



SZYBKOSCHŁADZARKI  
SZYBKOZAMRAŹARKI

W profesjonalnej gastronomii bezpieczeństwo i higiena przygotowywania posiłków powinny być traktowane priorytetowo. Należy zdawać sobie sprawę, że nieprawidłowa obróbka żywności czy niewłaściwe przechowywanie posiłków jest główną przyczyną zatruc pokarmowych. Biorąc to pod uwagę, zastosowanie szybkoschładzarek i szybkozamrażarek staje się niezbędne w profesjonalnej kuchni. Urządzenia oferowane przez Asber szokowo obniżają temperaturę świeżej i ugotowanej żywności, pozostawiając ją niezmienną i zachowując jej świeżość, jakość, atrakcyjny wygląd i pełnię smaku.

Nasz system szokowego schładzania i zamrażania produktów spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).



### DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ?

#### 1. Zdrowie i bezpieczeństwo

Tradycyjnie ugotowane potrawy pozostawiane są do ostygnięcia w temperaturze pokojowej do czasu, aż będzie można je umieścić w chłodni. W tym czasie, w zakresie temperatur od +65 °C do + 10°C, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii. Gwałtowny spadek temperatury, który zapewniają szybkoschładzarki firmy Asber, uniemożliwiają namnażanie mikroorganizmów w świeżo przygotowanych posiłkach.

Czas przechowywania w lodowce zależy od rodzaju potrawy i wynosi zwykle do 5 dni (ze względu na zdolność do reprodukcji bakterii również w niskich temperaturach). Potrawy zapakowane próżniowo, które nie mają kontaktu z powietrzem, mogą być przechowywane do 20 dni.

#### 3. Oszczędność czasu

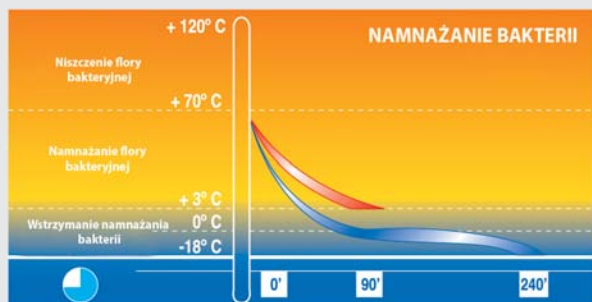
Przygotowywanie posiłków z wyprzedzeniem pozwala w razie konieczności na zaoferowanie bogatszego i bardziej urozmaiconego menu. W momencie większego zapotrzebowania kucharz nie musi nadzorować przygotowania wszystkich potraw. Dzięki prostej operacji regeneracji można szybko podać gościom świeży i smaczny posiłek.

Szybkoschładzarki zwiększają wydajności pracy, zmniejszają koszty osobowe oraz oszczędzają czas.

#### 4. Jakość

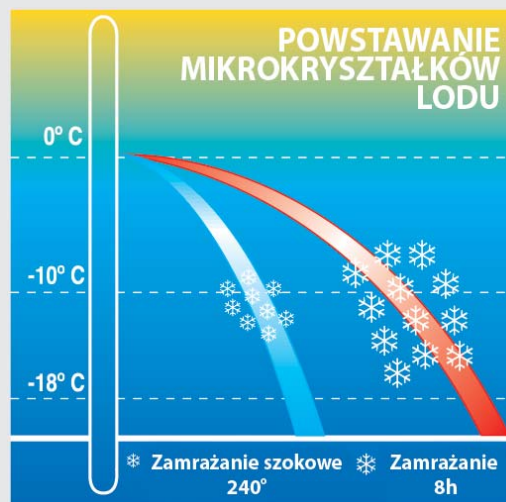
Powolne, kilkugodzinne zamrażanie powoduje, że struktura żywności ulega degradacji, wewnątrz produktu powstają mikrokryształki, które rozrywają strukturę komórkową żywności, usuwają z niej sole mineralne i składniki odżywcze.

Gwałtowny spadek temperatury zachowuje wilgoć w żywności i uniemożliwia namnażanie flory bakteryjnej. Wygląd i powierzchnia delikatnych produktów spożywczych takich jak ryż, makaron, mięso, ryby lub owoce w procesie szokowego schładzania lub zamrażania pozostają niezmiennione, potrawy zachowują atrakcyjny wygląd i pełnię smaku.



#### 2. RACJONALIZACJA PRACY

Szybkie schładzanie i zamrażanie przedłuża czas przechowywania potraw, nawet do kilku miesięcy. Jest to świetne rozwiązanie dla wszelkiego rodzaju hoteli i pensjonatów, daje ogromne oszczędności w procesie planowania zakupów i przygotowywania posiłków oraz pozwala na rozszerzenie i uatrakcyjnienie oferowanego menu.





### 5. Zastosowanie

Opisany system racjonalizacji pracy w kuchni jest bardzo korzystny dla wszystkiego rodzaju punktów żywienia zbiorowego, w szczególności dla stołówek, szpitali, hoteli, restauracji, jak i w trakcie organizacji dużych bankietów.

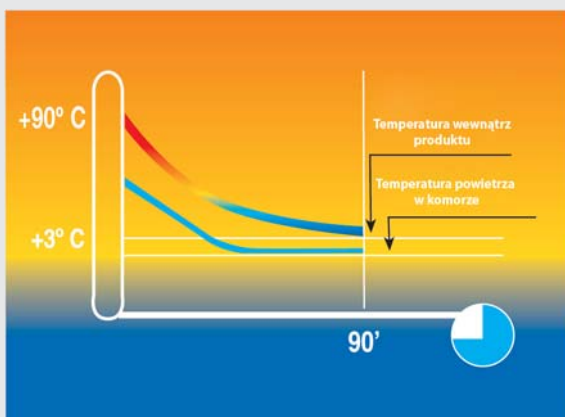
### 6. Inne zalety

- Optymalizacja zapasów
- Zakup większych ilości żywności w lepszych cenach
- Serwowanie posiłków zawsze świeżych i w wysokiej jakości
- Możliwość oferowania obszerniejszego i bardziej różnorodnego menu
- Utrzymanie zatrudnienia na stałym poziomie
- Mniejsze straty wagi przygotowanych posiłków (ograniczenie parowania)
- Redukcja strat, oszczędność czasu i pieniędzy

### Opis działania

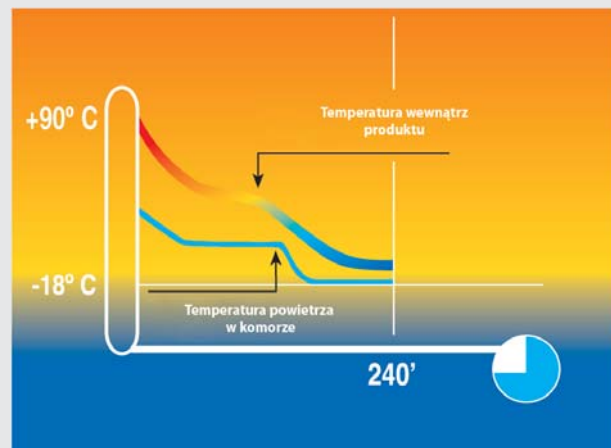
#### Szokowe schładzanie

W cyklu szokowego schładzania następuje obniżenie temperatury wewnątrz produktu z  $+90^{\circ}\text{C}$  do  $+3^{\circ}\text{C}$  w czasie mniejszym niż 90 minut, a następnie utrzymanie produktu w temperaturze od  $0^{\circ}\text{C}$  do  $5^{\circ}\text{C}$ , w zależności od zadanej wartości. Dzięki tej prostej, w pełni automatycznej operacji zapobiegamy psuciu się żywności w skutek działania bakterii i utraty wilgoci.



#### Szokowe zamrażanie

W cyklu szokowego zamrażania następuje obniżenie temperatury z  $+90^{\circ}\text{C}$  do  $-18^{\circ}\text{C}$  wewnątrz produktu w mniej niż 4 godziny, a następnie utrzymywanie potrawy w temperaturze między  $-18^{\circ}\text{C}$  i  $-25^{\circ}\text{C}$ , w zależności od zadanej wartości.



Doskonała cyrkulacja powietrza wewnątrz urządzenia redukuje do minimum czas schładzania potraw.

Asber oferuje kompletną gamę szybkoschładzarek – szybkozamrażarek przystosowanych do pojemników 3, 5, 8, 12 i 16 GN 1/1 oraz tac o wymiarach 400 x 600 GN.



Specjalny ruszt z przewodnikami przystosowanymi zarówno do pojemników GN jak i tac piekarniczych ułatwia użytkowanie urządzenia.

Temperatura produktu może być monitorowana poprzez sondę rdzeniową umieszczoną we wnętrzu produktu.

Intuicyjny i łatwy w użytkowaniu panel SMART.

## Panel smart

- Panel SMART jest intuicyjny i łatwy w obsłudze, pozwala na szokowe schładzanie w czasie 90 minut lub zamrażanie produktów w czasie 240 minut (zgodnie z normami HACCP, monitorowanie temperatury we wnętrzu produktu za pomocą sondy rdzeniowej).
- Stosując sondę rdzeniową użytkownik nie musi martwić się o wybór właściwego cyklu, w celu uzyskania optymalnego poziomu schładzania czy zamrażania. Proces chłodzenia przebiega automatycznie, zachowując tym samym pełnię smaku i aromatu produktu.
- Po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcowa temperaturę procesu. Dany cykl może zostać zapisany w jednym z 99 bloków pamięci, co umożliwi powtórzenie danego procesu w późniejszym czasie.
- Modele dostępne z panelem SMART: BC-03-11, BC-05, BC-08, BC-101, BC-121 i BC-161.

Temperatura sondy lub wyświetlenie czasu | Temperatura komory

Szokowe chłodzenie do +3°C.

Cykl intensywnego szokowego chłodzenia (+3°C).

Grzałka do usuwania sondy rdzeniowej.

Uruchomienie / zatrzymanie procesu rozmrażania. Naciśnięcie przycisku przez 3 sekundy wyświetla temperaturę parownika.

Zmniejszenie wartości, podgląd czasu cyklu

Uruchomienie / zatrzymanie cyklu szokowego chłodzenia. Po podłączeniu urządzenia, naciśnięcie tego klawisza włącza urządzenie w stan czuwania, celem wyboru żądanego cyklu. Może być również używany do zatrzymania urządzenia podczas szokowego schładzania / zamrażania / utrzymywania temperatury.



Szokowe zamrażanie do -18°C.

Cykl intensywnego szokowego zamrażania (-18°C).

Program.

Zwiększanie wartości, podgląd temperatury sondy.



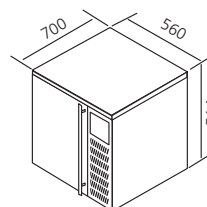
BC-03-11



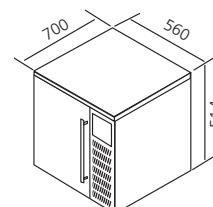
BC-03-11 E



Panel Smart



BC-03-11



BC-03-11 E

### Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki kompaktowe

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
  - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
  - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o gęstości 42 kg/m<sup>3</sup>
- Czynnik chłodniczy R404 A, wolny od CFC.
- Automagiczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Wyposażone 3 pary przewodnic do pojemników GN 1/1.
- Pojemność: 3 x GN 1/1 (odstęp pomiędzy przewodnicami 80 mm).
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automagiczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej przy kącie otwarcia 100° (nie dotyczy modelu BC-03-11 E).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Model BC-03-11 E posiada sondę rdzeniową bez grzałki.

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-03-11 E	<b>19017581</b>	3 GN 1/1	7	4	587	230/1/ 50 Hz	ECO	<b>8 980,00</b>
BC-03-11	<b>19017582</b>	3 GN 1/1	8	5	490	230/1/ 50 Hz	SMART	<b>10 380,00</b>

## Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki stołowe

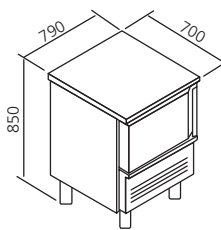
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
  - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
  - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o grubości 60 mm i gęstości 42 kg/m<sup>3</sup>
- Czynnik chłodniczy R404 A, wolny od CFC.
- Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automatyczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej (kąt otwarcia 100°).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości (Ø 2").
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.



BC-05-E

### BC-05 E

- Pojemność: 5 GN 1/1 (odstęp pomiędzy prowadnicami 65 mm)
- Wykonanie ze stali nierdzewnej, poza tylną ścianką z plastiku.
- Posiada sondę rdzeniową bez grzałki
- Typ panelu: ECO.



BC-05-E

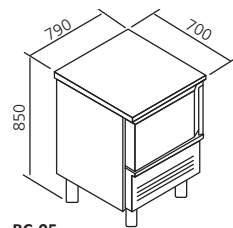
Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-05 E	19017583	5 GN 1/1	10	7	700	230/1/ 50 Hz	ECO	10 980,00

### BC-05

- Pojemność: 5 GN 1/1 i tac piekarniczych (600 x 400mm). Odstęp pomiędzy prowadnicami 65 mm.
- Model w całości wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość zaprogramowania do 99 cykli.
- Możliwość wyboru dwóch programów: delikatnego dla produktów do 2cm grubości lub małej gęstości oraz gwałtownego dla produktów grubszych niż 2cm.
- Posiada sondę rdzeniową z funkcją ogrzewania.
- Typ panelu: SMART. Łatwy w obsłudze panel sterowania z klawiszami dotykowymi.

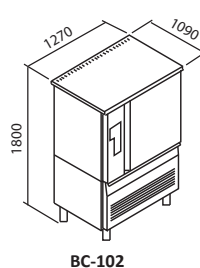
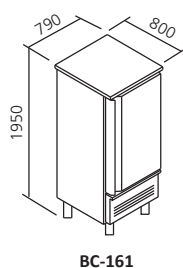
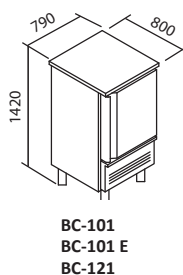
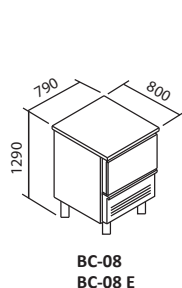


BC-05



BC-05

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-05	19017584	5 GN 1/1 i E/N	12	8	1250	230/1/50 Hz	SMART	13 980,00



Panel Smart

### Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki wolnostojące

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
  - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
  - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o grubości 60 mm i gęstości 42 kg/m<sup>3</sup>
- Czynnik chłodniczy R404 A, wolny od CFC.
- Automagiczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automagiczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej (kąt otwarcia 100°).
- Posiada sondę rdzeniową z funkcją ogrzewania (poza modelem BC-08 E i BC-101 E).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości (Ø 2").
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Pojemność: 8, 10, 12 i 16 GN 1/1, 10 GN 2/1 i tac piekarniczych (600 x 400 mm) w zależności od modelu.
  - BC-08 E przystosowany do 8 GN 1/1
  - BC-101 E przystosowany do 10 GN 1/1
  - Odstęp pomiędzy prowadnicami: 65 mm.

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-08 E	<b>19017585</b>	8 GN 1/1	25	16	1300	230/1/50 Hz	ECO	<b>12 580,00</b>
BC-08	<b>19017586</b>	8 GN 1/1 EN	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	<b>15 580,00</b>
BC-101 E	<b>19017587</b>	10 GN 1/1	30	20	1300	230/1/50 Hz	ECO	<b>14 280,00</b>
BC-101	<b>19017588</b>	10 GN 1/1 EN	30	20	1300	230/1/50 Hz	SMART	<b>17 280,00</b>
BC-121	<b>19017589</b>	12 GN 1/1-EN	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	<b>20 680,00</b>
BC-161	<b>19017591</b>	16 GN 1/1-EN	42	30	3500	400/3N/50 Hz	SMART	<b>23 980,00</b>
BC-102	<b>19017592</b>	10 GN 2/1-EN	70	50	2300	400/3N/50 Hz	SMART	<b>36 780,00</b>



**ONNERA POLAND Sp. z o.o.**  
ul. Warszawska 9  
Palmiry  
05-152 Czosnów

[www.asberprofessional.pl](http://www.asberprofessional.pl)

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH**