

ASPEN 15 ΘΕΣΕΙΣ: 60*40 CM/ 65*45 CM/ GN 1/1

8.250,00€ (χωρίς ΦΠΑ)

10.230,00€ (με ΦΠΑ)



Διαστάσεις	56 × 59 × 53 cm
ΦΙΡΜΑ	Venix
MODEL	ASP15HGB
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	Ιταλία
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	Καινούριο
ΘΕΣΕΙΣ	15X 60*40 cm , 15X 65*45 cm , 15X GN1/1
ΠΑΡΟΧΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	3 Φάσεις
ΜΗΧΑΝΗ	Ενσωματωμένη
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	από +90°C σε -18°C , από +90°C σε +3°C
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ	Επιδάπεδο

ASP15HGB: BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER με 15 ΘΕΣΕΙΣ

Ταχεία ψύξη (Blast Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε +3°C σε 90 λεπτά (60 Kg)

Ταχεία βαθιά ψύξη (Freeze Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε -18°C σε 240 λεπτά (40Kg)

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 88.7*87*190.5 cm

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ:

- Blast chilling: Soft / Hard
- Deep freezing: Soft / Hard
- Fish: Standard
- Ice cream: Standard

SKU: VE.ASP15HGB

ASP15HGB: BLAST CHILLER/SHOCK FREEZER με 15 ΘΕΣΕΙΣ

Ταχεία ψύξη (Blast Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε +3°C σε 90 λεπτά (60 Kg)

Ταχεία βαθιά ψύξη (Freeze Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε -18°C σε 240 λεπτά (40Kg)

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 88.7*87*190.5 cm

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ:

- Blast chilling: Soft / Hard
- Deep freezing: Soft / Hard
- Fish: Standard
- Ice cream: Standard

Διαστάσεις

56 × 59 × 53 cm

ΦΙΡΜΑ

[Venix](#)

MODEL

[ASP15HGB](#)

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

[Ιταλία](#)

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

[Καινούριο](#)

ΘΕΣΕΙΣ

[15X 60*40 cm](#) , [15X 65*45 cm](#) , [15X GN1/1](#)

ΠΑΡΟΧΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

[3 Φάσεις](#)

ΜΗΧΑΝΗ

[Ενσωματωμένη](#)

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

[από +90°C σε -18°C](#) , [από +90°C σε +3°C](#)

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

[Επιδαπέδιο](#)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Blast, είναι μια μέθοδος γρήγορης ψύξης τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία, η οποία εμποδίζει την ανάπτυξη βακτηριδίων στα τρόφιμα.

Τα βακτήρια αυξάνονται ταχύτερα μεταξύ των 8°C (46 °F) και 68°C (154 °F).

Αν μειώσουμε, τη θερμοκρασία του φαγητού από 90°C (158 ° F) σε 3 °C (37 ° F) ή χαμηλότερα εντός 90 λεπτών:

- η τροφή καθίσταται ασφαλής για την αποθήκευση και αργότερα για την κατανάλωση και
- προστατεύεται η κυτταρική δομή των τροφίμων, διατηρώντας τη γεύση και την υφή τους.

Ταχεία ψύξη (Blast Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε +3°C σε 90 λεπτά.

Ταχεία βαθιά ψύξη (Freeze Chiller): Ψύξη προϊόντος από +90°C σε -18°C σε 240 λεπτά.

Το Blast Chiller είναι ένα μηχάνημα που έχει σχεδιαστεί για να ψύχει τα τρόφιμα πολύ γρήγορα, φτάνοντας σε χαμηλές θερμοκρασίες μέσα σε μικρό χρονικό διάστημα. Ιδανικό για μεγάλες επαγγελματικές κουζίνες, εστιατόρια, επιχειρήσεις catering, φούρνους, ζαχαροπλαστεία, ξενοδοχεία κ.ά.

Η σειρά ASPEN είναι η κορυφαία της VENIX, με χειριστήρια αφής στην πόρτα για γρήγορη & εύκολη επιλογή κύκλων ψύξης και κατάψυξης! Ένας τέλειος συνδυασμός Εκλεπτυσμένου σχεδιασμού, Εργονομίας και Ποιότητας!

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Μόνωση πάχους 7 cm = αποτελεσματική μόνωση και εξαιρετική εξοικονόμηση ενέργειας
- Αναστρέψιμη πόρτα
- Αποσπώμενη βάση ταψιών
- Κοινή βάση για ταψιά: 60*40 cm / 65*45 cm / GN1/1
- Εύκολη πρόσβαση στο φίλτρο αέρα
- Κυρτά εσωτερικά πλαϊνά πάνελ για ευκολία στην καθαριότητα
- Ευανάγνωστη οθόνη υγρών κρυστάλλων (LCD)
- Σύστημα απόψυξης: Hot gas

Υπάρχει η δυνατότητα (κατόπιν ζήτησης) για:

- Σύνδεση με Bluetooth - Wi Fi - Cloud
- Ζεύξη με φούρνο (kit)
- Απολύμανση με όζον (kit)
- Ρόδες

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΚΩΔ: **VE.ASP15HGB**
- ΕΙΔΟΣ: BLAST CHILLER / SHOCK FREEZER
- ΦΑΣΗ: 3Φ
- ΙΣΧΥΣ: 3.5 KW
- ΤΑΣΗ: 400 V
- ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ: 50 Hz
- ΘΕΣΕΙΣ: 15 Ταψιά: 60*40 cm / 65*45 cm / GN 1/1
- ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΑ ΤΑΨΙΑ: 7 cm
- ΘΑΛΑΜΗ: inox
- ΠΟΡΤΑ: Αναστρέψιμη
- ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΕΣ: 3 (1 ταχύτητα)
- ΕΞΩΤ.ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ: 88.7*87*190.5 cm
- ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ: 405/439 Lt
- ΒΑΡΟΣ: 225 Kg
- ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: Min -35°C
- ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΨΥΞΗΣ ΑΝΑ ΚΥΚΛΟ: 60 Kg από +90°C σε +3°C & 40 Kg από +90°C σε -18°C
- ΒΕΛΟΝΑ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΗΣΗΣ ΠΥΡΗΝΑ: Περιλαμβάνεται
- Χώρα Προέλευσης: ΙΤΑΛΙΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Blast chilling: Soft / Hard

- Deep freezing: Soft / Hard
- Fish: Standard
- Ice cream: Standard

- Οι διαστάσεις είναι: Μήκος, Πλάτος, Ύψος σε CM.

- Στις τιμές δεν περιλαμβάνονται: ΦΠΑ, μεταφορά*, συσκευασία, τοποθέτηση και εγκατάσταση, αναλώσιμα και πρόσθετα εξαρτήματα (λεκανάκια GN, ταψιά αλουμινίου, εξαρτήματα εγκατάστασης κτλ).

- * Υπάρχει η δυνατότητα να πάμε την παραγγελία δίχως επιπλέον επιβάρυνση σε πρακτορείο της επιλογής σας αρκεί αυτό να βρίσκεται εντός Αθηνών.

- Εγγύηση (κόστος ανταλλακτικού): Καινούρια 1-2 έτη / Μεταχειρισμένα 1 μήνας.

ΕΙΚΟΝΕΣ

