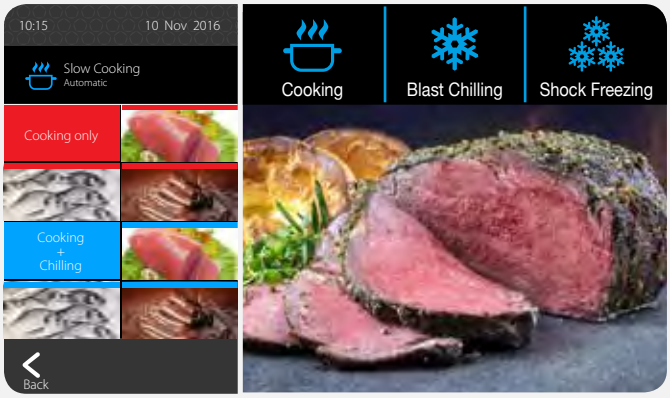
Neo

PRAWDZIWE PIECZENIE I SCHŁADZANIE



Neo

PRZYDATNA PRZESTRZEŃ DLA TWOICH POTRZEB

SCHŁADZANIE SZOKOWE OD 90°C DO 3°C

ZAMRAŻANIE SZOKOWE OD 90°C DO -18°C

ROZMRAŻANIE OD –18°C DO 3°C

5-STOPNIOWE SPOWOLNIONE GAROWANIE

POWOLNE PIECZENIE DO 85°C

UTRZYMYWANIE POTRAWY W TEMPERATURZE PODAWANIA 65°C

Neo

WSZYSTKO W ZASIĘGU RĘKI

TRYB UŻYTKOWANIA AUTOMATYCZNEGO

Duża liczba przepisów podzielonych według kategorii produktów: mięso, ryby, warzywa, makaron, wyroby na zaczynie, wyroby piekarnicze, wyroby cukiernicze. Ułatwia identyfikację, której funkcji należy użyć.

TRYB UŻYTKOWANIA ZAAWANSOWANEGO

W zależności od wymagań wybrany program można skonfigurować poprzez zmodyfikowanie ustawień temperatury w komorze, temperatury wnętrza produktu, wentylacji i czasu.

PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA

Interfejs jest prosty i intuicyjny dzięki stosowaniu ikon.

PRZEPISY Z MOŻLIWOŚCIĄ INDYWIDUALIZACJI (MOJE PRZEPISY)

Możliwość utworzenia sekcji z przepisami dostosowanymi do indywidualnych wymagań.

ELEMENTY STERUJĄCE EKRANU DOTYKOWEGO

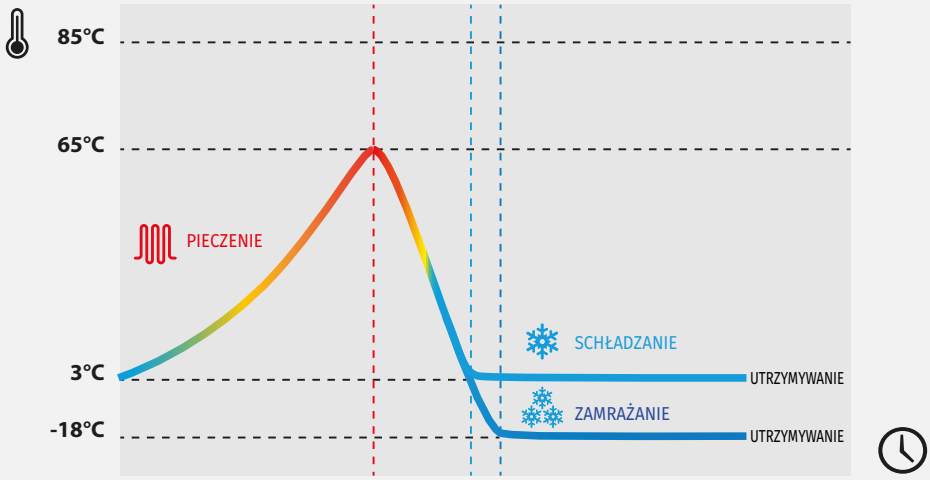
7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości z funkcjami ekranu dotykowego.

