

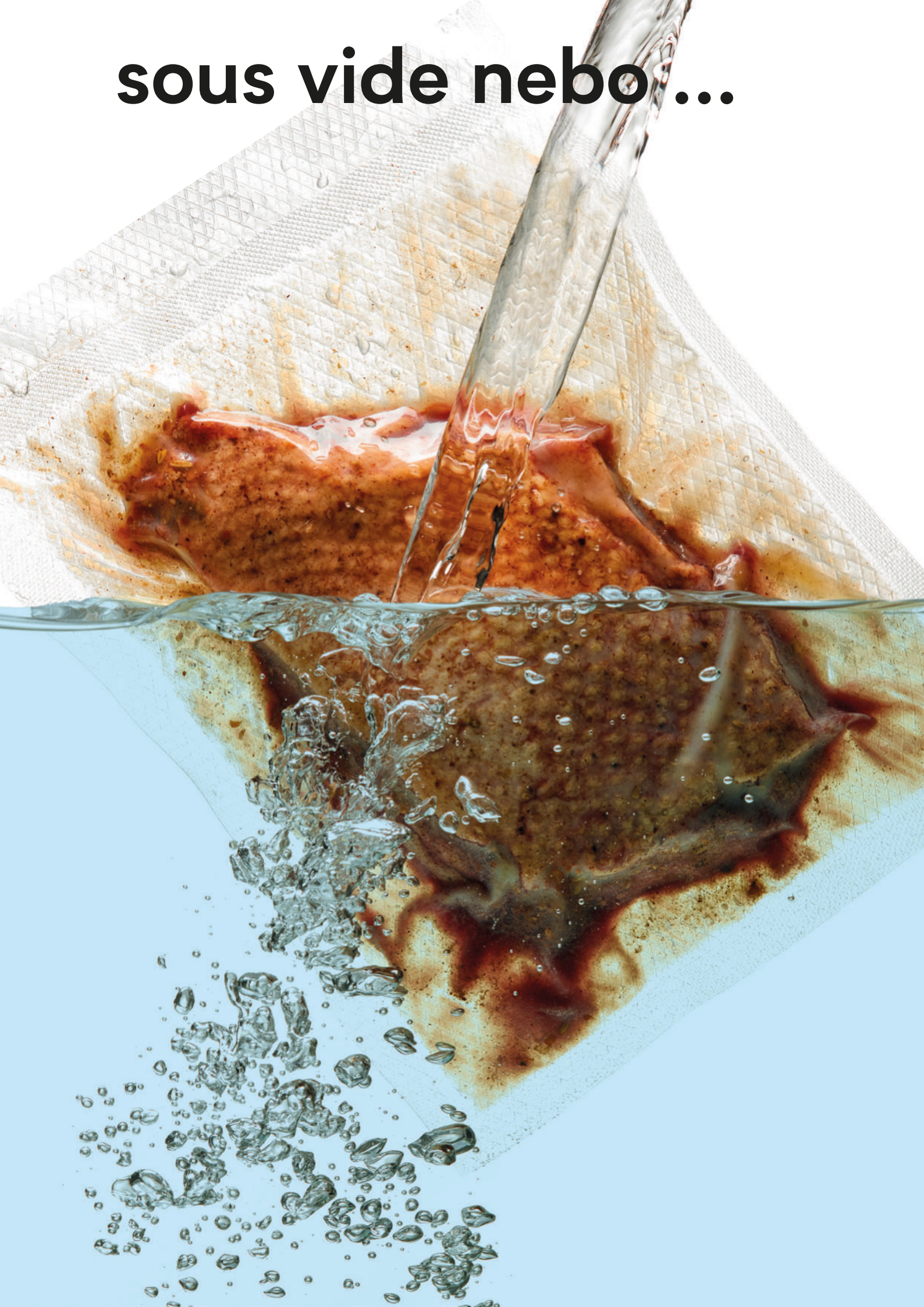
Submarine

Představte si dokonalost

Friulinox



sous vide nebo ...



Submarine

Kuchařští profesionálové ví, že nejlepších výsledků nízkoteplotní tepelné úpravy vakuově zabalených potravin se získá vařením ve vodě pomocí sous vide vařičů.

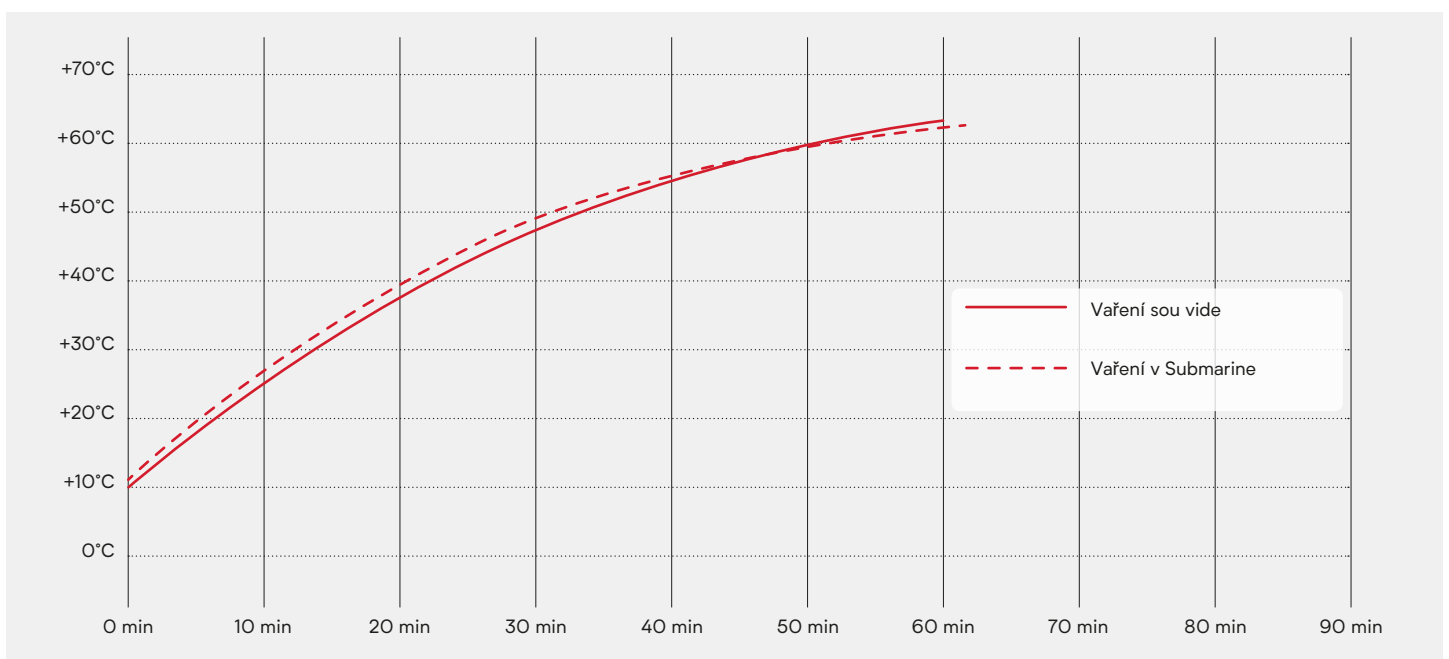
Výzkum laboratoří Friulinox nám poskytl produkt **Submarine**, který díky velmi přesné a jemné regulaci dokáže opakovaně dosahovat skvělých výsledků tak, jak je znázorněno v níže uvedeném grafu.

Submarine dosahuje stejných výsledků jako při využití vařiče sous vide. Dokonalá homogenita při zvýšení varné teploty za téměř stejný čas.

Další výhodou multifunkčního zařízení Submarine je, že po dokončení nízkoteplotní tepelné úpravy se může zařízení samo, zcela automaticky, přepnout do režimu šokového zchlazení a následně do fáze skladování. To vše bez potřeby přítomnosti obsluhy.

Proto lze tyto operace provádět v době, když není kuchyň používána, například přes noc.

Možnosti využití multifunkce Submarine jsou ve srovnání vařičem sous vide nesrovnatelně vyšší. Stejně tak kapacitní schopnosti apod. Multifunkční zařízení Submarine by v dnešní době nemělo chybět v žádné moderní kuchyni.



Servírujte jen to nejlepší

Stačí klepnout na plně dotykový displej a vybrat některý z připravených receptů k okamžitému použití.

Můžete používat nebo vytvářet nové recepty, díky operačnímu rozhraní, které se plně přizpůsobí všem úrovním zkušeností: od Michelinského kuchaře po nesespecializovaného provozovatele.

Internetové připojení umožňuje průběžnou aktualizaci knihy receptů a vzdálené řízení pracovních cyklů: můžete tak optimalizovat, plánovat a znásobit své úspěchy.

Vše máte pod kontrolou

Submarine na vás hovoří jazykem, kterému každý rozumí. Obrázky a symboly vedou uživatele a pomáhají mu s již optimalizovanými recepty.

Alternativně můžete do všech funkcí přímo vstoupit a okamžitě si je přizpůsobit.

Plně dotykový displej

7" plně dotykový displej zobrazuje vše co v zařízení právě probíhá.

Upozornění na probíhající úkoly a údržbové operace.

Cloudová správa dat

Všechny funkce lze spravovat prostřednictvím webového rozhraní. Bez jakéhokoli omezení z hlediska vzdálenosti a času.

Vždy velmi jednoduše, s maximální všestranností a možností přizpůsobení.

