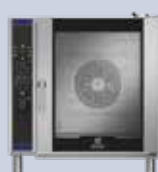
Společnost Electrolux Professional nabízí komplexní, 360° pohled na vaše podnikání, který zahrnuje řešení, produkty a služby.



ecostore^{HP} Mrazicí skříň
Optimální uchování potravin s ecostore^{HP} Mrazicími skříněmi



Výrobek zmrzliny
Malé, tiché a výkonné výrobky zmrzliny pozvednou váš byznys



Příčné konvektomaty
Zhodnotí vaše peníze, poskytnou klid a jistotu



Trinity Pro
Krájí na plátky, na kostičky, strouhá, mixuje, míchá a tvoří emulzi v rekordním čase

Můžete se spolehnout na originální **příslušenství & spotřební materiál**, který je důkladně testován odborníky společnosti Electrolux Professional s cílem zajistit účinnost a trvanlivost vašeho zařízení, jakož i bezpečnost uživatelů.



Naskenujte QR kód pro zjištění více informací o příslušenství a spotřebním materiálu



Propojovací sada



Nerezová mřížka



Sada koleček



2-sensorová teplotní sonda



Essentia

Tým, který vám poslouží. Kdykoliv, kdekoliv

Essentia je **srdcem vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb šitých na míru a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200 autorizovanými servisními partnery**, **10 000 servisními techniky** ve více než **149 zemích** a s více než **170 000 náhradními díly**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytnout vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám **usnadní pracovní život**.

Udržujte své vybavení v provozním stavu

Je nezbytné provádět údržbu **v souladu s návodem** a doporučeními společnosti **Electrolux Professional**, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky** společnosti **Electrolux Professional** nabízí **řadu zákaznických servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného servisního partnera** společnosti Electrolux Profesional.

Můžete se spolehnout na rychlou expedici originálního příslušenství a spotřebního materiálu, který je důkladně testován odborníky společnosti Electrolux Professional s cílem zajistit **trvanlivost a výkonnost vašeho zařízení a bezpečnost uživatelů**.



Objevte
více o
Essentia



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme.
Tím, že předjímáme potřeby našich zákazníků, usilujeme o dokonalost u našich lidí, inovací, řešení i služeb, abychom byli těmi, kdo našim zákazníkům usnadní pracovní život, který bude ziskovější – a každý den skutečně udržitelný.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Většina továren skupiny Electrolux Professional Group je certifikována třetí stranou podle norem ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) ISO 9001 a ISO 14001, přičemž některé provozy jsou rovněž certifikovány podle ISO 5001 a ISO 45001.*
- ▶ Zaměřujeme se na vývoj inovativních a udržitelných řešení navržených tak, aby měla nízkou spotřebu vody, energie a detergentů a minimalizovala emise.
- ▶ Naše produkty jsou přizpůsobeny lidskému pohodlí na základě ergonomických principů a přirozeného pracovního postupu uživatele, což zajišťuje maximální efektivitu s minimálním úsilím. U některých produktů také provádíme ergonomické certifikace třetí stranou (ERGOCERT).
- ▶ Výběr materiálů a technologií pro naše produkty odpovídá směrnicím REACH (registrace, hodnocení, povolování a omezování chemických látek) a RoHS (omezení nebezpečných látek 2011/65/EU) na ochranu lidského zdraví a životního prostředí.



*Podrobnosti naleznete v každoroční Zprávě o udržitelnosti na: electroluxprofessionalgroup.com