

# Šokové zchlazení / zmražení



## Technologie a porovnání



**TECNOMAC**

our technology, your taste





## Reach-in models

**BK +**

**eVent**



Základní

Pokročilý

FUNKCE	BK +	EVENT
Tloušťka izolace	50 mm	70 mm
Cyklus zchlazení	2	4
Cyklus zmrazení	1	4
Ovládací panel	Ve spodní části	Ergonomický panel na dveřích
Jazykové mutace	✗	✓
Popis parametrů	✗	✓
Rozmrazování horkým plynem	✗	✓
USB pro stahování dat HACCP	<b>VOLITELNÉ</b>	✓
Paměť programů	✗	✓ (99)
Režim sušení	✗	✓
Ikona Sanitace Ozónem	✗	✓

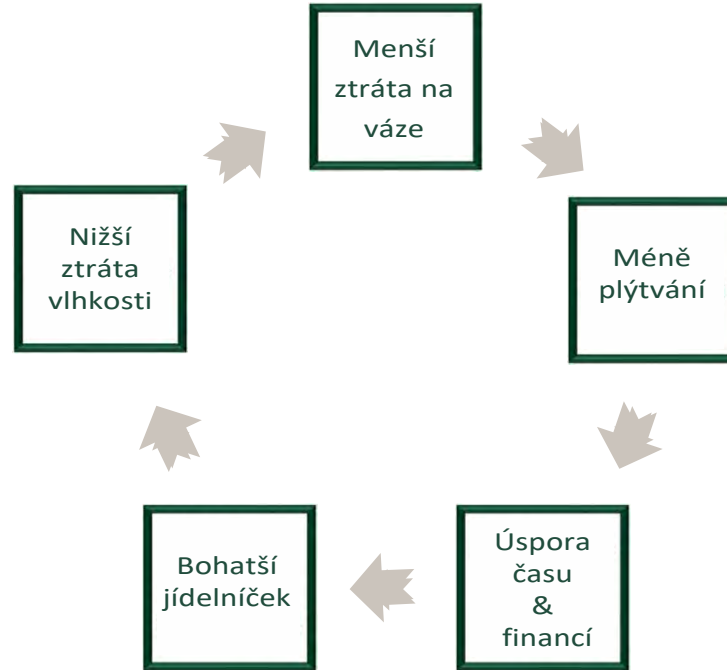


## \*\* DŮRAZ NA BEZPEČNOST POKRMŮ

Proces šokového zchlazování a šokového zmrazování **redukuje množení bakterií**, který začíná bezprostředně po vaření a **makrokrytalizaci**, která poškozuje molekuly potravin. To jsou vlastnosti, proč jsou šokery nezbytnými prvky pro bezpečnost potravin v souladu s pravidly HACCP.

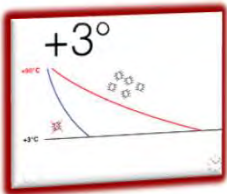
## \*\* VYSOKÁ KVALITA POKRMŮ

Šokové zchlazování a šokové zmrazování je nejlepší přirozený systém pro zajištění **delší trvanlivosti** potravin a nižší ztráty vlhkosti. Použití šokeru zaručuje **zachování** nejlepší kvality potravin, jejich barvu a chuť, významně snižuje plýtvání a umožňuje rozšířit nabídku, aniž by se tím zkomplikovala organizace práce.



### Šokové zchlazování

+90°C → +3°C

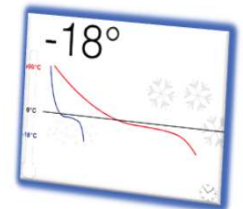


Použití šokového zchlazování redukuje množení bakterií, ke kterému dochází u pokrmů při teplotách mezi +65°C a +10°C. Výsledkem jsou bezpečné a zdravé pokrmy: proces umožňuje snížení teplota jádra právě uvařeného pokrmu na +3 °C za méně než 90 minut.



### Šokové zmrazování

+90°C → -18°C



Šokové zmrazování zastavuje proces krystalizace: zaručuje delší trvanlivost potravin a zachování nejlepší kvality, barvu a chuť. Teplota jádra právě uvařeného produktu produktu dosáhne -18 °C za 240 minut.



**BK +**



Základní

**eVent**



Pokročilý

**ChillTOUCH**



Multifunkční

**CT Roll-in**



Velkoobjemový



## Bakery Sector

### PEKÁRENSKÉ PROVOZY

Zařízení pro šokové zmrazování je nepostradatelný nástroj moderních pekařských provozů. Šokové zchlazování umožňuje zvýšení efektivity, redukci přípravných časů i skladovacích prostor zvyšuje kvalitu a produkci syrového, předpečeného a pečených výrobků.

