

Характеристики аппаратов шокового охлаждения и заморозки RETIGO

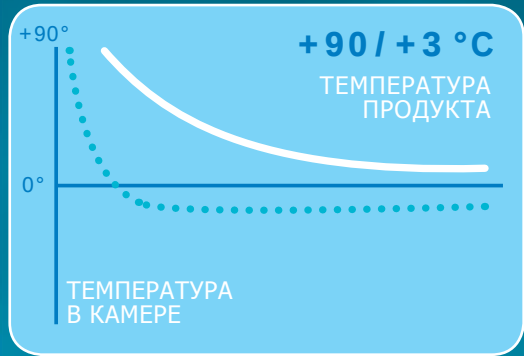
Основные характеристики

- Идеальное сочетание экономичности, функциональности и надежности
- Вся конструкция изготовлена из высококачественной нержавеющей стали AISI 304
- Воздушное охлаждение конденсационного блока
- Изоляция пенополиуретаном толщиной 60 мм и плотностью 40 кг/м3
- Микропроцессорное управление
- Улучшенная циркуляция воздуха и простая очистка гигиенического внутреннего пространства за счет закругленных углов
- Оптимальная однородная температура во внутренней камере
- Легкоизвлекаемая термоигла для измерения температуры внутри объема пищи
- Автоматическое переключение в режим консервации по завершении охлаждения или заморозки

Типы циклов шокового охлаждения или заморозки

СТАНДАРТНОЕ (МЯГКОЕ) ОХЛАЖДЕНИЕ

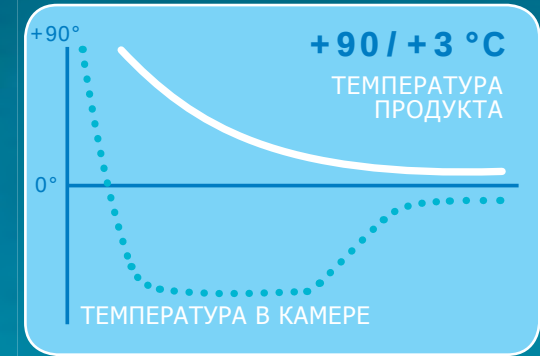
Время выхода на температуру +3 °C составляет примерно 90 минут.



Как следует из слова «мягкое», это бережный цикл, специально разработанный для легких и тонких продуктов.

ИНТЕНСИВНОЕ (ЖЕСТКОЕ) ОХЛАЖДЕНИЕ

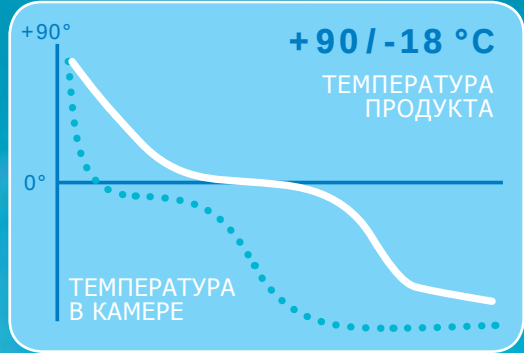
Время выхода на температуру +3 °C составляет примерно 90 минут.



«Жесткий» цикл отличается малым временем шокового охлаждения и идеален для продуктов высокой плотности или с высоким содержанием жира, а также упакованной пищи.

СТАНДАРТНАЯ (МЯГКАЯ) ЗАМОРОЗКА

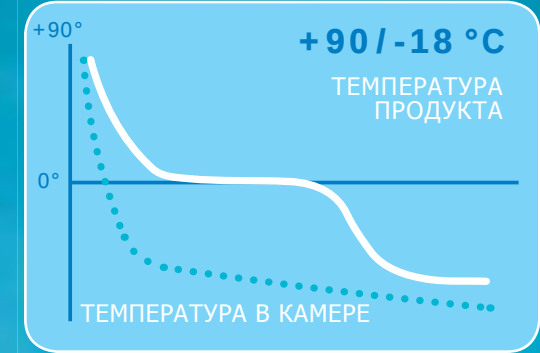
Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.



Здесь обеспечивается более однородное замораживание, и поэтому этот цикл подходит для пищи, которая не должна иметь резких перепадов температур или пищи из различных ингредиентов. Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.

ИНТЕНСИВНАЯ (ЖЕСТКАЯ) ЗАМОРОЗКА

Время выхода на температуру -18 °C составляет примерно 270 минут.



Этот цикл идеально подходит для полуфабрикатов или сырых материалов. Он позволяет поддерживать долгое время запасы продуктов и сделать их доступными в любое время года.