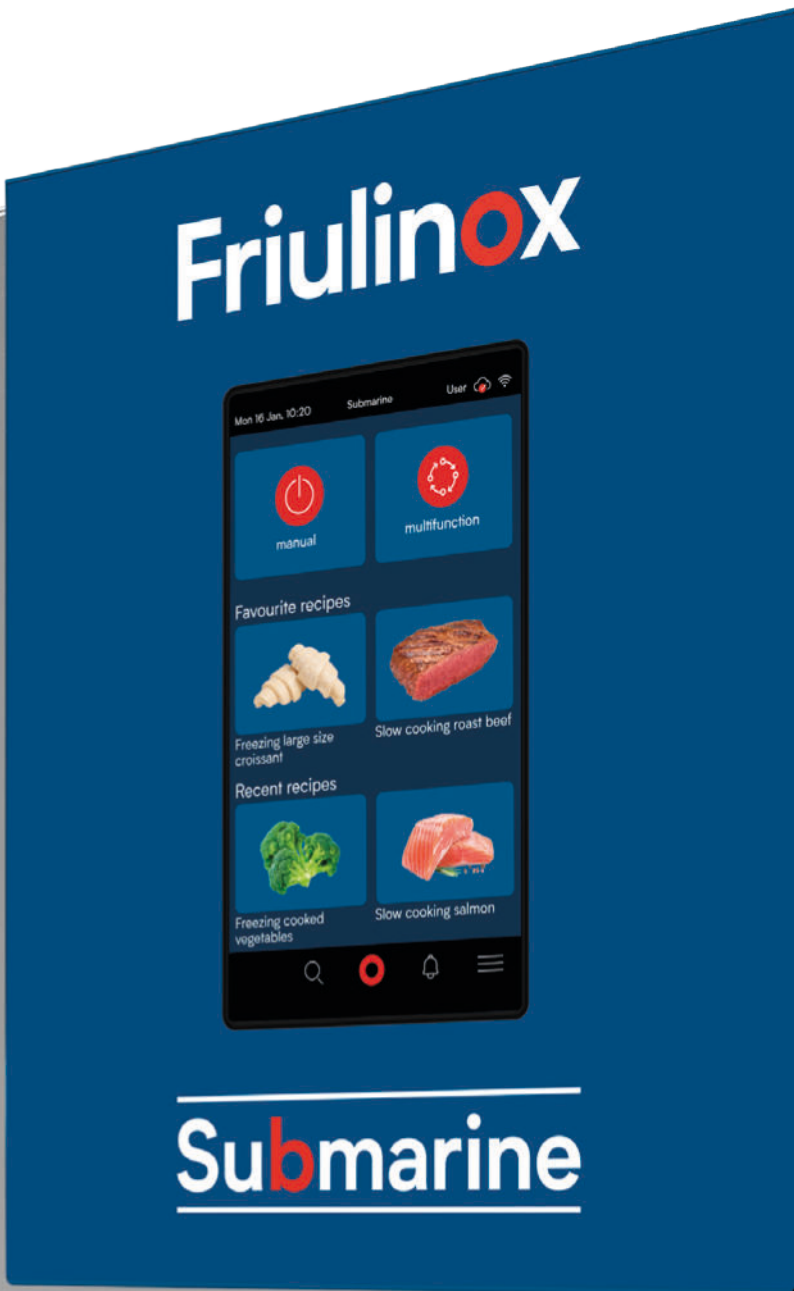
Vzdálené ovládání

Sledujte jednotlivé pracovní cykly a alarmy, kdykoli a odkudkoliv.

Další výhoda konektivity: mít vždy vše pod kontrolou.



Na celou produktovou řadu Submarine je poskytována záruka 3 roky od data uvedení do provozu.



Submarine

Svoboda kreativity

Šokové zchlazování a zmrazování, rozmrazování, řízené kynutí těst, pasterizace, pomalé vaření, udržování teploty, sušení...

To jsou jen některé funkce, které multifunkční zařízení Submarine umí a mohou být použity okamžitě a s maximální přesností.

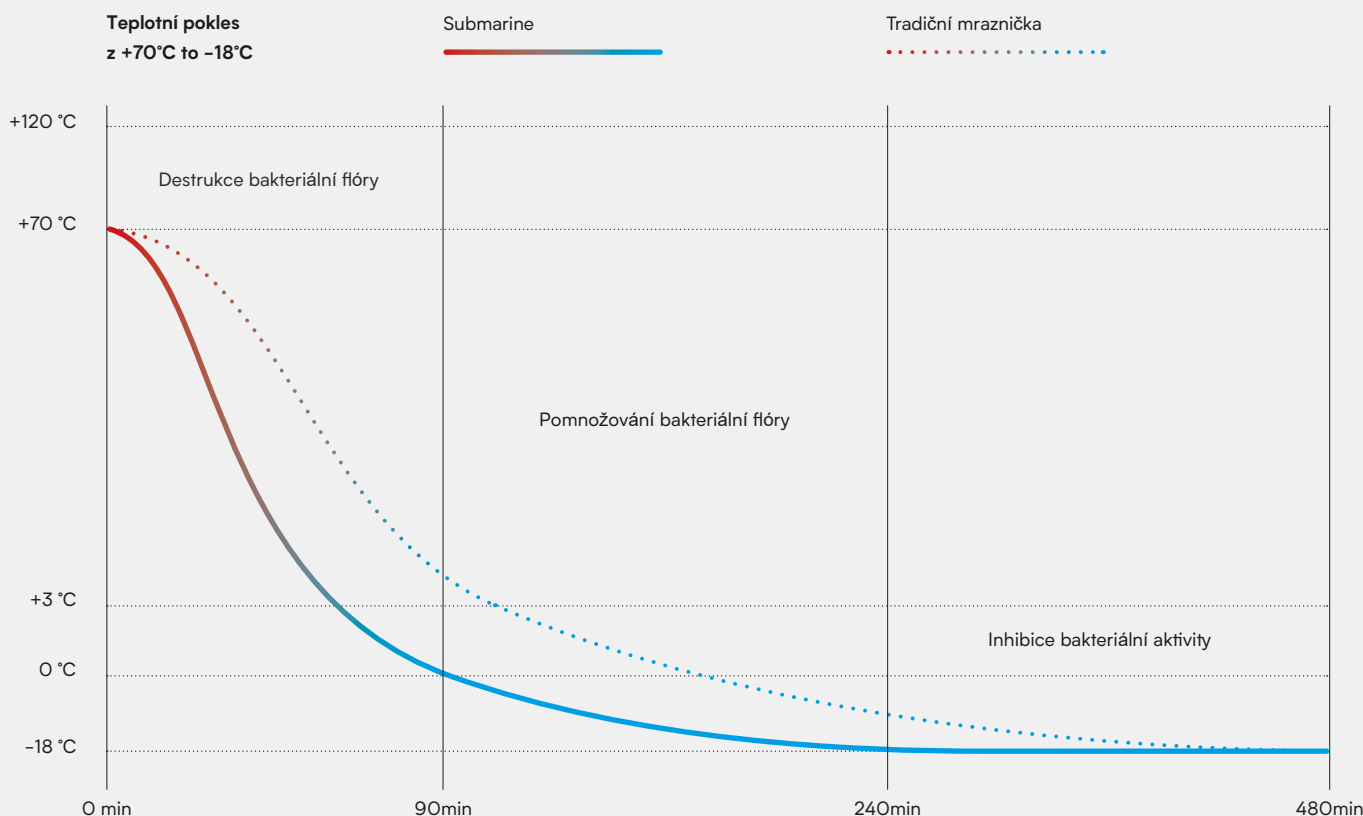
A to jak jednotlivě nebo spojené do jednoho technologického celku.

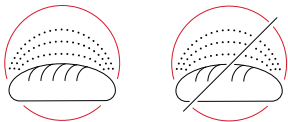
Šokové zchlazování a zmrazování; soft a hard

Oxidace je prvotním poškozením čerstvých potravin způsobeným bakteriální proliferací. Doprovodným jevem je změna chuti a přirozené vůně. Na druhé straně u čerstvě dovařených pokrmů dochází k intenzivnímu odpařování. To má negativní vliv na svěžest, vůni a přirozeně i vlastní hmotnost pokrmů. Rychlé a intenzivní zchlazení potravin zajišťující rychlý termický sestup z $+90^{\circ}\text{C}$ na $+3^{\circ}\text{C}$ zastavuje odpařování a zároveň, rychlým překonáním kritických teplot mezi $+40^{\circ}\text{C}$ a $+10^{\circ}\text{C}$, výrazně omezuje pomnožování nežádoucích bakterií a mikroorganismů.

Výsledkem je prodloužení trvanlivosti produktu.

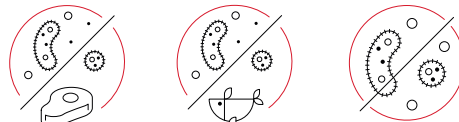
Rychlé zmrazení z $+90^{\circ}\text{C}$ na -18°C v jádře zabraňuje tvorbě makrokystalů, které poškozují vnitřní strukturu potravin.





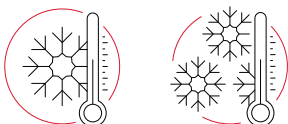
ízené zrání: Stop–kynárna

Řídí a racionalizuje celý proces kynutí, optimalizuje využití času a použitých surovin.



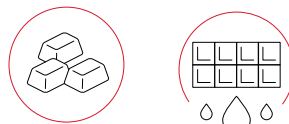
Tasemnice, zabiják Anisakis a pasterizace

Prodlužuje dobu uchování potravin, eliminuje parazity, a umožňuje podávání syrových mas nebo ryb zcela bezpečně.



Uchování potravin

Udržujte své pokrmy a přísady za řízených podmínek při kontrolované vlhkosti a v rozsahu teplot od +18°C do -21°C.



Krystalizace a tavení čokolády

Od pozvolného tavení až po krystalizaci. Vaše výsledky budou vždy perfektní díky nízké úrovni vlhkosti.



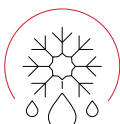
Sušení

Program k sušení a uchování hub, bylinných extraktů, vytváření ozdob, produkci lyofilizovaných potravin, ovoce, zeleniny, mas, ...



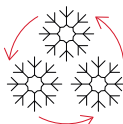
Pomalé vaření

Ideální pro sous vide a vaření v kuchyňských nádobách, pro opakující se stejné postupy bez přítomnosti obsluhy. Použitelné pro všechny trhy.



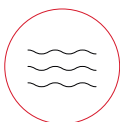
Rozmrazování

Snižuje úbytek tekutin a tím omezuje ztrátu hmotnosti zmrazených potravin při zachování jejich sensorických vlastností.



Nep etržitý cyklus

Umožňuje konstantní teplotu se specifickým nastavením pro každý vozík, pro každý zásuv.



Udržování

Udržujte připravené pokrmy teplé i studené kuchyně při správné výdejní teplotě, případně suroviny během procesu přípravy či správnou teplotu při podávání zmrzliny.



