

# CHILLTOUCH



## NEJNO VĚJŠÍ GENERACE ZAŘÍZENÍ PRO ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ A ZMRAZOVÁNÍ

ChillTOUCH je více než jen obyčejný šoker. Je to spojení technologie a designu, funkčnosti, výkonnosti, uživatelské přívětivosti s výkonem a optimální regulací teploty. Multifunkční zařízení s funkcí chlazení, mrazení, rozmrazování, udržování a regenerace, nízkoteplotní vaření, kynutí a stop kynutí, cyklus zmrzliny. Přesná aktivní regulace vlhkosti, výkonná ventilace a řízení teploty poskytují excelentní výkon, což umožňuje zachovat všechny organoleptické vlastnosti potravin. Intuitivní a snadno ovladatelné zařízení s možností vytváření receptur.



**VŠECHNY FUNKCE,  
KTERÉ HLEDÁTE.  
VŠE V JEDNOM STROJI.**

## VÝHODY CHILLTOUCH

- **KOMPAKTNÍ ROZMĚRY**
- **OVLÁDACÍ PANEL SE 7" DOTYKOVOU OBRAZOVKOU DI CONTROLLO**
- **PATENTOVÁNÝ ALGORITMUS PRO MINIMALIZOVÁNÍ TVORBY LEDU NA POVRCHU PRODUKTU BĚHEM CHLADICÍHO CYKLU**
- **SANITACE OZÓNEM (VOLITELNÉ)**
- **USB PRO STAHOVÁNÍ DAT HACCP A AKTUALIZACI SOFTWARE**
- **SONDA TEPLoty JÁDRA KÓNICKÉHO TVARU PRO KONTROLU TEPLoty**



- **NEREZOVÁ KONSTRUKCE A 70 MM POLYURETANOVÁ IZOZACE STĚN**

- **HLUBOKO TVAROVANÉ VNITŘNÍ DNO PRO SNADNÉ ČIŠTĚNÍ A PODPORU VYJIMATELNÝCH ZÁSUVŮ**

## OPTIMÁLNÍ FUNKČNOST

Velký výběr funkcí, snadné nastavení a používání zařízení pomocí 7" dotykového ovládacího panelu.

Snadná správa všech programů, chlazení a mrazení, kynutí a stop kynutí, nízkoteplotní vaření a tvrdnutí povrchu zmrzliny, dotykový ovládací panel umožňuje ovládat dezinfekci ozónem, funkci sušení a rozmrazování horkým plynem.

Kromě toho přehledná vizualizace sdílí nastavené parametry zařízení a nabízí možnost ovládat seznam posledních nebo starších alarmů.

## OVLÁDÁNÍ DOTYKEM

Všechny funkce, na které si vzpomenete, přímo na vašem smartphonu. Wi-Fi systém umožňuje úplné dálkové ovládání zařízení pro maximální pohodlí a bez nutnosti instalace aplikace.

## ZCHLAZENÍ

Na výběr pět různých cyklů, které zajistí jemné nebo intenzivnější zchlazení produktu z +95 °C až na +3°C v jádře za 90 minut, přičemž si zachová všechny své nejlepší kvality potravin, jejich barvu a chuť. Každý chladicí cyklus končí automatickou udržovací fází při +2°C uvnitř komory.

## ZMRAZENÍ

Pět přednastavených mrazicích cyklů uspokojí jakýchkoliv požadavek na zmrazení. Z +95°C na -18°C v jádře může produkt dosáhnout za 4 hodiny, plně podle norem HACCP. Cyklus Run je nepřetržitý cyklus, který se zastavuje manuálně. Na konci každého cyklu je automatická udržovací fáze nastavena na -25°C uvnitř komory.



## ROZMRAZOVÁNÍ

Regulace teploty, nastavení rychlosti ventilátorů a řízení vlhkosti zajišťují rychlý proces rozmrazování při zachování veškerých kvalit potravin.