Алматы (7273)495-231 Ангарск (3955)60-70-56 Архангельск (8182)63-90-72 Астрахань (8512)99-46-04 Барнаул (3852)73-04-60 Белгород (4722)40-23-64 Благовещенск (4162)22-76-07 Брянск (4832)59-03-52 Владивосток (423)249-28-31 Владикавказ (8672)28-90-48 Владимир (4922)49-43-18 Волгоград (844)278-03-48 Волгодд (8172)26-41-59 Воронеж (473)204-51-73 Екатеринбург (343)384-55-89	Иваново (4932)77-34-06 Ижевск (3412)26-03-58 Иркутск (395)279-98-46 Казань (843)206-01-48 Калининград (4012)72-03-81 Калуга (4842)92-23-67 Кемерово (3842)65-04-62 Киров (8332)68-02-04 Коломна (4966)23-41-49 Кострома (4942)77-07-48 Краснодар (861)203-40-90 Красноярск (391)204-63-61 Курск (4712)77-13-04 Курган (3522)50-90-47 Липецк (4742)52-20-81	Магнитогорск (3519)55-03-13 Москва (495)268-04-70 Мурманск (8152)59-64-93 Набережные Челны (8552)20-53-41 Нижний Новгород (831)429-08-12 Новокузнецк (3843)20-46-81 Ноябрьск (3496)41-32-12 Новосибирск (383)227-86-73 Омск (3812)21-46-40 Орел (4862)44-53-42 Оренбург (3532)37-68-04 Пенза (8412)22-31-16 Петрозаводск (8142)55-98-37 Псков (8112)59-10-37 Пермь (342)205-81-47	Ростов-на-Дону (863)308-18-15 Рязань (4912)46-61-64 Самара (846)206-03-16 Санкт-Петербург (812)309-46-40 Саратов (845)249-38-78 Севастополь (8692)22-31-93 Саранск (8342)22-96-24 Симферополь (3652)67-13-56 Смоленск (4812)29-41-54 Сочи (862)225-72-31 Ставрополь (8652)20-65-13 Сургут (3462)77-98-35 Сыктывкар (8212)25-95-17 Тамбов (4752)50-40-97 Тверь (4822)63-31-35	Тольятти (8482)63-91-07 Томск (3822)98-41-53 Тула (4872)33-79-87 Тюмень (3452)66-21-18 Ульяновск (8422)24-23-59 Улан-Удэ (3012)59-97-51 Уфа (347)229-48-12 Хабаровск (4212)92-98-04 Чебоксары (8352)28-53-07 Челябинск (351)202-03-61 Череповец (8202)49-02-64 Чита (3022)38-34-83 Читск (4112)23-90-97 Ярославль (4852)69-52-93
--	---	--	---	---

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://retigo.nt-rt.ru> || rog@nt-rt.ru

Модели и аксессуары аппаратов шокового охлаждения и заморозки RETIGO

Модели серии «комфорт» - BC 511C, BC 511STC, BC 1011C, BC 1411C, BC 2011C, BC 4011C



- Автоматическое управление охлаждением и заморозкой в зависимости от качества и типа сохраняемой пищи
- Ручной выбор настроек мягкого или жесткого циклов охлаждения и заморозки
- Сенсорный экран управления
- 99 программ
- Термоигла
- Интерфейс USB
- Автоматическое размораживание
- 5-скоростной вентилятор
- Автоматическая остановка вентилятора при открывании двери

Модели серии «практичность» - BC 411P, BC 511P, BC 1011P, BC 1411P



- Изоляция пенополиуретаном толщиной 60 мм и плотностью 40 кг/м3
- Ручной выбор мягкого или жесткого циклов охлаждения и заморозки
- Циклы охлаждения и заморозки с управлением по времени и температуре
- Выбираемый автоматический цикл задержки
- Термоигла
- Автоматическая размораживание (кроме моделей 4 и 5, оснащенных ящиками)

retigo®

retigo®

Шоковый охладитель



Аппараты шокового охлаждения и заморозки RETIGO

Возможно, такой вопрос может задать только истинный приверженец фаст-фуда. Гурманы же, такие как мы, слишком хорошо знают, что одновременно удовлетворить множество различных вкусов, без потери многих часов на приготовление, и при этом сохранить высокое качество и безопасность готовых блюд, можно только с аппаратами шокового охлаждения Retigo. При шоковом охлаждение предварительно приготовленной пищи, мы предотвращаем быстрое размножение микроорганизмов. Охлажденная таким образом пища сохраняет естественную влажность, цвет и аромат, вызывая улыбку и хорошее настроение у всех даже самых взыскательных клиентов.

Подходящее решение для ситуации, когда необходимо отложить сервировку. Согласно подготовленному плану, блюда заранее готовятся с некоторым запасом по количеству и охлаждаются. В охлажденном состоянии они могут храниться до пяти дней до момента сервировки. Непосредственно перед подачей на стол блюда подогреваются в регенерационном тепловом шкафу или пароконвектомате.