Jogurt

Speciální funkce, která vám umožní, za použití mléka, živých jogurtových kultur a teploty +42°C, vyrobit sametově lahodný jogurt.

Využitím cloudového úložiště Friulinox jsou vaše data v bezpečí

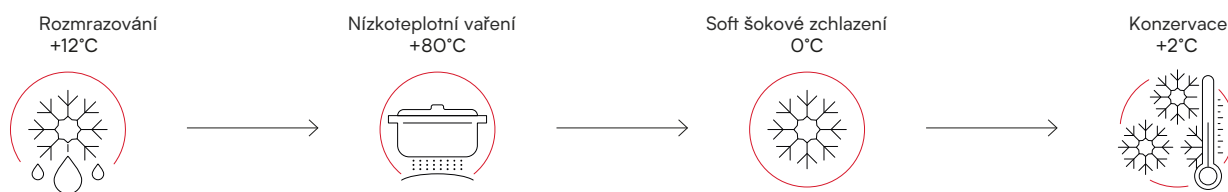
Díky plné konektivitě vám Friulinox vždy stojí po boku. Zařízení máte vždy plně aktualizované a poprodejní servis má vždy informace o správné funkčnosti zařízení. Vaše práce a správná funkce zařízení jsou tedy na té nejvyšší úrovni.



- Sledování a export parametrů HACCP
- Automatická aktualizace software
- Procesy v reálném čase
- Historie provozních dat
- Identifikace místa instalace
- Vzdálený přístup - servis

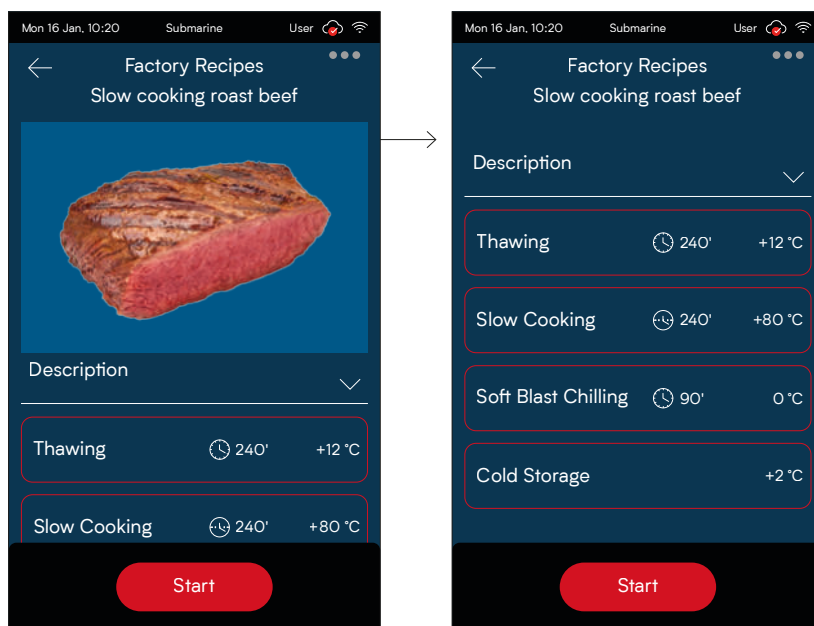
Propojení funkcí k vašim službám

Díky jedinečnému patentovanému Friulinox MLP systému (Management of Linked Processes) získá vaše kreativita zcela nový rozměr. Při programování vašich postupů máte možnost propojit dvě i více funkcí a upravovat parametry každé jednotlivé fáze. Vytvářejte recepty od nuly, ukládejte si je a pokud chcete můžete je synchronizovat v cloudu Friulinox, abyste je měli na všech vašich strojích.



Každý krok pod kontrolou

Můžete přidávat, odstraňovat nebo upravovat jednotlivé kroky každé funkce a zcela přesně tak řídit každou jednotlivou fázi při přípravě vašeho produktu.



Dokonalé recepty

Maximální flexibilita, žádné limity.

Gastronomie, pekárenství, popřípadě cukrářství či zmrzlinářství.

Submarine může splnit všechny vaše výrobní potřeby.

Gastronomie

Ryby, maso, zelenina: ochraňte kvalitu vašich surovin, prodlužte jejich trvanlivost bez poklesu chuťových a výživových hodnot, udržujte správnou teplotu podávání.

- Šokové zchlazení čerstvých mas
- Nízkoteplotní úprava hovězí pečeně
- Udržování na +65°C při výdeji

Pekárenství

Nejlepší cukrářské tradice společně s nejpokročilejšími technologiemi až mistrovsky řídí čas a jednotlivé ingredience pro dosažení neodolatelných výsledků.

- Velmi šetrné zchlazení cukrovinek
- Celozrnný croissant v stop-kynárně
- Zchlazení těst na +12°C



Výroba chleba

Optimalizujte množství produkce a řiďte svůj čas pro zvýšení produktivity vaší práce, od tradičních receptů a postupů až po vaše nové, originální recepty a pracovní postupy.

- Janovský styl focaccia v stop kynárně
- Zmrazování kynutých výrobků
- Šokové zchlazování pizzy

Zmrzlina

Uspokojí všechny chutě s ideální jemností, rozšíří vaši nabídku o možnost přípravy smetanových jogurtů, vynikajících pusinek a dalších specialit.

- Pomalé pečení pusinek
- Sušení ovoce
- Prezentační skříň -14°C



Získejte efektivitu

Výzkum Friulinox přepracoval proudění vzduchu uvnitř komory multifunkce Submarine, aby zajistil ještě vyšší účinnost a minimalizoval tak spotřebu.

S novým řízením vlhkosti a ventilace vzduchu vždy vytvoříte optimální podmínky pro co nejlepší výsledek kuchyňských úprav .

Méně ztrát, nižší spot eba

Použitím nejmodernějších elektronických komponent, využitím výsledk hloubkové studie proudění vzduchu v komoře, zvýšením tepelné izolace a kompletním přepracováním termodynamického cyklu multifunkčního zchlazovače Submarine se docílilo vynikající účinnosti při zchlazování potravin. Výsledkem je zvýšení zchlazovací kapacity a výkonu zařízení. Submarine tak dokáže šokově zchladit až o 33 % větší množství potravin za jeden zchlazovací cyklus.

+33%

zmrazených potravin

(v kg zmrazeného produktu na -18°C)

+20%

zchlazených
potravin

(v kg zchlazovaného produktu na +3°C)

-13%

času na zchlazovací
cyklus

(Cyklus +65° / +10°C na kg produktu)