## UDRŽOVÁNÍ

Udržování potravin při konstantní teplotě umožňuje jejich optimální konzervaci, aby bylo možné co nejlépe zvládnout všechny fáze výroby připravovaných pokrmů. Tento velmi všestranný cyklus lze přizpůsobit a použít také pro regeneraci produktů, které jsou poté připraveny k podávání.



## FUNKCE ZMRZLINA

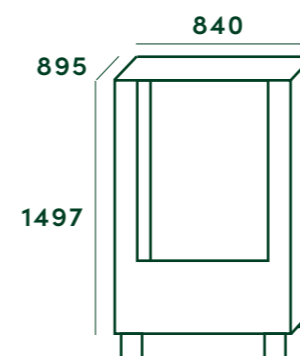
Časovaný cyklus kombinuje pečlivou kontrolu teploty a rychlost ventilátorů pro zajištění dokonalé textury a krémovité konzistence zmrzliny v nádobách: nezbytný proces pro podávání nebo konzervaci.

## KYNUTÍ A STOPKYNUTÍ

Zkušenosti Tecnomac s pokročilými stopkyněmi byly zúročeny také v zařízení ChillTouch. Kontrola kynutí v každé jednotlivé fázi je zajištěna nastavenou teplotou, aktivní regulací vlhkosti a nastavením otáček ventilátorů.

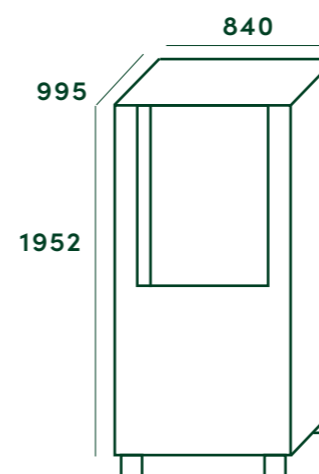
## NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Bezpečné a zdravé vaření je hlavním cílem. Nízkoteplotní vaření je inovativní technika, která zachovává organoleptické vlastnosti potravin a jejich chuť. Tuto funkci lze ručně nastavit nebo naprogramovat a získat tak na míru přizpůsobené cykly a recepty s nastavením aktivní vlhkosti, teploty a ventilace.



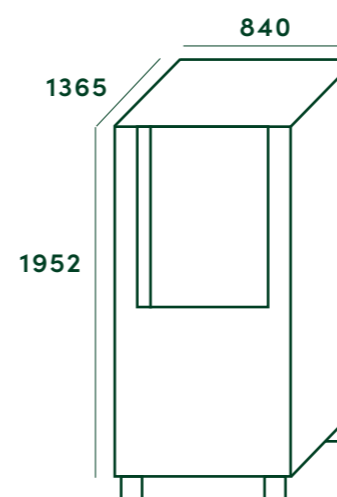
## CT 10.35

<b>kapacita</b>	10 x GN 1/1 nebo 600x400
<b>+90°C &gt; 3°C</b>	35kg
<b>+90°C &gt; -18°C</b>	25kg
<b>rozměry</b>	840 x 895 x 1497:1547 mm
<b>napětí</b>	400V / 3N / 50 Hz



## CT 15.65

<b>kapacita</b>	15 x GN 1/1 nebo 600x400
<b>+90°C &gt; 3°C</b>	65kg
<b>+90°C &gt; -18°C</b>	50kg
<b>rozměry</b>	840 x 995 x 1952:2002 mm
<b>napětí</b>	400V / 3N / 50 Hz



## CT 15-2.70

<b>kapacita</b>	30 x GN 1/1 nebo 600x400
<b>+90°C &gt; 3°C</b>	70kg
<b>+90°C &gt; -18°C</b>	55kg
<b>rozměry</b>	840 x 1365 x 1952:2002 mm
<b>napětí</b>	400V / 3N / 50 Hz

moderní úsporné  
**MONTYCON**<sup>®</sup>  
gastronomické technologie

**MONTYCON gastro, s.r.o.**

Rudná 907/37  
700 30 Ostrava-Zábřeh

tel: +420 596 624 907  
mobil: +420 602 725 999  
mail: [info@montycon.cz](mailto:info@montycon.cz)