

Szanowni Państwo!

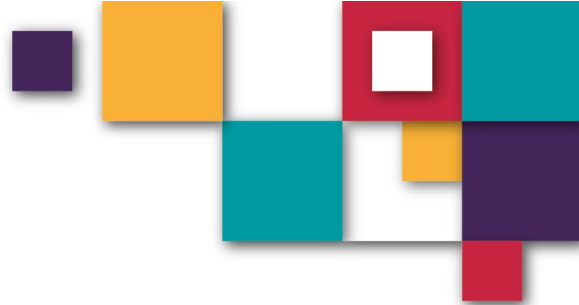
Mamy przyjemność zaprezentować Państwu urządzenie renomowanej firmy HIBER

The One PRO TOP10



hiber
THE FUTURE OF CHILLING

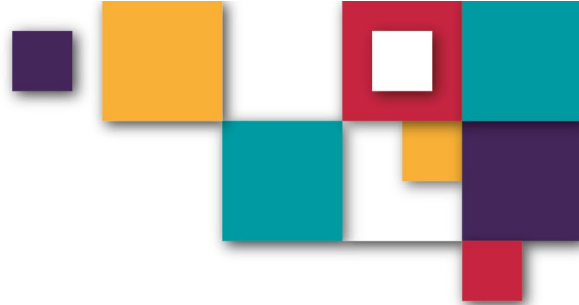




The One PRO TOP 10

- Grzanie i chłodzenie zamknięte w jednym urządzeniu wyposażonym w 5 najważniejszych funkcji:
 1. **chłodzenie szokowe** – pozwala na lepsze planowanie produkcji, zwiększenie wydajności i zachowanie walorów smakowych, wizualnych oraz zapachowych, eliminując jednocześnie ryzyko zatrucia
 2. **mrożenie szokowe** – pozwala na dłuższe przechowywanie produktu, zachowanie jego konsystencji, struktury i wagi
 3. **rozmrażanie** – wykonane w kontrolowanych warunkach (wilgotność + temperatura), przy użyciu odpowiednich metod, pozwala zachować nienaruszony wygląd i walory smakowe
 4. **opóźnianie** – pozwala na dużą elastyczność, umożliwia bardziej wydajną organizację procesu produkcji, wcześniejsze planowanie, co umożliwia poprawę godzin pracy i obniżenie kosztów operacyjnych
 5. **powolne gotowanie do 85 °C** – gwarantuje lepszą miękkość i soczystość produktu oraz umożliwia optymalizację czynności kucharskich poprzez pełne wykorzystanie wszystkich instrumentów, co pozwala na szybką i bardziej efektywną obsługę oraz redukcję odpadów

- Czteropunktowa sonda, która precyzyjnie kontroluje wewnętrzną temperaturę produktu
- Całkowita kontrola komory dla zapewnienia maksymalnej higieny
- Urządzenie posiada 10 podstawowych funkcji roboczych, 190 fabrycznie wgranych receptur oraz ponad 20 cykli łączonych. Wszystkie te możliwości dają ci nieskończoną kombinację funkcji w cyklach pracy łączonej oraz maksymalną elastyczność w optymalizacji codziennej pracy.
- Urządzenie pozwala zarządzać wilgotnością we wszystkich fazach pracy
- Nowy 7-calowy ekran dotykowy sprawia, że każda operacja jest prosta i intuicyjna. Wszystkie funkcje są widoczne na wyświetlaczu: każdy wybór rozpoczyna proces bez konieczności dalszych regulacji lub interwencji. Połączony z siecią Wi-Fi. Wszystko, czego naprawdę potrzebujesz, jest na wyciągnięcie ręki
- Boki zewnętrzne, wierzch oraz drzwi wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Port USB do pobierania cykli, aktualizacji oprogramowania, pobrania przepisu itp.
- Wysoka gęstość wzmocnionej izolacji z 60 mm poliuretanu (ok 42 kg/m³), bez HCFC
- Wyjmowane prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304, łatwy montaż umożliwia dopasowanie do GN 1/1 lub tac 600x400
- Antykondensacyjny element grzewczy, umieszczony pod ramą drzwi
- Wyjmowane prowadnice „L” ze stali nierdzewnej AISI 304 (pozycja blokująca co 15 mm)
- Elektryczne wentylatory najnowszej generacji o pośrednim przepływie powietrza na produkt i zmiennej prędkości
- Opatentowany system wtłaczania wilgoci do komory
- Ultraszybkie i energooszczędne rozmrażanie
- Kompresor hermetyczny lub Scroll



Dane techniczne:

	TOP 10
Pojemność (tace 600x400)	10
Wymiary :	790x1030x1800
Chłodzenie (kg)	60
Mrożenie (kg)	48
Czynnik chłodniczy :	R290a
Moc chłodnicza (W) :	6700 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C
Zasilanie :	380-420/3/50+N
Max. Moc (W) :	4290
Waga netto (kg)	188

Pojemność:

	250x360x120	160x360x120
Lody	12	18
Błachy 600x400	10	

Opcje / Akcesoria

- Wersja z gazem HFC