Submarine Multifunkce



Hi-Chef



Submarine Multifunkce



Hi-Chef



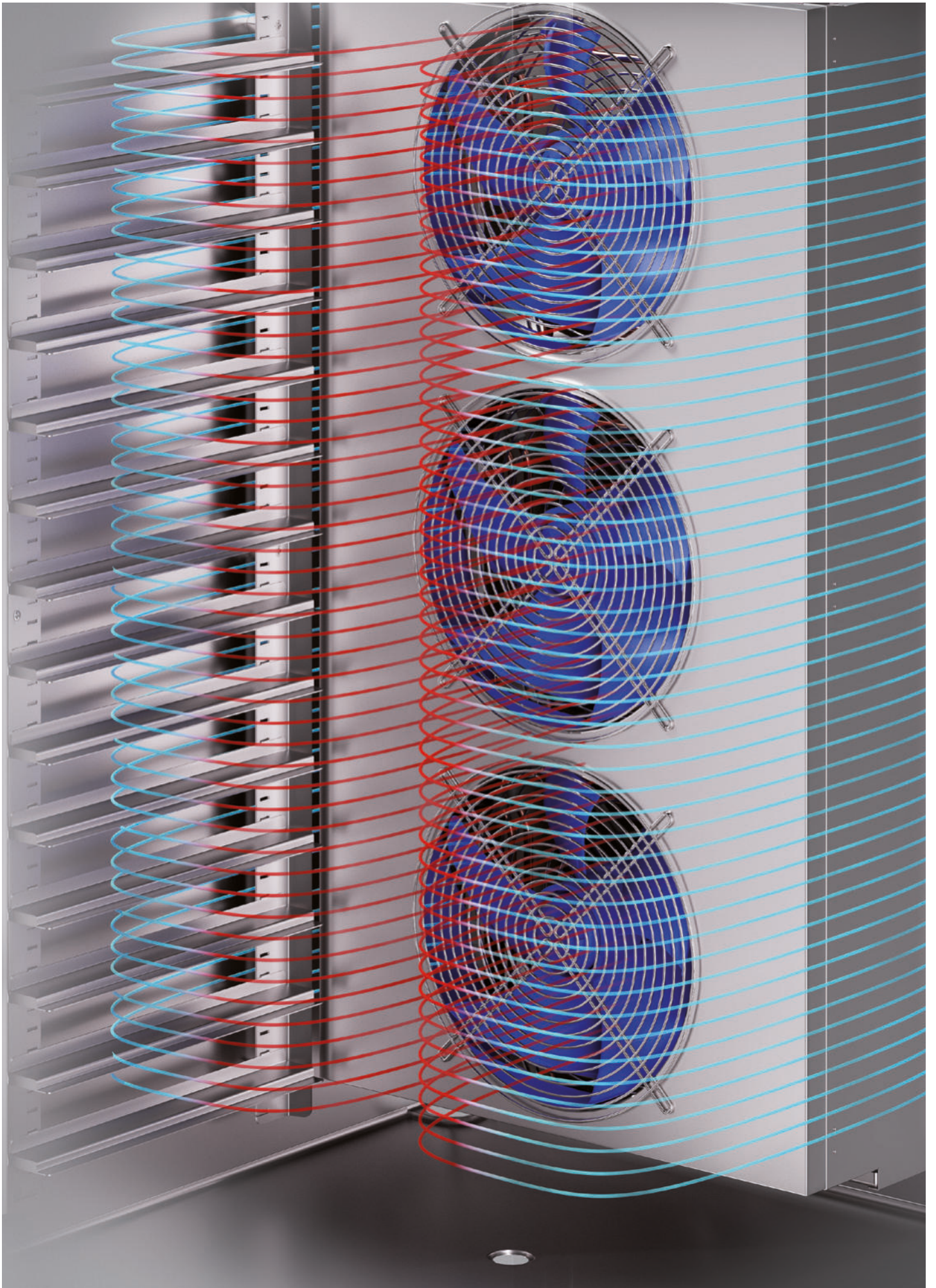
Submarine Multifunkce

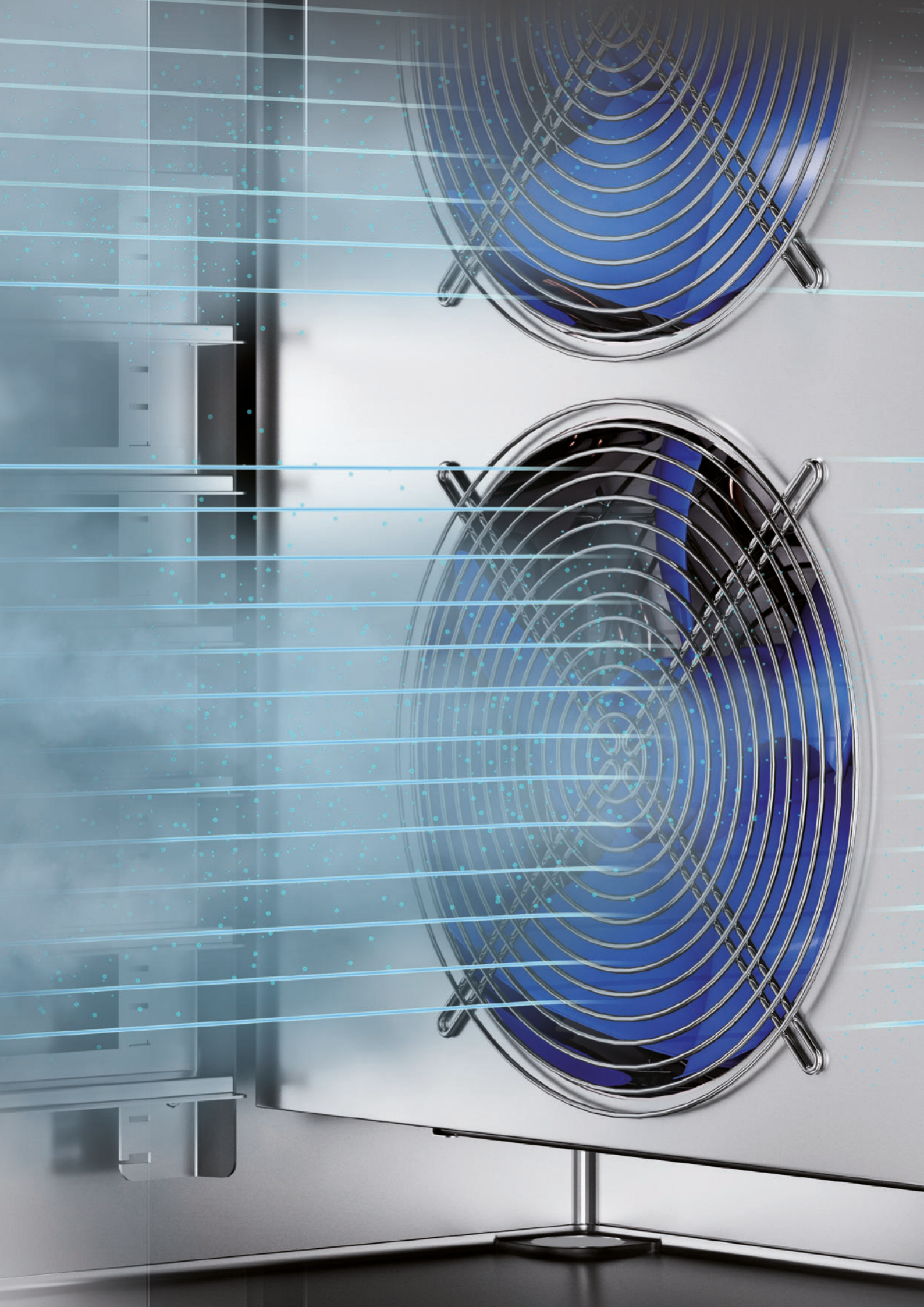


Hi-Chef



Hodnoty podle EN1703, ve srovnání s předchozími stroji Friulinox





Nadčasový design a nejmodernější technologie

Exkluzivní technické vlastnosti a prvotřídní materiály, promění každou kuchyni nebo dílnu v exkluzivní kuchařské pracoviště, aniž by byly opominuty potřeby funkčnosti a praktičnosti.

Submarine, multifunkční zchlazovače Friulinox, už na první pohled vyzařují pocit prestiže, solidnosti a dokonalosti z každého detailu.

Sanitační systém Hi-Giene aktivními ionty

Generátor vzduchu s aktivními ionty, aktivovaný uživatelem, dezinfikuje vnitřek komory naprosto bezpečným a přirozeným způsobem. Odstraňuje bakterie, plísně, nečistoty a pachy. Toto je velmi užitečná funkce na konci např. cyklu pomalého vaření, když chcete pokračovat dalším cyklem šokového zchlazování nebo kynutí.

Krok vpřed k udržitelnosti

Friulinox byl vždy ohleduplný k životnímu prostředí. Pro řadu Submarine a Ready nabízí možnost plnění ekologickým plynem R290; alternativně může být dodán s CO₂.

Kondenzační jednotky vhodné pro jakékoliv okolní podmínky

V závislosti na podmínkách použití si můžete vybrat ze 3 typů UMC kondenzačních jednotek. Standard, pro okolní teploty do +38°C, tropikal, pro okolní teploty do +43°C, zvukotěsné v standard nebo tropikal konfiguraci.

Použity materiály s dlouhou životností, 100% INOX

Všechny komponenty, vnější i vnitřní povrchy, jsou vyrobeny z nerezové oceli, testované ve slané mlze po dobu až 800 hodin, aby byla zaručena maximální odolnost, životnost a chemická stabilita, díky které je Submarine vhodný pro použití i v nejnáročnějších provozních podmínkách.

Snadno vyjímatelný filtr kondenzátoru

Výrazným prvkem je prachový a tukový filtr s nezaměnitelným grafickým znakem Friulinoxu "O."

Filtr z ocelové sí oviny, který lze snadno, a bez použití nářadí, vyjmout, umýt v myčce, zajišťuje perfektní provoz, zlepšuje výkon a snižuje spotřebu elektrické energie.



Dvojité vsuny

Díky specifickému tvarování použitých zásuv můžete vkládat jak gastronádoby a rošty GN 1/1, tak současně i cukrářské a pekařské plechy EN1 400 x 600.

Tím se násobně zvyšuje využitelnost a možnosti použití každého stroje. Zásuvy mohou navíc být, bez použití nářadí, výškově přenastaveny podle potřeb použitých nádob.



Rychloupínací vícebodová sonda

Pro měření teploty v jádře pokrmu je k dispozici vícebodová teplotní sonda, která je navíc vybavena rychlospojkou, která umožňuje sondu odpojit či připojit pouhým otočením kruhové matice, což usnadňuje výměnu nebo údržbu.



Submarine



6 vsun



9 vsun



10 vsun

+85°C | -40°C

Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení V / ph / Hz
SBM-Q61-HA	6	790 × 820 × 900	R452	35	25	2291	12.04	220-240/1N-/50
SBM-O61-HA-R290	6	790 × 820 × 900	R290	35	25	1951	10.39	220-240/1N-/50
SBM-O61-HR	6	790 × 820 × 900	R452a/R448a/R449a	35	25	1003	5.76	220-240/1N-/50
SBM-O61-HW	6	790 × 820 × 900	R452	35	25	2284	11.97	220-240/1N-/50
SBM-Q91-HA	9	790 × 870 × 1460	R452	50	35	2631	13.86	220-240/1N-/50
SBM-Q91-HR	9	790 × 870 × 1460	R452a/R448a/R449a	50	35	984	5.56	220-240/1N-/50
SBM-Q91-HW	9	790 × 870 × 1460	R452	50	35	2628	13.1	220-240/1N-/50
SBMR-120-HA	10	850 × 870 × 1860	R452	70	50	4140	10.83	380-420/3N-/50
SBMR-120-HR	10	850 × 870 × 1860	R452a/R448a/R449a	70	50	1930	7.04	380-420/3N-/50
SBMR-120-HW	10	850 × 870 × 1860	R452	70	50	4027	10.34	380-420/3N-/50

HA: Vzduchová kondenzační jednotka

HA-R290: Vzduchová kondenzační jednotka s ekologickým plynem

HR: Oddělená kondenzační jednotka (volitelně)

HW: Vodní kondenzační jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.

Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Submarine



12 vsun



16 vsun



24 vsun

+85°C | -40°C

Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P ikon W	Odběr A	* P ipojení (V-ph/1N/Hz)
SBM-121-HA	12	790 × 870 × 1810	R452	70	50	4140	10.83	380-420/3N-/50
SBM-121-HA-R290	12	790 × 870 × 1810	R290	70	50	3636	7.45	380-420/3N-/50
SBM-121-HR	12	790 × 870 × 1810	R452a/R448a/R449a	70	50	1930	7.04	380-420/3N-/50
SBM-121-HW	12	790 × 870 × 1810	R452	70	50	4027	10.34	380-420/3N-/50
SBM-161-HA	16	790 × 870 × 1960	R452	90	60	6103	14.49	380-420/3N-/50
SBM-161-HA-R290	16	790 × 870 × 1960	R290	90	60	4982	9.27	380-420/3N-/50
SBM-161-HR	16	790 × 870 × 1960	R452a/R448a/R449a	90	60	2966	9.27	380-420/3N-/50
SBM-161-HW	16	790 × 870 × 1960	R452	90	60	5990	14	380-420/3N-/50
SBM-122-HA	24	1100 × 1080 × 1860	R452	100	70	5758	15.38	380-420/3N-/50
SBM-122-HR	24	1100 × 1080 × 1860	R452a/R448a/R449a	100	70	2068	8.48	380-420/3N-/50
SBM-122-HW	24	1100 × 1080 × 1860	R452	100	70	5645	14.89	380-420/3N-/50

HA: Vzduchová kondenzační jednotka

HA-R20: Vzduchová kondenzační jednotka s ekologickým plynem

HR: Oddělená kondenzační jednotka (volitelně)

HW: Vodní kondenzační jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.

Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Maximální variabilita zavážecích boxů a tunelů

Řada boxů se špičkovými technologiemi a výkonem, které jsou navrženy tak, aby vyhovovaly všem pracovním potřebám a každému typu provozu. Od varných center, po cukrářské a pekařské výroby. Tloušťka oceli, robustnost podlah a pantů, snadné čištění, ... to jsou jen některé z mnoha funkcí, díky kterým jsou multifunkční boxy Submarine ideální pro nasazení v těch nejnáročnějších provozech.



Teploty a funkce ideální pro každý účel

Boxy Submarine, díky standardní vícebodové sondě, umožňují pracovat se dvěma rozsahy teploty jádra jádru bez ohledu na počáteční teplotu pokrmu: od +85°C do -40°C, od +45°C do -40°C. Vyberte si možnost, která nejlépe odpovídá vaší potřebě zchlazování rozmrazování, uchovávání, přípravě a podávání specialit ve velkém množství, s velkou výhodou v oblasti ovládání a personalizace díky standardní konektivitě.

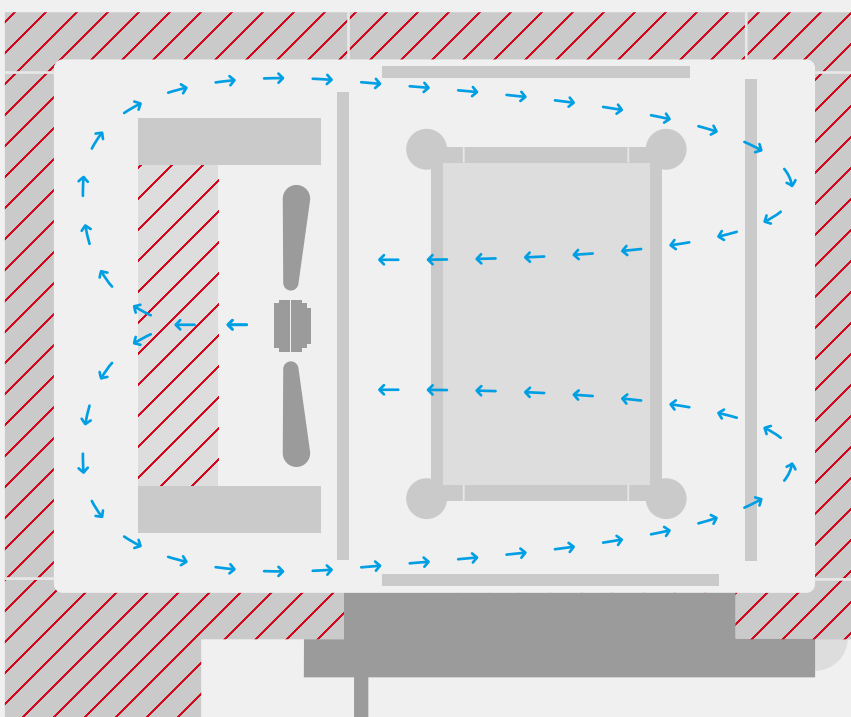
Rozsah regulace teploty	+85°C -40°C	+45°C -40°C
Kapacita boxu	Od 1 do 8 GN1/1 EN1 vozík Od 1 do 4 GN2/1 EN2 vozík Vhodné pro všechny typy vozík (včetně IC Pro)	Od 1 do 8 GN1/1 EN1 vozík Od 1 do 4 GN2/1 EN2 vozík Vhodné pro všechny typy vozík (včetně IC Pro)
Display	7 palc	7 palc
Konektivita	Standard Wi-Fi a USB	Standard Wi-Fi a USB
Před-nahrané recepty	130	70
Funkce	Soft/Hard zchlazování Soft/Hard zmrazování Kontinuální cyklus (multi-level) Rozmrazování Pozitivní skladování Negativní skladování Anti Anisakis a Tenia program Krystalizace Kynutí Stop-kynárna Nízkoteplotní vaření Rozpouštění čokolády Pasterizace Udržování teploty Výroba jogurt Sušení	Soft/Hard zchlazování Soft/Hard zmrazování Kontinuální cyklus (multi-level) Rozmrazování Pozitivní skladování Negativní skladování Anti Anisakis a Tenia program Krystalizace

Dokonalost je ukryta v detailech

Profesionálové vědí, že každý detail je ten nejdůležitější. Proto Friulinox nezanedbal žádný detail, ve snaze nabídnout nové boxy Submarine, které budou ještě funkčnější, všestrannější, bezpečnější a praktičtější, jak z hlediska použití, tak i údržby.

**Maximalní
účinnost
proudění
vzduchu**

Vyvinuto pomocí mnoha laboratorních testů simulujících dynamiku kapalin a proudění vzduchu vycházejícího z výparníku. Zajišťuje optimální distribuci vzduchu a maximalizuje výkon a účinnost přenosu teplot.



LED osvětlení

Systém LED osvětlení, s nízkou spotřebou a dlouhou životností, dokonale osvětlí vnitřní prostor.

Době přístupná elektronika

Skříňka s elektronikou a předními dvířky s bezpečnostním klíčem má krytí IP 54 proti prachu a vlhkosti.

Snadné čištění

Vyrobeno podle hygienických norem NFS a UNI EN 14159 se zavěšeným výparníkem pro snadné čištění a vypouštění mycí vody.



- Ventilátory s velkým průměrem umístěné za baterií výparník zabezpečují silný a homogenní proud vzduchu, který je možné již ve standardu regulovat, usměrňovat a postupně vrstvit.
- Kryt ventilátor lze otevřít pomocí bezpečnostního klíče pro denní čištění je vybaven bezpečnostním mikrosvíčkem.

- Prahová mřížka pro sběr a odvod mycí vody je kompletně vyrobena z nerezové oceli.
- Vyztužené nerezové dno R30/10 umožňuje zavážet vozíky do hmotnosti až 350 kg.
- Masivní nárazníky z nerezové oceli usnadňují zavážení vozíků a chrání zařízení před poškozením těžkými, plně naloženými vozíky.

Boxy Submarine řady Gastro



1 Vozík



2 Vozíky



3 Vozíky

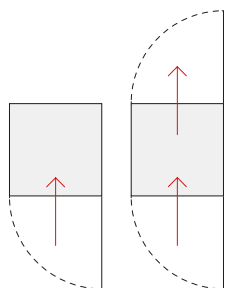


4 Vozíky

+85°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	* Pípojení (V-ph/1N/Hz)
SCMG-201-H-RIF	1		1	1500 × 1330 × 2200	700 × 880 × 1820	200	140	6278	10,48	380-420/3N-/50
SCMG-201-H-RTF	1		2	1500 × 1400 × 2200	700 × 880 × 1820	200	140	6378	10,92	380-420/3N-/50
SCMG-202-H-RIF	2	1	1	1700 × 1530 × 2200	900 × 1080 × 1820	260	210	6278	10,48	380-420/3N-/50
SCMG-202-H-RTF	2	1	2	1700 × 1600 × 2200	900 × 1080 × 1820	260	210	6378	10,92	380-420/3N-/50
SCMG-401-H-RTF	2		2	1500 × 2300 × 2200	700 × 1780 × 1820	400	280	12556	20,96	380-420/3N-/50
SCMG-402-H-RTF	4	2	2	1700 × 2700 × 2200	900 × 2180 × 1820	520	420	12556	20,96	380-420/3N-/50
SCMG-601-H-RTF	3		2	1500 × 3200 × 2200	700 × 2680 × 1820	600	420	18734	31,02	380-420/3N-/50
SCMG-602-H-RTF	6	3	2	1700 × 3800 × 2200	900 × 3280 × 1820	780	630	18734	31,02	380-420/3N-/50
SCMG-801-H-RTF	4		2	1500 × 4100 × 2200	700 × 3580 × 1820	800	560	24912	41,06	380-420/3N-/50
SCMG-802-H-RTF	8	4	2	1700 × 4900 × 2200	900 × 4380 × 1820	1040	840	24912	41,06	380-420/3N-/50

- Uzpůsobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a



RIF: 1 dveře RTF: 2 dveře, pr. jezd. provedení

- H-RIF: Zesílený výkon - zavážecí - s podlahou
- H-RTF: Zesílený výkon - pr. jezd. - s podlahou

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.
Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Boxy Submarine řady Gastro



1 Vozík

2 Vozíky

3 Vozíky

4 Vozíky

+45°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
SCBG-201-H-RIF	1		1	1500 x 1330 x 2200	700 x 880 x 1820	200	140	6278	10.48	380-420/3N-/50
SCBG-201-H-RTF	1		2	1500 x 1400 x 2200	700 x 880 x 1820	200	140	6378	10.92	380-420/3N-/50
SCBG-201-S-RIF	1		1	1300 x 1330 x 2200	700 x 1020 x 1820	150	100	6218	10.78	380-420/3N-/50
SCBG-201-S-RTF	1		2	1300 x 1400 x 2200	700 x 1020 x 1820	150	100	6318	11.22	380-420/3N-/50
SCBG-202-H-RIF	2	1	1	1700 x 1530 x 2200	900 x 1080 x 1820	260	210	6278	10.48	380-420/3N-/50
SCBG-202-H-RTF	2	1	2	1700 x 1600 x 2200	900 x 1080 x 1820	260	210	6378	10.92	380-420/3N-/50
SCBG-202-S-RIF	2	1	1	1500 x 1530 x 2200	880 x 1220 x 1820	180	120	6218	10.78	380-420/3N-/50
SCBG-202-S-RTF	2	1	2	1500 x 1600 x 2200	880 x 1220 x 1820	180	120	6318	11.22	380-420/3N-/50
SCBG-401-H-RTF	2		2	1500 x 2300 x 2200	700 x 1780 x 1820	400	280	12556	20.96	380-420/3N-/50
SCBG-401-S-RTF	2		2	1300 x 2300 x 2200	700 x 1920 x 1820	300	200	12436	21.56	380-420/3N-/50
SCBG-402-H-RTF	4	2	2	1700 x 2700 x 2200	900 x 2180 x 1820	520	420	12556	20.96	380-420/3N-/50
SCBG-402-S-RTF	4	2	2	1500 x 2700 x 2200	880 x 2320 x 1820	360	240	12436	21.56	380-420/3N-/50
SCBG-601-H-RTF	3		2	1500 x 3200 x 2200	700 x 2680 x 1820	600	420	18734	31.02	380-420/3N-/50
SCBG-601-S-RTF	3		2	1300 x 3200 x 2200	700 x 2820 x 1820	450	300	18554	31.92	380-420/3N-/50
SCBG-602-H-RTF	6	3	2	1700 x 3800 x 2200	900 x 3280 x 1820	780	630	18734	31.02	380-420/3N-/50
SCBG-602-S-RTF	6	3	2	1500 x 3800 x 2200	880 x 3420 x 1820	540	360	18554	31.92	380-420/3N-/50
SCBG-801-H-RTF	4		2	1500 x 4100 x 2200	700 x 3580 x 1820	800	560	24912	41.06	380-420/3N-/50
SCBG-801-S-RTF	4		2	1300 x 4100 x 2200	700 x 3720 x 1820	600	400	24672	42.26	380-420/3N-/50
SCBG-802-H-RTF	8	4	2	1700 x 4900 x 2200	900 x 4380 x 1820	1040	840	24912	41.06	380-420/3N-/50
SCBG-802-S-RTF	8	4	2	1500 x 4900 x 2200	880 x 4520 x 1820	720	480	24672	42.26	380-420/3N-/50

- Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- H-RIF: Zesílený výkon-zavážecí-s podlahou
- H-RTF: Zesílený výkon-pr jezdný-s podl.

- S-RIF: Standardní výkon-zavážecí-s podlahou
- S-RTF: Standardní výkon-pr jezdný-s podlahou

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.
Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Boxy Submarine řady Gastro XL



1 Vozík



2 Vozíky



3 Vozíky



4 Vozíky

+45°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
SCBL-202-H-RTF	2	1	2	1950 × 1600 × 2400	1150 × 1080 × 2020	260	210	7068	12,72	380-420/3N-/50
SCBL-402-H-RTF	4	2	2	1950 × 2700 × 2400	1150 × 2180 × 2020	560	440	13936	24,56	380-420/3N-/50
SCBL-602-H-RTF	6	3	2	1950 × 3800 × 2400	1150 × 3280 × 2020	840	660	20804	36,42	380-420/3N-/50
SCBL-802-H-RTF	8	4	2	1950 × 4900 × 2400	1150 × 4380 × 2020	1120	880	27672	48,26	380-420/3N-/50

- Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

+20°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
SCBL-202-H-RIF-CO2	2	1	1	1950 × 1530 × 2400	1150 × 1080 × 2020	260	210	2468	5,78	380-420/3N-/50
SCBL-202-H-RTF-CO2	2	1	2	1950 × 1600 × 2400	1150 × 1080 × 2020	260	210	2568	6,22	380-420/3N-/50
SCBL-402-H-RTF-CO2	4	2	2	1950 × 2700 × 2400	1150 × 2180 × 2020	560	440	4936	11,57	380-420/3N-/50
SCBL-602-H-RTF-CO2	6	3	2	1950 × 3800 × 2400	1150 × 3280 × 2020	840	660	7304	16,93	380-420/3N-/50
SCBL-802-H-RTF-CO2	8	4	2	1950 × 4900 × 2400	1150 × 4380 × 2020	1120	880	9672	22,28	380-420/3N-/50

- Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- H-RIF: Zesílený výkon - zavážecí - s podlahou
- H-RTF: Zesílený výkon - pr jezdny - s podlahou

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu. Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Boxy Submarine řady Euronorm



1 Vozík

2 Vozíky

3 Vozíky

4 Vozíky

+45°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
SCBP-201-H-RIF	1		1	700 × 880 × 2020	700 × 880 × 2020	220	150	6278	10.48	380-420/3N-/50
SCBP-201-H-RTF	1		2	700 × 880 × 2020	700 × 880 × 2020	220	150	6378	10.92	380-420/3N-/50
SCBP-201-S-RIF	1		1	700 × 1020 × 2020	700 × 1020 × 2020	155	100	6218	10.78	380-420/3N-/50
SCBP-201-S-RTF	1		2	700 × 1020 × 2020	700 × 1020 × 2020	155	100	6318	11.22	380-420/3N-/50
SCBP-202-H-RIF	2	1	1	900 × 1080 × 2020	900 × 1080 × 2020	280	220	6968	12.28	380-420/3N-/50
SCBP-202-H-RTF	2	1	2	900 × 1080 × 2020	900 × 1080 × 2020	280	220	7068	12.72	380-420/3N-/50
SCBP-202-S-RIF	2	1	1	880 × 1220 × 2020	880 × 1220 × 2020	185	120	6218	10.78	380-420/3N-/50
SCBP-202-S-RTF	2	1	2	880 × 1220 × 2020	880 × 1220 × 2020	185	120	6318	11.22	380-420/3N-/50
SCBP-401-H-RTF	2		2	700 × 1780 × 2020	700 × 1780 × 2020	440	300	12556	20.96	380-420/3N-/50
SCBP-401-S-RTF	2		2	700 × 1920 × 2020	700 × 1920 × 2020	305	200	12436	21.56	380-420/3N-/50
SCBP-402-H-RTF	4	2	2	900 × 2180 × 2020	900 × 2180 × 2020	560	440	13936	24.56	380-420/3N-/50
SCBP-402-S-RTF	4	2	2	880 × 2320 × 2020	880 × 2320 × 2020	365	240	12436	21.56	380-420/3N-/50
SCBP-601-H-RTF	3		2	700 × 2680 × 2020	700 × 2680 × 2020	660	450	18734	31.02	380-420/3N-/50
SCBP-601-S-RTF	3		2	700 × 2820 × 2020	700 × 2820 × 2020	455	300	18554	31.92	380-420/3N-/50
SCBP-602-H-RTF	6	3	2	900 × 3280 × 2020	900 × 3280 × 2020	840	660	20804	36.42	380-420/3N-/50
SCBP-602-S-RTF	6	3	2	880 × 3420 × 2020	880 × 3420 × 2020	545	360	18554	31.92	380-420/3N-/50
SCBP-801-H-RTF	4		2	700 × 3580 × 2020	700 × 3580 × 2020	880	600	24912	41.06	380-420/3N-/50
SCBP-801-S-RTF	4		2	700 × 3720 × 2020	700 × 3720 × 2020	605	400	24672	42.26	380-420/3N-/50
SCBP-802-H-RTF	8	4	2	900 × 4380 × 2020	900 × 4380 × 2020	1120	880	27672	48.26	380-420/3N-/50
SCBP-802-S-RTF	8	4	2	880 × 4520 × 2020	880 × 4520 × 2020	725	480	24672	42.26	380-420/3N-/50

• Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- H-RIF: Vysoký výkon-zavážecí-s podlahou
- H-RTF: Vysoký výkon-pr jezdný-s podlahou

- S-RIF: Standardní výkon-zavážecí - s podlahou
- S-RTF: Standardní výkon - pr jezdný - s podlahou

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.
Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Boxy Submarine

Na nožičkách



1/1 GN



2/1 GN

+85°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	* Pípojení (V-ph/1N/Hz)
SCMR-201-H-OTR	1		1	1500 × 1330 × 2330	700 × 880 × 1700	150	100	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCMR-201-H-OTR-L	1		1	1500 × 1330 × 2330	700 × 880 × 1700	150	100	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCMR-202-H-OTR		1	1	1700 × 1530 × 2330	900 × 1080 × 1700	200	140	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCMR-202-H-OTR-L		1	1	1700 × 1530 × 2330	900 × 1080 × 1700	200	140	5348	8.56	380-420/3N-/50

• Uzpůsobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- H-OTR: Zvýšený výkon - pro vozíky konvektomat s podélným zásuvem
- H-OTR-L: Zvýšený výkon - pro vozíky konvektomat Lainox



1/1 GN



2/1 GN

+45°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	*Pípojení (V-ph/1N/Hz)
SCBR-201-H-OTR	1		1	1500 × 1330 × 2330	700 × 880 × 1700	150	100	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCBR-201-H-OTR-L	1		1	1500 × 1330 × 2330	700 × 880 × 1700	150	100	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCBR-202-H-OTR		1	1	1700 × 1530 × 2330	900 × 1080 × 1700	200	140	5348	8.56	380-420/3N-/50
SCBR-202-H-OTR-L		1	1	1700 × 1530 × 2330	900 × 1080 × 1700	200	140	5348	8.56	380-420/3N-/50

• Uzpůsobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- H-OTR: Zvýšený výkon - pro vozíky konvektomat s podélným zásuvem
- H-OTR-L: Zvýšený výkon - pro vozíky konvektomat Lainox

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu. Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Ready Šokové zchlazoavče



Intuitivní ovládání Úžasná svoboda

Šokové zchlazovače Ready umožňují velmi intenzivní snížení teploty potravin s velmi precizní regulací díky sofistikovanému software a vpichové sondě s funkčním a zřetelným zobrazením hodnot.

Chytrý ovládací panel

Dotykový 5" ovládací panel, v přímém dosahu vašich prstů a ve výšce vašich očí, umístěný jako součást dveří šokového zchlazovače, umožňuje okamžitou registraci dle ležitých provozních hodnot a symbolů a umožňuje tak velmi intuitivní ovládání všech procesů.



Ready to go

S řadou šokových zchlazovačů Ready máte okamžitě k dispozici optimální technologie a řešení vašich požadavků. Můžete tak optimalizovat zásoby a nákupy, snížit ztráty a usnadnit si práci, získat čas a být připraven pro nové příležitosti.

Pokročilé ovládání

Se speciální sadou, která může být zakoupena i později, můžete Ready rozšířit o funkci webového připojení, která umožňuje sledování provozních dat a mít vše pod kontrolou. Kdykoliv a odkudkoliv.



Vyjádřete váš potenciál

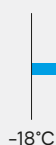
Vyberte si odpovídající kapacitu zchlazoavče dle vašich prostorových možností a provozních potřeb. K dispozici máte modely od 5 do 24 zásuvů s výkonem testovaným v nejnáročnějších podmínkách, uzpůsobených pro gastronádoby i pekařské plechy, s rovnoměrným prouděním vzduchu pro intenzivní zchlazení všech druhů potravin bez ohledu na jejich výšku.

Všechny funkce, co pot ebujete

Vyberte předem naprogramované teplotní postupy nebo si je přizp sobte v závislosti na vašich potřebách a dle r zných parametr : od teplota v komoře nebo v jádře pokrmu po dobu trvání cyklu. Se zchlazovači Ready máte možnost jednoduše uzp sobit proces zchlazování potřebám jednotlivých potravin s maximální lehkostí a všestranností. Uložte si až 99 program , abyste ty nejčastěji používané nemuseli pokaždé znovu nastavovat; ve všech oborech: v gastronomii, pekařství a cukrárenské a zmrzlinářské výrobě.



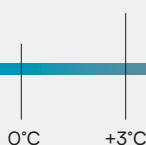
Šokové zmrazování



-18°C



Šokové zchlazování



0°C

+3°C



Kontinuální cyklus

Potřebujete často postupně přidávat další plechy do šokeru? S využitím nepřetržitého cyklu pracuje šoker na maximální výkon po celou dobu bez omezení na jednotlivé cykly.



P ed-chlazení

S touto funkcí upravíte teplotu v komoře ještě před startem zchlazovacího nebo zmrazovacího cyklu, abyste dosáhli co nejlepších výsledk s nižší spotřebou.



Odmrazování

Vlhkost vzduchu je příčinou námrazy, která se postupně usazuje na výparníku: Odmrazování odstraní takto vytvořenou námrazu, čímž zaručí vždy nejlepší výkon a optimální účinnost zařízení.



Ready – Super vysoký výkon



5 vsun



8 vsun



10 vsun

+20°C | -40°C

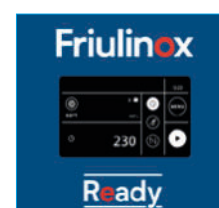
Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RBS-O51-SA	5	790 × 820 × 900	R452A	30	20	1046	4.87	220-240/1N-/50
RBS-O51-SA-R290	5	790 × 820 × 900	R290	30	20	1405	6.79	220-240/1N-/50
RBS-O51-SR	5	790 × 820 × 900	R452a/R448a/R449a	30	20	108	0.51	220-240/1N-/50
RBS-O51-SR-CO2	5	790 × 820 × 900	R744 (CO2)	30	20	108	0.51	220-240/1N-/50
RBS-O51-SW	5	790 × 820 × 900	R452A	30	20	1038	4.8	220-240/1N-/50
RBS-O81-SA	8	790 × 870 × 1460	R452A	40	25	1501	7.53	220-240/1N-/50
RBS-O81-SR	8	790 × 870 × 1460	R452a/R448a/R449a	40	25	118	0.56	220-240/1N-/50
RBS-O81-SR-CO2	8	790 × 870 × 1460	R744 (CO2)	40	25	119	0.56	220-240/1N-/50
RBS-O81-SW	8	790 × 870 × 1460	R452A	40	25	1399	6.77	220-240/1N-/50
RBSR-120-SA	10	850 × 870 × 1860	R452A	65	45	2409	4.73	380-420/3N-/50
RBSR-120-SR	10	850 × 870 × 1860	R452a/R448a/R449a	65	45	199	0.94	380-420/3N-/50
RBSR-120-SR-CO2	10	850 × 870 × 1860	R744 (CO2)	65	45	200	0.94	380-420/3N-/50
RBSR-120-SW	10	850 × 870 × 1860	R452A	65	45	2297	4.24	380-420/3N-/50

- SA: vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- RA-R290: s ekologickým plynem
- SR: Oddělená jednotka (na objednání)
- SR-CO2: Oddělená jednotka pro plyn CO₂
- SW: vodou chlazená kondenzační jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.
Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Display 5"



Ready – Super vysoký výkon



12 vsun



16 vsun



24 vsun

+20°C | -40°C

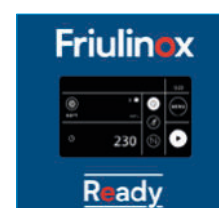
Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	*P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RBS-121-SA	12	790 × 870 × 1810	R452A	65	45	2409	4.73	380-420/3N-/50
RBS-121-SA-R290	12	790 × 870 × 1810	R290	65	45	2505	5.05	380-420/3N-/50
RBS-121-SR	12	790 × 870 × 1810	R452a/R448a/R449a	65	45	199	0.94	380-420/3N-/50
RBS-121-SR-CO2	12	790 × 870 × 1810	R744 (CO2)	65	45	200	0.94	380-420/3N-/50
RBS-121-SW	12	790 × 870 × 1810	R452A	65	45	2297	4.24	380-420/3N-/50
RBS-161-SA	16	790 × 870 × 1960	R452A	80	55	3417	6.54	380-420/3N-/50
RBS-161-SA-R290	16	790 × 870 × 1960	R290	80	55	3196	6.33	380-420/3N-/50
RBS-161-SR	16	790 × 870 × 1960	R452a/R448a/R449a	80	55	280	1.32	380-420/3N-/50
RBS-161-SR-CO2	16	790 × 870 × 1960	R744 (CO2)	80	55	281	1.32	380-420/3N-/50
RBS-161-SW	16	790 × 870 × 1960	R452A	80	55	3305	6.05	380-420/3N-/50
RBS-122-SA	24	1100 × 1080 × 1860	R452A	80	60	3963	8.18	380-420/3N-/50
RBS-122-SR	24	1100 × 1080 × 1860	R452a/R448a/R449a	80	60	273	1.28	380-420/3N-/50
RBS-122-SR-CO2	24	1100 × 1080 × 1860	R744 (CO2)	80	60	273	1.28	380-420/3N-/50
RBS-122-SW	24	1100 × 1080 × 1860	R452A	80	60	3850	7.69	380-420/3N-/50

- SA: vzduchem chlazená kondenzační jednotka
- RA-R290: s ekologickým plynem
- SR: Oddělená jednotka (na objednání)
- SR-CO2: Oddělená jednotka pro plyn CO₂
- SW: vodou chlazená kondenzační jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu. Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Display 5"



Ready Standard



5 vsun



8 vsun



10 vsun

+20°C | -40°C

Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RBS-051-RA	5	790 × 800 × 900	R452A	25	15	1046	4.87	220-240/1N-/50
RBS-051-RA-R290	5	790 × 800 × 900	R290	25	15	1114	5.39	220-240/1N-/50
RBS-051-RR	5	790 × 800 × 900	R452a/R448a/R449a	25	15	108	0.51	220-240/1N-/50
RBS-051-RW	5	790 × 800 × 900	R452A	25	15	1038	4.8	220-240/1N-/50
RBS-081-RA	8	790 × 850 × 1460	R452A	30	20	1501	7.53	220-240/1N-/50
RBS-081-RA-R290	8	790 × 850 × 1460	R290	35	25	1461	7.38	220-240/1N-/50
RBS-081-RR	8	790 × 850 × 1460	R452a/R448a/R449a	30	20	118	0.56	220-240/1N-/50
RBS-081-RW	8	790 × 850 × 1460	R452A	30	20	1399	6.77	220-240/1N-/50
RBSR-120-RA	10	850 × 850 × 1860	R452A	55	35	1846	9.24	220-240/1N-/50
RBSR-120-RR	10	850 × 850 × 1860	R452a/R448a/R449a	55	35	199	0.94	220-240/1N-/50
RBSR-120-RW	10	850 × 850 × 1860	R452A	55	35	1744	8.48	220-240/1N-/50

- RA: vzduchová jednotka
- RA-R290: s ekologickým plynem
- RR: Oddělená jednotka (na přání)
- RW: Vodní jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.
Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Display 5"



Ready Standard



12 vsun



16 vsun



24 vsun

+20°C | -40°C

Model	Počet vsun ks	Rozměry š x hl x v mm	Chladicí plyn	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RBS-121-RA	12	790 × 850 × 1810	R452A	55	35	1846	9.24	220-240/1N-/50
RBS-121-RA-R290	12	790 × 850 × 1810	R290	55	35	2021	3.8	380-420/3N-/50
RBS-121-RR	12	790 × 850 × 1810	R452a/R448a/R449a	55	35	199	0.94	220-240/1N-/50
RBS-121-RW	12	790 × 850 × 1810	R452A	55	35	1744	8.48	220-240/1N-/50
RBS-161-RA	16	790 × 850 × 1960	R452A	75	50	2490	5.11	380-420/3N-/50
RBS-161-RA-R290	16	790 × 850 × 1960	R290	75	50	2666	5.05	380-420/3N-/50
RBS-161-RR	16	790 × 850 × 1960	R452a/R448a/R449a	75	50	280	1.32	380-420/3N-/50
RBS-161-RW	16	790 × 850 × 1960	R452A	75	50	2378	4.62	380-420/3N-/50
RBS-122-RA	24	1100 × 1060 × 1860	R452A	75	50	3410	6.5	380-420/3N-/50
RBS-122-RR	24	1100 × 1060 × 1860	R452a/R448a/R449a	75	50	273	1.28	380-420/3N-/50
RBS-122-RW	24	1100 × 1060 × 1860	R452A	75	50	3297	6.01	380-420/3N-/50

- RA: Vzduchová jednotka
- RA-R290: s ekol. plynem
- RR: Oddělená jedn. (na přání)
- RW: Vodní jednotka

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu. Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Display 5"



Ready

Zchlazovací boxy

Se zabudovaným agregátem - Plug-In

Zchlazovací boxy Ready připravené k okamžitému použití.
Zabudovaná kondenzační jednotka, snadná montáž a instalace.
Zavážecí boxy spojují v jednom vysoký výkon, robustnost,
redukci spotřeby el. energie a vysokou kvalitu použitých materiálů.

Stačí jen zapojit do zásuvky a boxy Ready změní způsob vaší práce.