Этот метод подготовки пищи гарантирует полное соответствие требованиям системы управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР) и сводит к минимуму заражение пищи бактериями.

Предварительно приготовленная и охлажденная пища позволяет быстро и легко подать на стол отдельные блюда, особенно в период пиковой нагрузки.

Приготовление большого количества порций в пароконвектомате и последующее шоковое охлаждение позволяет добиться значительной экономии энергии по сравнению с многократным приготовлением. Благодаря возможности предварительного приготовления блюд можно получить дополнительную экономию за счет оптовых и сезонных скидок при покупке отдельных ингредиентов

Основное преимущество немедленной сервировки различной предварительно приготовленной пищи усиливается благодаря возможности хранения охлажденной пищи до пяти дней и замороженной пищи до нескольких месяцев.

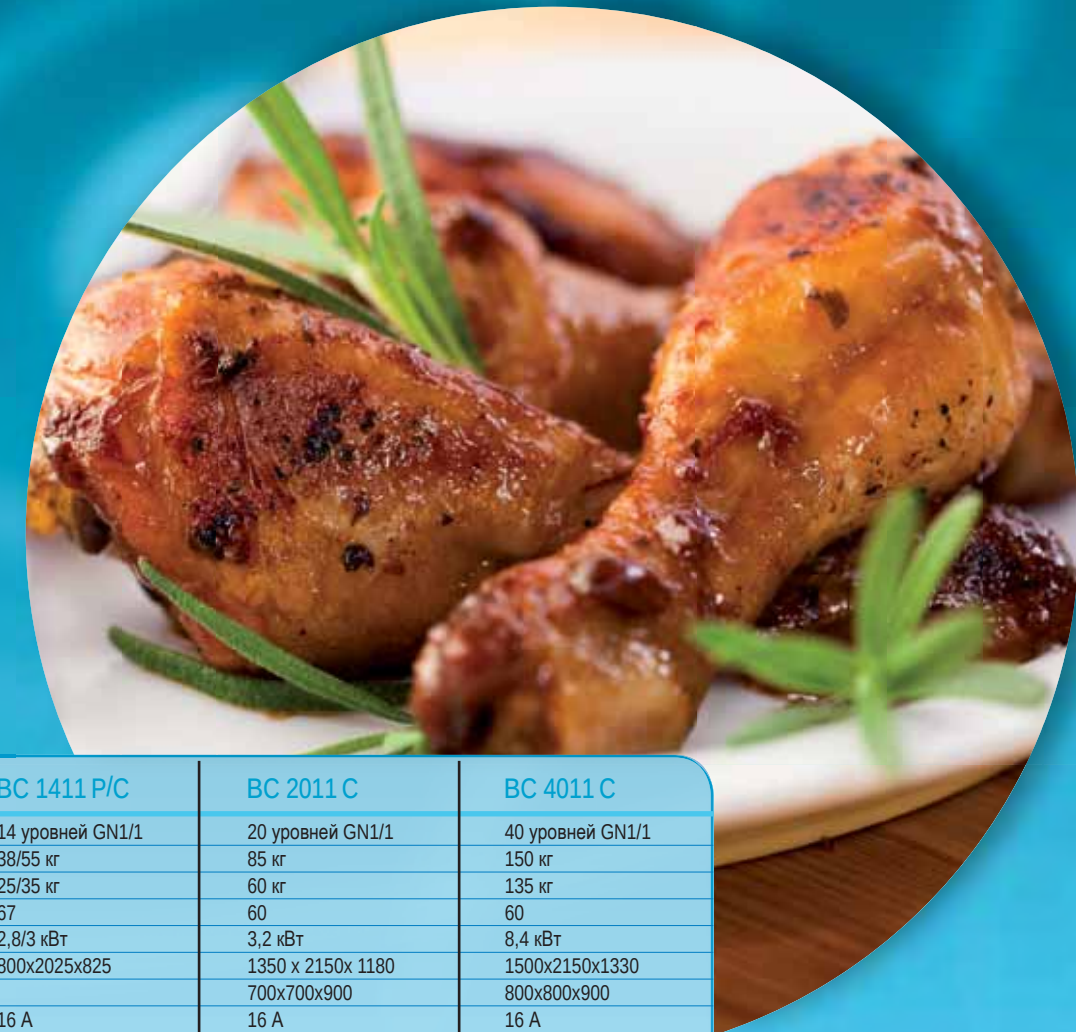
Пища, подготовленная таким способом, сохраняет естественную внутреннюю влажность. Сохранение объема и качества.

Этот способ хранения пищи сокращает ее потери, поскольку регенерируются и подаются на стол только блюда, заказанные клиентами.



**МОДЕЛЬНАЯ ЛИНИЯ АППАРАТОВ
ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И
ЗАМОРОЗКИ RETIGO**

Practic

[illegible]