

BLITZ-BE-1
NEWChillStar



Višenamenske šok komore / zamrzivači

 **ANGELO PO**
Supporting your success



KORIŠĆENJE

Višenamenske šok komore s monohromatskim grafičkim ekranom i enkoderom. Unutrašnjost komore sa nosačima pogodna za posude GN 1/1 i 40x60 cm.

PERFORMANSE

- Elektronska upravljačka ploča s monohromatskim grafičkim ekranom za automatsko podešavanje:
- AUTOMATSKI UGRADNI PROGRAMI.
- Jednostavna za upotrebu i pohranjivanje RUČNIH PROGRAMA.
- Patentirana I.F.R. FUNKCIJA: omogućava modulaciju ciklusa hlađenja pomoći višesmerne sonde, sprečavajući zamrzavanje površine, održavanje hrane mirisnom, ukusnom i atraktivnom.
- MULTI FUNKCIJA: omogućava kontrolu nekoliko ciklusa hlađenja ili zamrzavanja istovremeno i podešavanje trajanja svakog od njih.
- INFINITY PROGRAM: omogućava uređaju da stalno radi prema potrebama operatera jednostavnim podešavanjem temperature i snage ventilatora.
- PAMETNA FUNKCIJA: automatski čuva hranu na + 3 ° C u slučaju da operater zaboravi da pokrene ciklus hlađenja.
- HACCP UPRAVLJANJE.
- ODMRZAVANJE hrane u komori.
- ANISAKIS PROGRAM.
- JOGURT PROGRAM.
- PROGRAM FERMENTACIJE.
- Unutrašnjost i spoljašnjost izrađeni od AISI 304 poliranog nerđajućeg čelika.

LAKO ČIŠĆENJE

- Odvojivo žičano postolje koje se može prati od nerđajućeg čelika AISI 304.
- Dijamantno polirani unutrašnji pod za bolju higijenu. Odvodni otvor za lako čišćenje unutrašnjosti.
- Jednodeblja konstrukcija sa zaobljenim unutrašnjim uglovima.

UŠTEDA ENERGIJE

- ECO funkcija omogućava podešavanje opterećenja - Minimalno, Srednje i Maksimalno - dok radite na automatskim ciklusima kako biste izbegli bespotrebno trošenje energije.
- Proširena poliuretanska izolacija bez CFC-a



GRAFIČKI PRIKAZ

Jasna upravljačka ploča, jednostavna za korišćenje zahvaljujući enkoderu i kapacitivnim tasterima.

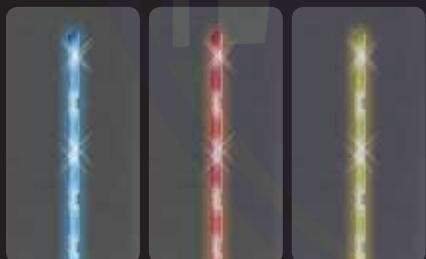


Udobna upravljačka ploča u ergonomskom položaju, operator neće morati više da se savija dok koristi šok komoru