Ready Boxy Plug-in



1/1 GN



2/1 GN

Se zabudovaným agregátem +20°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RCSL-181-R-PFO	1		1	890 × 1325 × 2400	680 × 835 × 1820	90	50	3971	9.36	380-420/3N-/50
RCSL-181-R-PFW	1		1	890 × 1325 × 2400	680 × 835 × 1820	90	50	3971	9.36	380-420/3N-/50
RCSL-182-R-PFO	2	1	1	1100 × 1600 × 2400	900 × 1040 × 1820	110	60	4861	12.93	380-420/3N-/50
RCSL-182-R-PFW	2	1	1	1100 × 1600 × 2400	900 × 1040 × 1820	110	60	4861	12.93	380-420/3N-/50

• Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

• R-PFO: standardní vzduchová jednotka

• R-PFW: standardní vodní jednotka



1/1 GN



2/1 GN

S odděleným agregátem +20°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	P íkon W	Odběr A	* P ípojení (V-ph/1N/Hz)
RCSL-181-R-PFR	1		1	890 × 1325 × 2100	680 × 835 × 1820	90	50	471	2.16	380-420/3N-/50
RCSL-181-R-PFR-CO2	1		1	890 × 1325 × 2100	680 × 835 × 1820	90	50	471	2.16	380-420/3N-/50
RCSL-182-R-PFR	2	1	1	1100 × 1600 × 2100	900 × 1040 × 1820	110	60	561	2.43	380-420/3N-/50
RCSL-182-R-PFR-CO2	2	1	1	1100 × 1600 × 2100	900 × 1040 × 1820	110	60	561	2.43	380-420/3N-/50

• Uzp sobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

• R-PFR: standardní vzduchový oddělený agregát (na přání)

• R-PFR-CO2: standardní vzduchový oddělený agregát s CO₂ (na přání)

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.

Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Skvělý výkon v optimální prostor

Zchlazovací boxy Ready, kompatibilní se všemi typy vozíků, maximálně využívají daný prostor v nejrůznějších typech provozů: od průmyslových varných center, přes školní a závodní kuchyně, až po velké restaurační provozy. Zchlazovací boxy Ready byly testovány ve shodě s normou EN17032 při velkém zatížení v těch nejnáročnějších provozních podmínkách.



Chytré ovládání

Dotykový 5," snadno dosažitelný ovládací panel, umožňuje okamžitou registraci dležitých provozních hodnot znázorněných snadno čitelnými a intuitivními symboly.



Vyšší účinnost, nižší spotřeba

Na základě hloubkových a dlouhodobých studií z oblastí proudění vzduchu a termodynamiky optimalizoval Friulinox proudění vzduchu, čímž dosáhl výrazného zvýšení množství zchlazovaných potravin za jeden cyklus a to při snížení spotřeby elektrické energie.

Tímto výrazně přispívá ke zvýšení efektivity vaší práce, snížení dopadů na životní prostředí i na váš rozpočet.

Zchlazení 110Kg bram.kaše
(20 GN2/1)

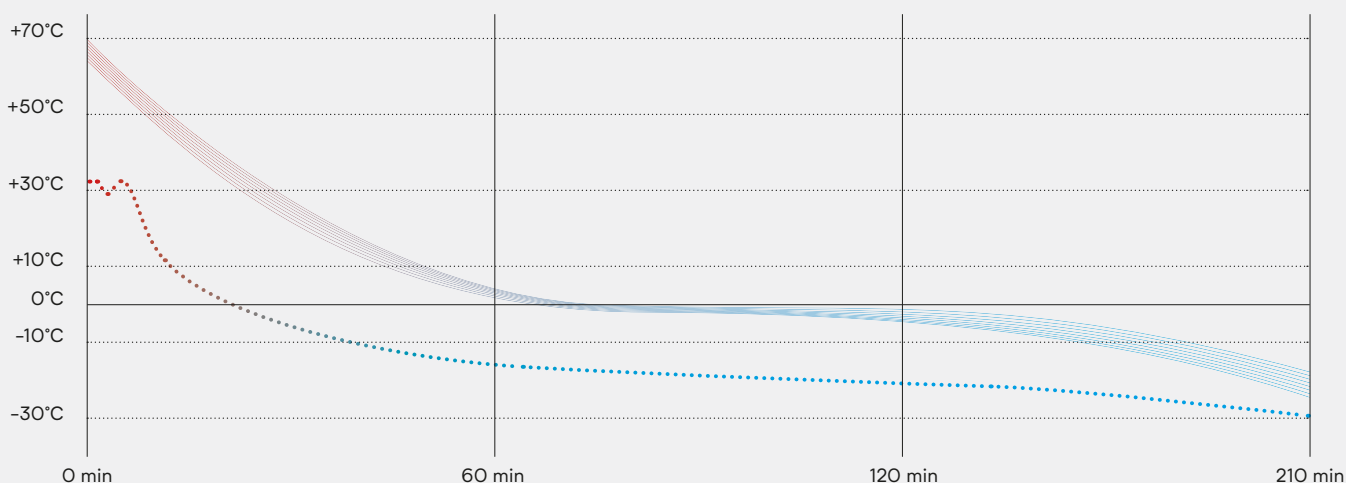
Teplota v boxu

Měřeno v 8 gastronomických
umístěných v různé výšce



Průměrná doba
zchlazení
z +65°C na +3°C
1 hod.

Průměrná doba
zmrazení
z +65°C na -18°C
3 hod. 33 min



Ready boxy



1 Vozík



2 Vozíky



3 Vozíky

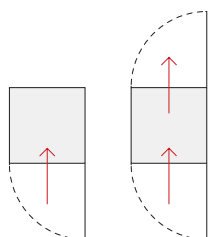


4 Vozíky

+20°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	* Pípojení (V-ph/1N/Hz)
RCSG-201-R-RIF	1		1	1300 × 1330 × 2100	700 × 950 × 1820	120	80	638	2,87	380-420/3N-/50
RCSG-201-R-RTF	1		2	1300 × 1400 × 2100	700 × 1020 × 1820	120	80	708	3,31	380-420/3N-/50
RCSG-202-R-RIF	1	1	1	1500 × 1530 × 2100	880 × 1150 × 1820	150	100	638	2,87	380-420/3N-/50
RCSG-202-R-RTF	1	1	2	1500 × 1600 × 2100	880 × 1220 × 1820	150	100	708	3,31	380-420/3N-/50
RCSG-401-R-RIF	2		1	1300 × 2230 × 2100	700 × 1850 × 1820	240	160	1176	3,12	380-420/3N-/50
RCSG-401-R-RTF	2		2	1300 × 2300 × 2100	700 × 1920 × 1820	240	160	1216	3,56	380-420/3N-/50
RCSG-402-R-RIF	2	2	1	1500 × 2630 × 2100	880 × 2250 × 1820	300	200	1176	3,12	380-420/3N-/50
RCSG-402-R-RTF	2	2	2	1500 × 2700 × 2100	880 × 2320 × 1820	300	200	1216	3,56	380-420/3N-/50
RCSG-601-R-RIF	3		1	1300 × 3130 × 2100	700 × 2750 × 1820	360	240	1714	3,38	380-420/3N-/50
RCSG-601-R-RTF	3		2	1300 × 3200 × 2100	700 × 2820 × 1820	360	240	1724	3,82	380-420/3N-/50
RCSG-602-R-RIF	3	3	1	1500 × 3730 × 2100	880 × 3350 × 1820	450	300	1714	3,38	380-420/3N-/50
RCSG-602-R-RTF	3	3	2	1500 × 3800 × 2100	880 × 3420 × 1820	450	300	1724	3,82	380-420/3N-/50
RCSG-801-R-RIF	4		1	1300 × 4030 × 2100	700 × 3650 × 1820	480	320	2252	5,82	380-420/3N-/50
RCSG-801-R-RTF	4		2	1300 × 4100 × 2100	700 × 3720 × 1820	480	320	2232	6,26	380-420/3N-/50
RCSG-802-R-RIF	4	4	1	1500 × 4830 × 2100	880 × 4450 × 1820	600	400	2252	5,82	380-420/3N-/50
RCSG-802-R-RTF	4	4	2	1500 × 4900 × 2100	880 × 4520 × 1820	600	400	2232	6,26	380-420/3N-/50

- Uzpůsobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a



RIF: 1 dveře RTF: 2 dveře-pr jezdná verze

- R-REF: Standardní výkon – zavážecí – s podlahou
- R-RTF: Standardní výkon – pr jezdný – s podlahou

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu.

Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Ready boxy

Na nožkách



1 vozík z konvektomatu EN1-GN1/1



1 vozík z konvektomatu EN2-GN2/1

+20°C | -40°C

Model	Počet vozík na 20 GN 1/1	Počet vozík na 20 GN 2/1	Počet dveří	Vnější rozměry Š x Hl x V mm	Vnitřní rozměry Š x Hl x V mm	Zchlaz. kap. +90/+3°C	Zmraz. kap. +90/-18°C	Příkon W	Odběr A	* Pípojení (V-ph/1N/Hz)
RCSG-201-R-OTR	1		1	1300 × 1305 × 2203	740 × 940 × 1700	100	70	608	2,74	380-420/3N-50
RCSG-201-R-OTR-L	1		1	1300 × 1305 × 2203	740 × 940 × 1700	100	70	608	2,74	380-420/3N-50
RCSG-202-R-OTR		1	1	1500 × 1505 × 2203	940 × 1140 × 1700	130	90	608	2,74	380-420/3N-50
RCSG-202-R-OTR-L		1	1	1500 × 1505 × 2203	940 × 1140 × 1700	130	90	608	2,74	380-420/3N-50

- Uzpůsobeno pro chladivo R452a/R448a/R449a

- R-OTR: Standardní výkon - pro vozíky konvektomatů s podélným zásuvem ICP

- R-OTR-L: Standardní výkon - pro vozíky konvektomatů Lainox

Maximální celkové rozměry a technické specifikace naleznete v technickém listu produktu. Kondenzační jednotky naleznete v příslušném listu.

* speciální elektrické připojení na vyžádání

Submarine

RF54LOO075

FRIULINOX – ALI GROUP Srl a Socio Unico
Via Treviso 4 – 33083 Taiedo di Chions (PN) ITALY
Tel. +39 0434 635411 – Fax +39 0434 635414

info@friulinox.com | www.friulinox.com

Údaje a informace se mohou měnit na základě neustálého vývoje produkt .
Kompletní sortiment najdete na: www.friulinox.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence