BLAST CHILLERS

Γιατί η χρήση του Blast Chiller είναι σημαντική στη σύγχρονη επαγγελματική κουζίνα

Τα μηχανήματα Blast Chiller έχουν σχεδιαστεί προκειμένου να κατεβάζουν τη θερμοκρασία του φαγητού σε μικρό χρονικό διάστημα.
Το φαγητό μπορεί να πάει από την θερμοκρασία των 90°C στους μόλις 3°C σε χρόνο που δεν ξεπερνά τα 90 λεπτά. Αυτή η ραγδαία πτώση της θερμοκρασίας αποτρέπει την δημιουργία μικροβίων.
Η γκάμα blast chiller της Fagor περιλαμβάνει μηχανήματα τα οποία μπορούν να κατεβάσουν τη θερμοκρασία του φαγητού μέχρι και τους -18°C σε μόλις 4 ώρες.
Η ταχεία ψύξη αποτρέπει την εμφάνιση βακτηρίων αλλά και μακροκρυσταλικών δομών.

Διαδικασία **Cook & Chill**

Η Fagor συνδυάζει τις διαδικασίες γρήγορης ψύξης και κατάψυξης προσφέροντας και τις δύο σε ένα μόνο μηχάνημα.
Αυτή η λύση απλουστεύει την κίνηση μέσα στη κουζίνα, μειώνει τους επαγγελματικούς κινδύνους για τους Σεφ και προσφέρει μέγιστη αποδοτικότητα στο χώρο εργασίας.

Η διαδικασία Cook & Chill γίνεται ολοένα και πιο αναγκαία στις πολυσύχναστες επαγγελματικές κουζίνες, όπου ο αριθμός των ατόμων και των υπηρεσιών που πρέπει να παρέχονται είναι υψηλός, καθώς εμποδίζει την εναπομένουσα θερμότητα από το να αλλοιώσει τη ποιότητα του προϊόντος, ή το ξανά-ζέσταμα των πιάτων που οδηγεί σε απώλεια τον θρεπτικών τους συστατικών.

Πρόκειται για ένα σύστημα το οποίο θα ενισχύσει την επιτυχία των πιάτων σας, μειώνοντας την εξάπλωση των βακτηρίων, παρατείνοντας τον χρόνο διατήρησης των τροφίμων, αποτρέποντας το στέγνωμα των τροφίμων και την απώλεια όγκου. Το σύστημα blast chilling θα σας δώσει τη δυνατότητα να προσφέρετε ένα ευρύτερο, πιο ευέλικτο φάσμα προϊόντων, καθώς και βελτίωση της ποιότητας των πιάτων σας.

Πλεονεκτήματα

Ελαχιστοποιεί οποιοδήποτε ρίσκο σχετικά με την υγιεινή των προϊόντων

Ελαχιστοποιεί την συρρίκνωση του στοκ

Μειώνει το κόστος των πρώτων υλών και του προσωπικού

Ελέγχει την ποιότητα των προϊόντων

Τυποποιεί τη ροή της δουλειάς και τις διαδικασίες

Ελαχιστοποιεί την οξείδωση και εξάτμιση των φαγητών

Εκμεταλλευτείτε στο επακρο
το χωρο της κουζινας σας

SMART MOVE

Από το άνοιγμα τις πόρτας έως το ύψος των στοιχείων, κάθε λεπτομέρεια του συστήματος έχει σχεδιαστεί με γνώμονα την μέγιστη αποδοτικότητα και την απλοποίηση της κίνησης μέσα στην επαγγελματική κουζίνα

1 RANGE

Πέρα από τα μηχανήματα BlastChilling, υπάρχει ένα τεράστιο εύρος αξεσουάρ έτοιμο να καλύψει τις ανάγκες του κάθε επαγγελματία.

EASY TOUCH

Η λογική στη τοποθέτηση και στο σχεδιασμό του πίνακα ελέγχου κάνει τον προγραμματισμό ακόμα πιο εύκολο.

Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΣ ΨΥΞΗΣ

Ο συνδυασμός των φούρνων της σειράς Advance της Fagor μαζί με τα μηχανήματα Blast Chilling είναι ιδιαίτερα αποδοτικός και κάνει την οργάνωση της επαγγελματικής κουζίνας εύκολη υπόθεση. Η σωστή συνδυαστική χρήση των δύο μηχανημάτων ελαχιστοποιεί τις απώλειες φαγητού, μειώνει τον χρόνο προετοιμασίας, ενώ το προϊόν μπορεί να σερβιριστεί άμεσα στο πιάτο.

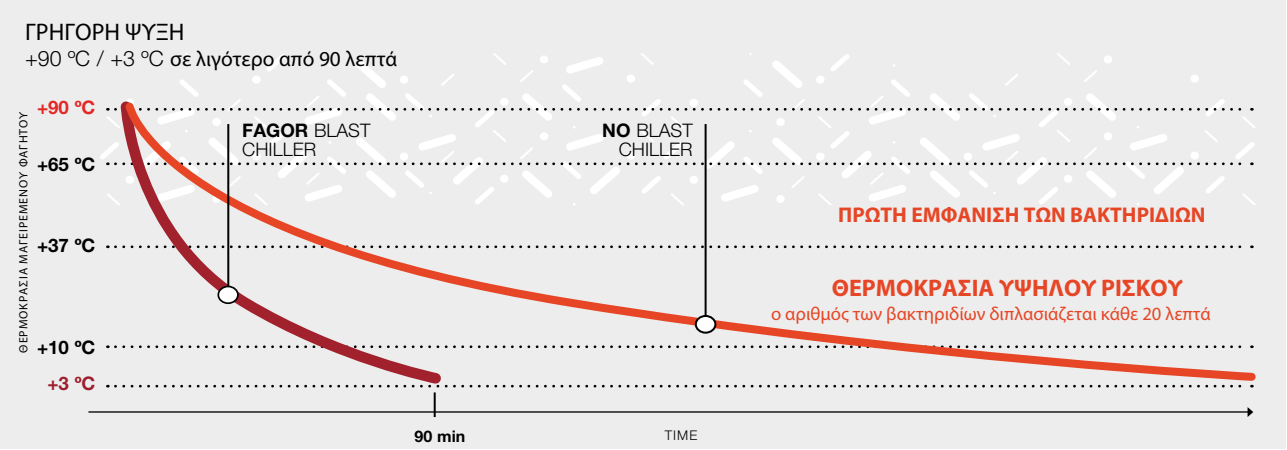
BLAST CHILLING

Soft **Κύκλος**- 90'

+90°C/+3°C σε λιγότερο από 90 λεπτά.
Ο κατάλληλος κύκλος για ελαφριά φαγητά μικρού μεγέθους

Hard **Κύκλος** – 90'

Συνίσταται για φαγητά υψηλής πυκνότητας ή μεγάλου μεγέθους καθώς και για συσκευασμένα φαγητά.



Based on a **cooked product**

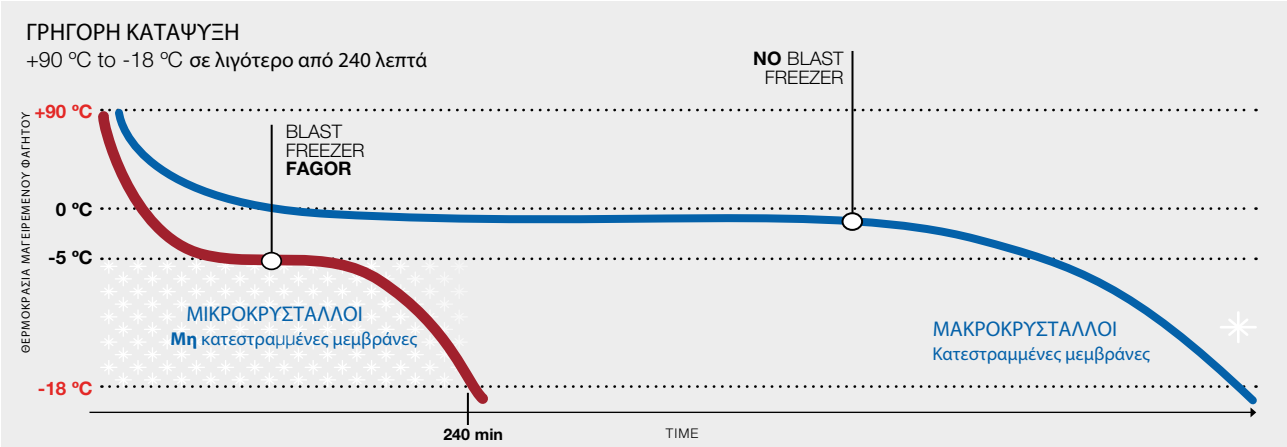
BLAST FREEZING

Soft **Κύκλος** (Standard) 240'

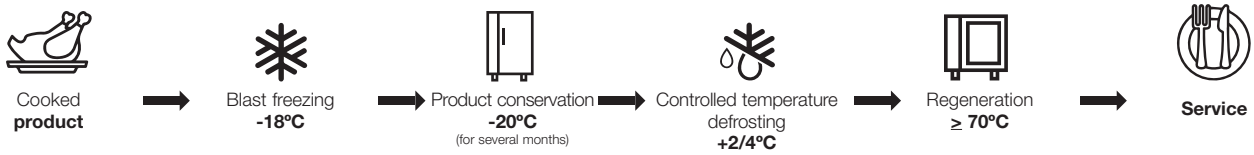
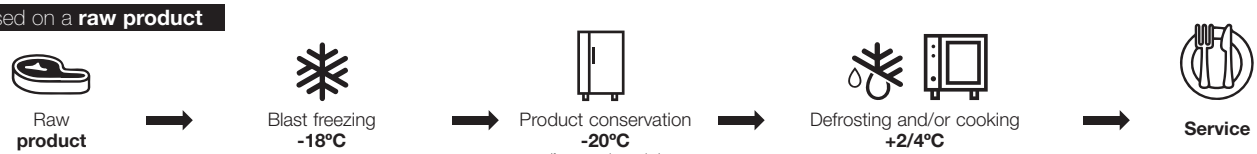
Αυτός ο κύκλος ψύχει το φαγητό με ομοιόμορφη θερμοκρασία και είναι κατάλληλος για φαγητό το οποίο θα πρέπει να κρυώνει συνεχώς και χωρίς έντονες αλλαγές στη θερμοκρασία του ή όταν φτιάχνεται με διαφορετικά υλικά.

Strong **Κύκλος** (Intensive) 240'

Ο ιδανικός κύκλος για την ψύξη μισο-μαγειρεμένων ή μισο-φτιαγμένων πιάτων. Είναι επίσης κατάλληλος για ωμό φαγητό. Επιτρέπει την διατήρηση κατεψυγμένου φαγητού για μεγάλα χρονικά διαστήματα



Based on a **cooked product**



Based on a **raw product**