ŠOKER



KONZERVACE



KYNÁRNA



PEC



### SYROVÉ MRAŽENÉ PEČIVO

Jakmile je těsto hotové (ať už předkynuté, nebo ne), šoker jej zmrazí na  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Jedná se o důležitý proces, který umožňuje správnou konzervaci, aby bylo těsto vždy připraveno ke kynutí a nakonec k pečení. Výsledkem je dokonale voňavé pečivo.



## Confectionary

### CUKRÁRNY

Moderní cukrárenské provozy potřebují zvýšit bezpečnost svých produktů a prodloužit jejich dobu uchovávání. Zařízení pro šokové zmrazování umožňuje snížení odpadu a výraznou úsporu času urychlením přípravy různých produktů a správným zchlazením vařených polotovarů.



#### BEZPEČNOST POKRMŮ

Různé cukrářské úpravy hotových výrobků, jako je pudinkový krém, vyžadují okamžité zchlazení, aby byla zachována jejich kvalita a bezpečnost. Konečným výsledkem bude delší trvanlivost bez snížení chuti.

#### MODERNÍ ZÁKUSKY

Příprava moderních dortů a zákusků je složitá a recepty zahrnují různé potřeby přípravy.

Šoker umožňuje urychlit proces přípravy a získat za kratší dobu lepší výsledek.

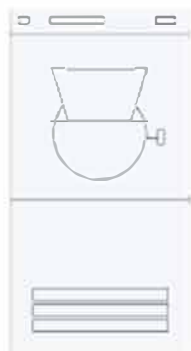


## Ice-Cream production

### ZMRZLINA

Zařízení pro šokové zmrazování je velmi užitečný nástroj při výrobě zmrzliny. Jeho použití pomáhá zachovat vlastnosti a strukturu zmrzliny, bez jakýchkoliv přísad. Výsledkem je krémovitá, našlehaná zmrzlina, kterou lze ihned podávat nebo konzervovat v chladničce.

VÝROBNÍK  
ZMRZLINY



ŠOKER



KONZERVACE



### KRÉMOVITÁ KONZISTENCE

Krémovitá konzistence zmrzliny je podmíněna především existencí mikroskopických vzduchových bublin a ledových mikrokryсталů. Pro zachování těchto vlastností je nutné zmrzlinu šokově zmrazit okamžitě poté, co opustí výrobek zmrzliny. Takovýto postup přispívá nejen k tvorbě mikrokryсталů ledu, ale umožňuje i vytvoření tenké povrchové ochranné vrstvy zabraňující „spadnutí“ našlehané hmoty, čili úniku obsaženého vzduchu.

### eVENT a ChillTOUCH - Program zmrzlina

Šokery eVENT a ChillTOUCH mají speciální program na výrobu zmrzliny, který je dostupný prostřednictvím ikony na dotykovém ovládacím panelu. Jedná se o načasovaný cyklus, který je opravdu užitečný v nepřetržitém provozu výroby zmrzliny: je možné nastavit potřebný čas a po dokončení cyklu se automaticky znovu spustí při každém zavření dveří.



## Gastronomy

### GASTRONOMIE

Zařízení pro šokové zmrazování je jediné zařízení, které umožňuje prodloužit životnost produktů a minimalizovat množení bakterií. Je to užitečný nástroj do každé kuchyně a baru, který umožňuje plánovat a organizovat práci v předstihu, nabízet zákazníkům rozmanitou a kompletní nabídku jídel, minimalizovat plýtvání jídlem, **šetřit čas a tím i peníze.**

KONVEKTOMAT



ŠOKER



KONZERVACE



### ÚSPORA PENĚZ

Úspora času znamená automaticky šetřit peníze. Šoker je v dnešní době úžasné zařízení, které si zaslouží každý šéfkuchař, při organizaci týdenního menu, prodloužení trvanlivosti produktů, snížení plýtvání potravinami a šetření peněz za nákup surovin. Dalším důležitým silným bodem, který je třeba vzít v úvahu, je zachování organoleptických vlastností potravin: chlazené/mražené potraviny chutnají přesně jako čerstvě uvažené.

### RŮZNÉ PRACOVNÍ REŽIMY & SANITIZACE OZÓNEM

Šokery eVENT, ChillTOUCH a CT ROLL-IN mají vyhrazenou ikonu Sanitace Ozónem, která je dostupná na dotykovém ovládacím panelu. Systém ozónové dezinfekce je volitelný 120minutový cyklus, který dezinfikuje celý interiér komory, neutralizuje všechny bakterie a viry. Série BK + může být vybavena tímto volitelným příslušenstvím s možností spustit cyklus na ovládacím panelu bez vyhrazené ikony.

CT ROLL-IN a BK + mají pouze tři pracovní cykly, zatímco ChillTOUCH a eVENT mají více možností: 4 pracovní cykly zmrazování a 4 pracovní cykly zchlazování.