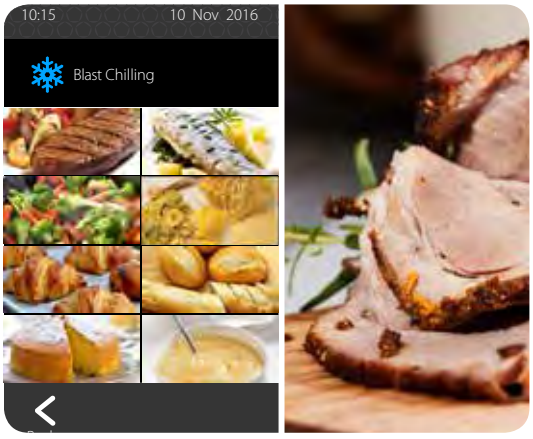
WI-FI

System łączności Wi-Fi do zapisywania danych HACCP.

ZŁĄCZE USB

Przesyłanie i pobieranie przepisów.
Pobieranie danych HACCP.





SCHŁADZANIE SZOKOWE

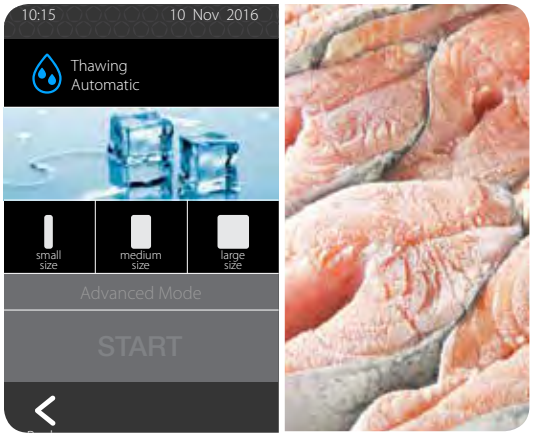
Schładzanie szokowe we wnętrzu potrawy wywołuje wstrząs cieplny, który zapobiega namnażaniu się bakterii powodujących starzenie się żywności, dzięki czemu dania dłużej utrzymują lepsze właściwości.

90°C do 3°C

ZAMRAŻANIE SZOKOWE

Zwykła zamrażarka zamraża żywność powoli, co sprawia, że w płynach tworzą się makrokryształki powodujące uszkodzenia struktury tkanek, a w konsekwencji pogorszenie konsystencji produktu, a więc jego jakości podczas rozmrażania.
NEO gwałtownie obniża temperaturę wnętrza każdego artykułu spożywczego do -18°C, co sprawia, że tworzą się mikrokryształki, które nie powodują uszkodzeń struktury produktu.
Oznacza to, że również po rozmrożeniu produkt zachowuje najwyższą jakość.

90°C do -18°C



ROZMRAŻANIE

Możliwość zweryfikowania i podjęcia decyzji o rozmrożeniu produktu za pomocą specjalnej funkcji oznacza zachowywanie właściwości organoleptycznych artykułów spożywczych i optymalizowanie ich zapasów przy równoczeSNym uniknięciu zbędnych odpadów.

-18°C do 3°C

ZALETY

OPÓŹNIONE PRZYRZĄDZANIE
Schładzanie szokowe pozwala na zaplanowanie przyrządzania potraw z wyprzedzeniem, a tym samym zwiększa produktywność.

DOPUSZCZALNY OKRES PRZECHOWYWANIA
Potrawy mogą być bezpiecznie przechowywane z zachowaniem świeżości przez 4-5 dni zgodnie z normami HACCP.

STAŁA JAKOŚĆ
Ze względu na utrzymywanie właściwego stopnia wilgotności i ograniczenie do minimum utraty płynów, potrawy pozostają tak miękkie, jakgdyby dopiero wyszły z pieca.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Koszty artykułów spożywczych pozostają pod stałą kontrolą, ponieważ odpady są ograniczone do minimum, potrawy są konserwowane na dłuższy czas, a dzięki ograniczeniu utraty wilgoci następuje mniejszy ubytek wagi.

LEPSZA OBSŁUGA
Możesz w sposób bardziej efektywny zarządzać swoim czasem, a także organizacją pracy w kuchni w celu przyspieszenia obsługi.

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Zamrażanie szokowe pozwala na zorganizowanie pracy z zastosowaniem odroczonego przyrządzania, oddzielając etap przygotowywania od etapu układania na talerzu. Ma to zasadnicze znaczenie na przykład w przypadku przygotowywania lodów lub wypieków.

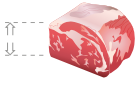
STAŁA JAKOŚĆ
Następuje mniejsza utrata wagi dzięki zatrzymaniu płynów, więc potrawy zachowują swój smak, kolor i konsystencję, a także wartości odżywcze.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Rozszerzone i bardziej zróżnicowane menu dzięki możliwości kupowania produktów wówczas, gdy jest na nie sezon, są tańsze i dostępne w większych ilościach; wszystkie je można doskonale zakonserwować i wykorzystać do przyrządzania potraw przez okrągły rok.
Bez marnotrawienia żywności i dodatkowych kosztów

ZALETY

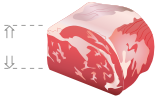
ODPOWIEDNI CZAS
Szybkie rozmrażanie w kontrolowanej temperaturze skraca czasy oczekiwania na etapy dalszego przygotowywania, a także gwarantuje jakość i higienę artykułów spożywczych, niezależnie od tego, czy są surowe, na wpół upieczone czy zamrożone.

MAŁE PORCJE ≤ 50 mm



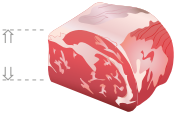
20°C
60'

ŚREDNIE PORCJE 50-100 mm



25°C
240'

DUŻE PORCJE > 100 mm

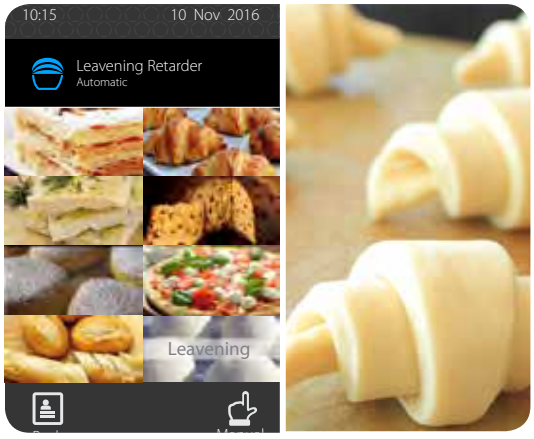


30°C
360'

BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ
Rozmrażanie odbywa się w warunkach pełnego bezpieczeństwa i w całkowitej zgodności z normą analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) poprzez powolne wchłanianie mikrokryształków wody przez artykuły spożywcze.

STAŁA JAKOŚĆ
To idealna funkcja dla każdego produktu, który ma być podany na surowo lub na zimno, takiego jak ryby lub wyroby wypiekane, ponieważ nie powoduje ona uszkodzeń struktury cząsteczkowej.

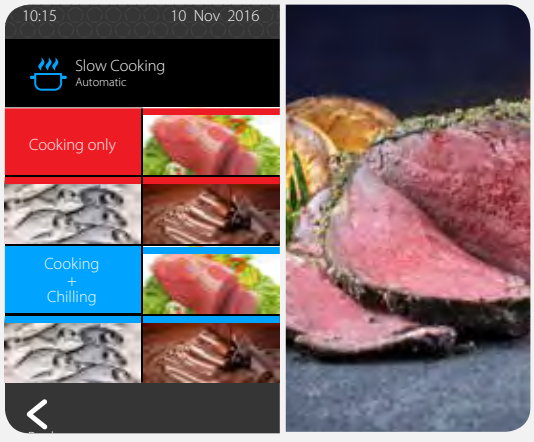
KORZYŚCI EKONOMICZNE
Oznacza to, że produkty gotowe lub na wpół przetworzone można uzyskać w stosunkowo krótkim czasie z zachowaniem najwyższej jakości i tylko w takich ilościach, jakie są potrzebne, optymalizując w ten sposób koszty artykułów spożywczych.



SPOWOLNIONE GAROWANIE

Kontrolowane garowanie jest stosowane do mieszanek piekarniczych i cukierniczych poprzez zarządzanie temperaturą, wilgotnością i czasem.

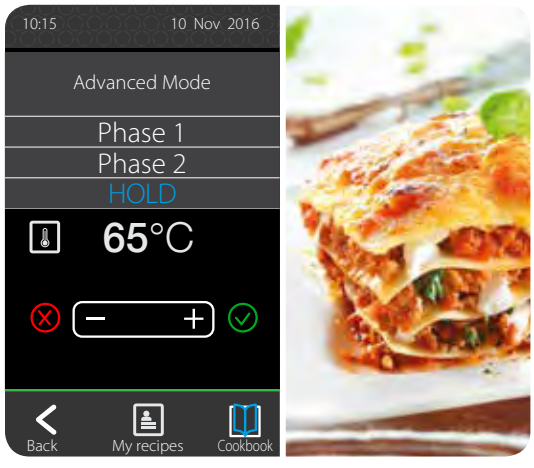
5-stopniowe spowolnione garowanie



PIECZENIE I SCHŁADZANIE

Z NEO można korzystać bez problemu nawet po godzinach. To narzędzie kuchenne jest w stanie pracować przez 24 godziny na dobę bez przerwy.

do 85°C



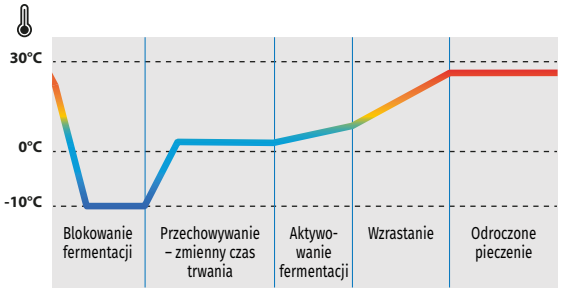
UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Kolejna wyjątkowa funkcja NEO.
Poza pieczeniem w niskich temperaturach można go wykorzystać do utrzymywania potraw w temperaturze ich serwowania przez cały czas podawania.

65°C

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Wyroby cukiernicze lub piekarnicze można przygotować aż po końcowy etap ich przyrządzania, a przed wypiekiem zablokować lub opóźnić ich rozrost, by móc je upiec w późniejszym czasie.



GWARANTOWANA JAKOŚĆ
Dzięki wyjątkowej ręcznej funkcji garowania z zarządzaniem wilgocią uzyskuje się wysoki standard jakości.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Korzystając z odroczonego przyrządzania, można wyeliminować nocne zmiany.
Elastyczność wytwarzania „dokładnie na czas (JIT) to najlepszy sposób optymalizacji wykorzystania zasobów, zarządzania czasem i reagowania na zmienne występujące w zamówieniach.
Bez dodatkowych kosztów nadprogramowo przygotowywanych półproduktów.

LEPSZA OBSŁUGA
Najważniejsza zaleta polega na tym, że produkty są natychmiast dostępne do pieczenia w przypadku wystąpienia niespodziewanych sytuacji nadzwyczajnych.

ZALETY

ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE
Po zakończeniu zmiany dziennej można go używać po godzinach, gdy w kuchni nie ma ruchu, w porze nocnej do powolnego pieczenia.
Można go zaprogramować do schładzania do temperatury dodatniej +3°C lub zamrażania szokowego do temperatury −18°C po pieczeniu.

JAKOŚĆ
Powolne pieczenie chroni nie tylko smak i aromat, lecz również soczystość i kruchość, zwłaszcza dużych porcji mięsa, ze znakomitym efektem.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Zauważalne ograniczenie utraty wagi oznacza korzyść ekonomiczną, która jest niezwykle istotna w sprzedaży na wagę (w delikatesach i sklepach mięSNych).
Większe porcje, większe dochody.

LEPSZA OBSŁUGA
Elastyczność tej funkcji oznacza, że możesz lepiej zorganizować sobie pracę, ponieważ zawsze masz do dyspozycji pod ręką istotną pomoc kuchenną.
Cyklu tego można używać również w piekarniach do topienia czekolady lub kandyzowania owoców.

ZALETY

JAKOŚĆ
Ta wyjątkowa funkcjonalność NEO gwarantuje najwyższą jakość w całkowitej zgodności z normą HACCP.

KORZYŚCI EKONOMICZNE
Korzyść ekonomiczna polega na dostępności, bez dodatkowych kosztów, urządzenia niezbędnego w godzinach pracy, którego często brakuje w kuchniach.

LEPSZA OBSŁUGA
To nieodzowna pomoc w zakresie poprawy organizacji i przygotowań.
Nie ma niczego gorszego od tego, gdy po ciężkiej pracy mającej na celu znalezienie najlepszych składników i przekształcenie ich w smakowite danie, jest ono potem serwowane klientowi w niewłaściwej temperaturze.

Neo

UPROSZCZONE KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

PODGRZEWANIE SONDY RDZENIOWEJ
Praktyczne rozwiązanie służące do wyjmowania sondy rdzeniowej z produktu po cyklu zamrażania szokowego do temperatury -18°C.

ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE
Funkcja do automatycznego rozmrażania komory.

WSTĘPNE SCHŁADZANIE
Specjalna ikona do tej przydatnej funkcji przed rozpoczęciem cykli schładzania szokowego lub zamrażania szokowego.

OSUSZANIE
Wykonanie cyklu osuszania wskazane jest przed rozpoczęciem pieczenia delikatnych wyrobów, takich jak bezy, w niskich temperaturach.
Ważne jest również, by nie dopuścić do powstawania pleśni i nieprzyjemnych zapachów po cyklu mycia.

ZABÓJCA NICIENI WYWOŁUJĄCYCH ANISAKIOZĘ W TEMPERATURZE -20°C
Opatrzony specyficzną ikoną wyspecjalizowany program do uruchamiania cyklu dezynfekcji ryb spożywanych na surowo.

CYKL CIĄGŁY / TRYB WIELOPOZIOMOWY
Dzięki funkcji cyklu ciągłego można aktywować na wyświetlaczu funkcję trybu wielopoziomowego z możliwością wybrania maksymalnie ośmiu zegarów do odliczania i przypisanie czasu przebywania w komorze na każdym poziomie.

MYCIE KOMORY
NEO jest wyposażony w praktyczne, zaopatrzone w szybkozłączkę mocowanie głowicy natryskowej (opcjonalnie) do mycia komory.

Neo

CHARAKTERYSTYKA

ZASTOSOWANIE

- Schładzanie szokowe +90°C – +3°C
- Zamrażanie szokowe +90°C – −18°C
- Rozmrażanie −18°C – +3°C
- 5-stopniowe spowolnione garowanie i wolne rozmrażanie
- Powolne pieczenie w niskich temperaturach do +85°C
- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania +65°C

OBSŁUGA

- 7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) i przełączaniem w obrębie płaszczyzny (IPS), z wyborem funkcji ekranu dotykowego Wszystkie procesy są wyświetlane z wykorzystaniem specjalnych ikon dla każdego rodzaju potrawy, mięsa, ryb, wyrobów wypiekanych itd., aktywowane poprzez naciśnięcie ikony.
- Sonda wewnętrzna wielopunktowa podgrzewana (4 punkty)
- Złącze USB do przesyłania lub pobierania danych
- Automatyczne cykle odszraniania
- Zintegrowana księga przepisów „Moje przepisy" (My recipes)
- Wstępne schładzanie komory
- Osuszanie
- Cykl ciągły

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Mycie ręczne z użyciem zewnętrznej głowicy natryskowej z szybkozłączką (opcjonalnie)

ELEMENTY STERUJĄCE I ZABEZPIECZENIA

- Standardowo montowany zawór wlotowy wody
- Bezpiecznik termiczny do zabezpieczenia sprężarki
- Mikroprzełącznik odcina zasilanie wentylatora wewnętrznego w momencie otwarcia drzwiczek

KONSTRUKCJA

- Zewnętrzne panele boczne i część górna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Drzwiczki ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 0,8 mm
- Wewnętrzne z zaokrąglonymi narożnikami ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Szczelne dno wewnętrzne
- Izolacja z pianki poliuretanowej wysokiej gęstości (około 42 kg/m³), o grubości 60 mm, niezawierającej wodorochlorofluorowęglowodorów (HCFC)
- Grzałka antykondensacyjna na korpusie poniżej ogranicznika uszczelnienia magnetycznego
- Ergonomiczny uchwyt poziomy pełnej szerokości i uszczelki magnetyczne na wszystkich czterech bokach drzwiczek

- Opatentowany system wtryskiwania wilgoci do komory
- Demontowalne wsporniki prowadnic szynowych ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z możliwością łatwego przestawienia w celu pomieszczenia pojemników gastronomicznych 1/1 GN lub tac o wymiarach 600x400
- Demontowalne prowadnice szynowe L-kształtne ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, mogą być zaopatrzone w szczeliny rozstawione co 15 mm

KONSTRUKCJA AGREGATU CHŁODNICZEGO

- Wentylatory elektryczne niekierujące bezpośrednio strumienia powietrza na żywność
- Uszczelniona sprężarka
- Gaz chłodniczy R404A
- Wysokowydajny parownik z wieloma punktami wtryskiwania gazu
- Miedziano-aluminiowy zespół odparowujący z kataforetyczną powłoką malarską z nietoksycznej żywicy epoksydowej
- Miedziana cewka kondensacyjna z aluminiowymi lamelami o wysokim uzysku ciepła
- Opatentowany system odszraniania gorącym gazem
- Niewymagający doprowadzania energii system odparowywania skroplin i odszraniania

AKCESORIA DODATKOWE

- Wersja 60 Hz
- Wersja wstępnie skonfigurowana do urządzenia zdalnego (tylko komory zespołu zdalnego)
- Wersja ze skraplaczem chłodzonym wodą
- Zestaw kół skrętnych z hamulcem (modele z zespołem wbudowanym)