

Moc prostoty

Szybkoschładzarki - Zamrażarki Szokowe

Poprzeczne



Mówisz...

Szukam mocnej i niezawodnej szybkoschładzarki o podstawowych funkcjach. Potrzebne mi programy chłodzenia i mrożenia zgodne z normami sanitarnymi oraz do śledzenia danych HACCP.

Moja firma potrzebuje łatwego w użyciu produktu, pozwalającego na przygotowanie dużych ilości żywności, bez narażania jej jakości i bezpieczeństwa.



... a my słuchamy

Możemy ci zaoferować proste i solidne rozwiązanie z podstawowymi funkcjami oraz możliwością instalacji również w wersji podblatowej, w celu dopasowania nawet w niewielkiej przestrzeni. Szybkoschładzarka / zamrażarka szokowa została zaprojektowana, tak aby stać się twoim niezawodnym partnerem w kuchni, gwarantując bezpieczeństwo żywności w codziennym życiu oraz łatwe zarządzanie HACCP dzięki usługom łączności.



Wysoka trwałość

Niezawodny i mocny projekt wspierający długą pracę



Maksymalna prostota

Główne funkcje w pełni intuicyjne



Chłodzenie w małej przestrzeni

Nieograniczona elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni



Gotowość podłączenia do OnE Connected

Dostęp w czasie rzeczywistym z dowolnego urządzenia smart

Trwałość i bezpieczeństwo żywności



Zapewnij świeżość i bezpieczeństwo żywności na dłużej, dzięki naszemu trwałemu rozwiązaniu: zoptymalizowanemu pod kątem jakości, skuteczności i oszczędności kosztów.



Wysoka trwałość

Nasze szybkościądzarki / zamrażarki szokowe są zaprojektowane z trwałych komponentów i z wysokiej jakości stali nierdzewnej, zapewniających nadzwyczajne wyniki nawet w najtrudniejszych warunkach.

Dzięki klasie klimatycznej 5 możesz być pewien, że nasze zamrażarki gwarantują niezawodne wyniki i twój spokój. Funkcja automatycznego rozmrażania w naszych urządzeniach zapobiega gromadzeniu się lodu, co przyczynia się do trwałości i długiego okresu użytkowania zamrażarek.



Wysoka
niezawodność
dzięki
solidnemu
projektowi



Schłodzone produkty dzięki ciągłemu chłodzeniu

Funkcja Turbo Chłodzenia w szybkościądzarce / zamrażarce szokowej zapewnia ciągłą pracę w żądanej temperaturze, co sprawia, że jest idealna do ciągłej produkcji, zapewniając oszczędność czasu i zwiększając efektywność.



Skuteczne gotowanie i chłodzenie Cook&Chill: większa wydajność, bezpieczeństwo i zrównoważony rozwój

Proces gotowania i chłodzenia Cook&Chill sprostą potrzebom firm z każdego segmentu, z uwzględnieniem optymalizacji harmonogramu pracy, zwiększenia produktywności, jednocześnie gwarantując bezpieczeństwo żywności oraz zmniejszenie ilości odpadów z żywności.

Sparuj swoją szybkościądzarkę / zamrażarkę szokową z poprzecznym piecem konwekcyjnym, by skorzystać z zalet tego procesu.



Bezpieczeństwo żywności Tak łatwo, tak bezpiecznie!

Szybkoszładzarka / zamrażarka szokowa przeprowadza stałe operacje raz za razem, dzięki solidnej i wytrzymałej konstrukcji mechanicznej, dla zapewnienia działania z maksymalną prostotą i w łatwy sposób. *



* Bezproblemowa obsługa dzięki prostemu panelowi cyfrowemu

Nasz uproszony panel oznacza łatwe nastawy cykliów po prostu przez naciśnięcie przycisku, oszczędzając twój czas. Monitorowanie temperatury i czasu jest łatwiejsze również dzięki jasnemu i intensywnemu wyświetlaczowi, co upraszcza twoje codzienne działania.



Zeskanuj kod QR
by dowiedzieć się więcej



Elastyczność i doskonałe wyniki

Możliwość elastycznego dopasowania przy ograniczonej przestrzeni i potrzebie uzyskania doskonałych wyników. Niezwykła elastyczność zastosowań dzięki wielofunkcyjnym rusztom, odpowiednim zarówno dla pojemników GN, jak i tac piekarniczych



Wersja podblatowa
jest idealna dla
oszczędności miejsca
w kuchni



Wysoka precyzja

Optymalizuj produktywność i bądź obecny tylko wtedy, gdy to potrzebne: ARTE 2.0 to algorytm o wysokiej dokładności, który jest w stanie określić, kiedy trwający cykl zostanie zakończony. Jedno-czujnikowa sonda temperatury rdzenia jest zawarta w standardowym wyposażeniu wszystkich modeli, do sterowania procesem.



Bezpieczeństwo żywności

Spokój umysłu oraz gwarantowana jakość i bezpieczeństwo żywności zgodnie z normami sanitzacji oraz HACCP



Cykl szybkiego rozmrażania

Rozmrażaj żywność bezpiecznie w kontrolowanym środowisku, doprowadzając ją do temperatury odpowiedniej do gotowania. Zwiększ wydajność przeprowadzając cykl rozmrażania w nocy, by uniknąć godzin szczytu.



Pozwól sobie na bezstresową obsługę

Bezstresowa obsługa - teraz dzięki usługom łączności możesz monitorować stan maszyny, zapisywać dane HACCP oraz zmieniać niektóre parametry urządzenia w sposób zdalny.



Poznaj naszą rodzinę szybkoschładzarek / zamrażarek szokowych

Nasz asortyment szybkoschładzarek / zamrażarek szokowych zapewnia dużą wytrzymałość i długi okres użytkowania. Dzięki dużej trwałości możesz być pewien, że twoja inwestycja będzie ci służyć przez wiele lat, co sprawia, że jest doskonałym wyborem dla osób poszukujących niezawodnego, opłacalnego rozwiązania do długiej pracy.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x902 mm
Moc elektryczna - 0,73 kW



Dostępna wersja z R448



25/15 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x902
Moc elektryczna - 1,58 kW



Dostępna wersja z R448



40/20 kg - 10 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x760x1644 mm
Moc elektryczna - 2,88 kW



80/40 kg - 10 GN 2/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
1000x955x1645
Moc elektryczna - 3,96 kW



100/65 kg - 20 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
800x833x2232
Moc elektryczna - 4,4 kW

Nieograniczona elastyczność przy instalacji w ograniczonej przestrzeni

Elastyczność instalacji - dzięki nowej wersji podblatowej możesz dopasować urządzenie do szerokiego zakresu środowisk kuchennych.



15/5 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x708x850 mm
Moc elektryczna - 0,73 kW



Dostępna wersja z R448



25/15 kg - 5 GN 1/1
Wymiary zewnętrzne (s x g x w)
762x708x850 mm
Moc elektryczna - 1,58 kW



Dostępna wersja z R448

Standardowy asortyment z gazem chłodniczym R452



Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację, sklep spożywczy lub lodziarnię, nasze niezawodne i mocne urządzenie z pewnością spełni twoje potrzeby.

Zrewolucjonizuj swoją kuchnię z naszą szybkoschładzarką / zamrażarką szokową - doskonałym rozwiązaniem dla zwiększenia bezpieczeństwa żywności oraz zapewnienia najwyższej jakości żywności, przy jednoczesnym maksymalnym zwiększeniu skuteczności i jak najlepszym wykorzystaniu czasu.

Marka OnE, partner OnE

Electrolux Professional to **zaufany partner OnE**, który sprawia, że twoja praca i życie są łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Mając na uwadze **zrównoważony rozwój**, projektujemy pełne i zintegrowane rozwiązania, zapewniające **wydajność i najniższe koszty cyklu pracy urządzenia**.

Uzupełnij rozwiązania dostosowane do twojej firmy.
Electrolux Professional zapewnia spojrzenie 360° na twoją firmę, co obejmuje rozwiązania, produkty i usługi.



Zamrażarka ecostore^{HP}
Optymalna konserwacja żywności
w zamrażarkach ecostore^{HP}



Automat dla lodów
Małe, ciche i mocne dozowniki miękkich lodów sprawią, że twoja firma rozkwitnie



Piec poprzeczny
Opłacalność i spokój umysłu



Trinity Pro
Tnij na plastry, krój w kostkę, rozdrabniaj, miksuj i emulguj

Możesz liczyć na oryginalne **Akcesoria i Materiały Eksploatacyjne**, poddane rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia skuteczności i trwałości twoich urządzeń, a także bezpieczeństwa użytkowników.



Zeskanuj kod QR, by odkryć nasze akcesoria i materiały eksploatacyjne



Zestaw do łączności



Ruszt ze stali nierdzewnej



Zestaw kółek



Dwu-czujnikowa sonda temperatury rdzenia



Essentia

Zespół, który ci służy. Zawsze i wszędzie

Essentia to **serce doskonałej Obsługi Klienta**, dedykowany serwis zapewniający ci przewagę konkurencyjną. Essentia zapewni ci wsparcie, którego potrzebujesz oraz zajmie się twoimi procesami dzięki **niezawodnej sieci serwisowej**, oferującej skrojone na miarę ekskluzywne usługi i innowacyjne technologie.

Możesz liczyć na ponad **2 200 autoryzowanych partnerów serwisowych**, **10 000 inżynierów serwisu** w ponad **149 krajach**, oraz ponad **170 000 oferowanych części zamiennych**.

Sieć serwisowa, zawsze dostępna

Jesteśmy zaangażowani i gotowi, by cię wspierać w **naszej unikalnej sieci serwisowej**, która ułatwi ci życie i pracę.

Zapewnienie sprawności sprzętu

Realizacja właściwej konserwacji zgodnie z **Instrukcjami Electrolux Professional** oraz zaleceniami ma zasadnicze znaczenie, by uniknąć niespodziewanych problemów. **Obsługa Klienta Electrolux Professional** oferuje kilka **pakietów serwisowych, skrojonych na miarę indywidualnych potrzeb**. W celu uzyskania dalszych informacji, skontaktuj się z wybranym Autoryzowanym Partnerem Serwisowym Electrolux Professional.

Możesz liczyć na szybką wysyłkę oryginalnych Akcesoriów i Materiałów Eksploatacyjnych, poddanych rygorystycznym testom przez specjalistów Electrolux Professional, dla zapewnienia **trwałości oraz dobrych osiągnięć twoich urządzeń**, a także **bezpieczeństwa użytkownika**.



**Obejrzyj
film**
i dowiedz się więcej



Doskonałość ma centralne znaczenie dla wszystkiego, co robimy. Przewidując potrzeby naszych klientów, dążymy do doskonałości w aspekcie naszych ludzi, innowacji, rozwiązań i usług. Chcemy sprawić, że praca i życie naszych klientów będą łatwiejsze i bardziej opłacalne - oraz naprawdę zrównoważone - każdego dnia.

Śledź nas na:



www.electroluxprofessional.com/pl

Excellence Z myślą o środowisku

- ▶ Wszystkie nasze fabryki posiadają certyfikację ISO 14001.
- ▶ Wszystkie nasze rozwiązania zaprojektowano pod kątem niskiego zużycia wody, energii, detergentów oraz ograniczenia szkodliwych emisji.
- ▶ W ciągu ostatnich lat ponad 70% cech naszych produktów zostało zaktualizowanych, mając na względzie potrzeby środowiskowe naszych klientów.
- ▶ Nasze technologie są zgodne z dyrektywą RoHS i rozporządzeniem REACH oraz nadają się do recyklingu w ponad 95%.
- ▶ Nasze produkty zostały w 100% zbadane przez ekspertów pod kątem jakości.