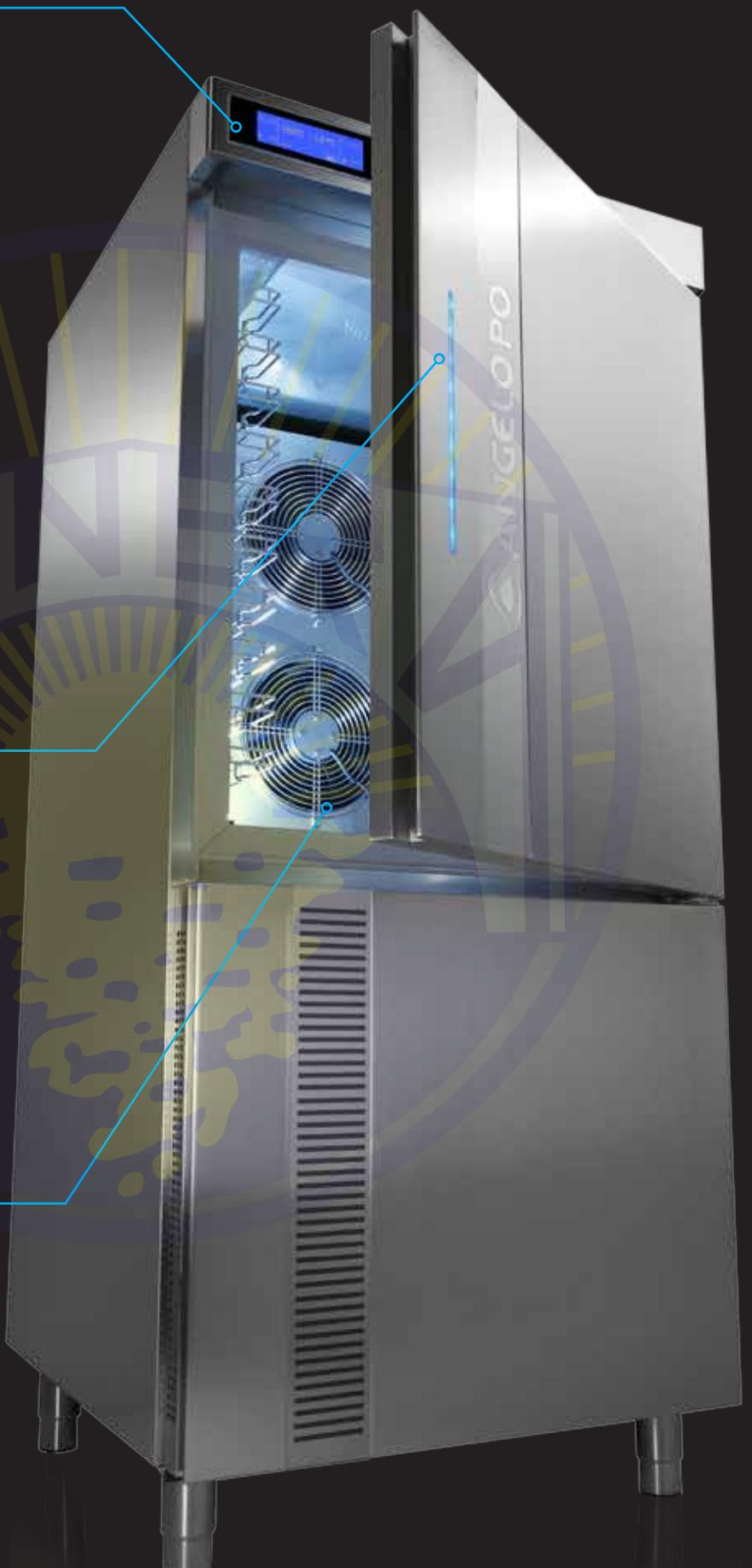
JEDNOSTAVAN PREGLED

Višebojna LED rasveta upućuje operatera na radni status šok komore sa samo jednim pogledom



IDEALNA VENTILACIJA

Difuzija vazduha je optimizovana da bi omogućila jednolično hlađenje i očuvanje integriteta hrane.



KORIŠĆENJE

Višenamenske šok komore koja može da se kontroliše i s njom da se upravlja kroz displej FX nivo 3 konvektomata.

Unutrašnji nosači posuda pogodni za posude GN 1/1 i 40x60 cm (model B151M i B1101S).

Unutrašnji nosači posuda pogodni za GN 1/1 posude (model B151H).

PERFORMANSE

- AUTOMATSKI UGRADNI PROGRAMI.
- Jednostavna za upotrebu i pohranjivanje RUČNIH PROGRAMA.
- Patentirana I.F.R. FUNKCIJA: omogućava modulaciju ciklusa hlađenja pomoću višetačkaste sonde, sprečavajući zamrzavanje površine, održavanje hrane mirisnom, ukusnom i atraktivnom.
- MULTI FUNKCIJA: omogućava kontrolu nekoliko ciklusa hlađenja ili zamrzavanja istovremeno i podešavanje trajanja svakog od njih.
- INFINITY PROGRAM: omogućava uređaju da stalno radi prema potrebama operatera jednostavnim podešavanjem temperature i snage ventilatora.
- PAMETNA FUNKCIJA: automatski čuva hranu na + 3 ° C u slučaju da operater zaboravi da pokrene ciklus hlađenja.
- HACCP UPRAVLJANJE.
- ODMRZAVANJE hrane u komori.
- ANISAKIS PROGRAM.
- JOGURT PROGRAM.
- PROGRAM FERMENTACIJE.

LAKO ČIŠĆENJE

- Odvojivo žičano postolje koje se može prati od nerđajućeg čelika AISI 304.
- Dijamantno polirani unutrašnji dno komore za bolju higijenu. Odvodni otvor za lako čišćenje unutrašnjosti.
- Jednodelna konstrukcija sa zaobljenim unutrašnjim uglovima.

UŠTEDA ENERGIJE

- ECO funkcija omogućava podešavanje opterećenja - Minimalno, Srednje i Maksimalno - dok radite na automatskim ciklusima kako biste izbegli bespotrebno trošenje energije.
- Proširena poliuretanska izolacija bez CFC-a.

Od -40°C do +300°C
sa jednim dodirom

BE-1 // INOVATIVNI INTEGRISANI SISTEM

// BE-1

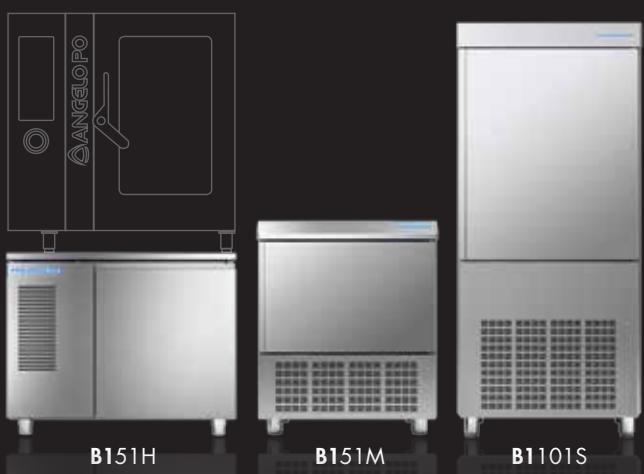
COMBISTAR FX & BLITZ
spojeni u jednu mašinu

BE-1 je INOVATIVNI INTEGRISANI SISTEM U KOM SE ŠOK KOMORN I KUVANJEM upravlja istim interfejsom, EVC interfejsom FX COMBISTAR-a, zahvaljujući novom Symbio softveru za upravljanje.

OVO OMOGUĆAVA RAD SA DVA UREĐAJA KONVEKTOMATA I ŠOKO KOMORE, KAO DA JE JEDAN.

Sa BE-1 imate multifunkcionalnost FX COMBISTAR-a, u kombinaciji sa svestranošću Blitz-a koji hlađi i zamrzava, odmrzava, pravi jogurt, uklanja opasnost koja dolazi od Anisakisa u sirovoj ribi i prikazuje režim rada, sa razno obojenim LED svetlima i FX displejem.

BE-1 JE SISTEM KUVANJA I HLAĐENJA SA INTEGRISANIM JEDNIM UPRAVLJANJEM ZA JEDNOSTAVAN RAD I SMANJENJE TROŠKOVA.



NOVICHILLStar // OSNOVNA FUNKCIONALNOST



// NOVICHILLStar

KORIŠĆENJE

Višenamenske šok komore s monohromatskim grafičkim ekranom i enkoderom.
Unutrašnji nosači posuda pogodni za GN 1/1 40x60 cm posude i rešetke (model XS51H pogodan za GN 1/1).

PERFORMANSE

- AUTOMATSKI UGRADNI PROGRAMI.
- Jednostavna za upotrebu i pohranjivanje RUČNIH PROGRAMA.
- Patentirana I.F.R. FUNKCIJA: omogućava modulaciju ciklusa hlađenja pomoću višesmerne sonde, sprečavajući zamrzavanje površine, održavanje hrane mirisnom, ukusnom i atraktivnom.
- MULTI FUNKCIJA: omogućava kontrolu nekoliko ciklusa hlađenja ili zamrzavanja istovremeno i podešavanje trajanja svakog od njih.
- INFINITY PROGRAM: omogućava uređaju da stalno radi prema potrebama operatera jednostavnim podešavanjem temperature i snage ventilatora.
- PAMETNA FUNKCIJA: automatski čuva hranu na + 3 ° C u slučaju da operater zaboravi da pokrene ciklus hlađenja.
- HACCP UPRAVLJANJE.
- ANISAKIS PROGRAM.

LAKO ČIŠĆENJE

- Odvojivo žičano postolje koje se može prati od nerđajućeg čelika AISI 304.
- Dijamantno polirani unutrašnji pod za bolju higijenu. Odvodni otvor za lako čišćenje unutrašnjosti.
- Jednodelna konstrukcija sa zaobljenim unutrašnjim uglovima

UŠTEDA ENERGIJE

- ECO funkcija omogućava podešavanje opterećenja - Minimalno, Srednje i Maksimalno - dok radite na automatskim ciklusima kako biste izbegli bespotrebno trošenje energije.
- Proširena poliuretanska izolacija bez CFC-a.

XS51H

XA51 • XS51

XA51M • XS51M

XA101L/S • XS101L/S

XS72S/102S

// NOVIChillStar ECO

KORIŠĆENJE

Multifunkcionalna šok komora sa segmentnim dispejom
Unutrašnje nosači posuda pogodni za GN 1/1 and 40x60 cm posude i rešetke
(model VS351H pogodan za GN 1/1)

PERFORMANCE

- Ciklus hlađenja, tempiran i / ili sa sondom, od + 90 ° C do + 3 ° C
- Ciklus hlađenja, tempiran i / ili sa sondom, od +90°C to -18°C.
- Moguće je pokrenuti ciklus hlađenja ili zamrzavanja u režimu HARD-ČVRSTO ili SOFT-MEKO.

LAKO ČIŠĆENJE

- Odvojivo žičano postolje koje se može prati od nerđajućeg čelika AISI 304.
- Dijamantno polirani unutrašnje dno komore za bolju higijenu. Odvodni otvor za lako čišćenje unutrašnjosti.
- Jednodelna konstrukcija sa zaobljenim unutrašnjim uglovima

UŠTEDA ENERGIJE

- Proširena poliuretanska izolacija bez CFC-a.



NOVICHILLStar ECO // JEDNOSTAVNO SAVRŠEN



// EKSKLUZIVNOST ANISAKIS • JOGURT



// ANISAKIS

BBlitz, BE • 1 i nove Chillstar šok komore / zamrzivači imaju dva nova automatska programa, specifična za " sanitizaciju " sirove ribe i osmišljena da tržištu ponude potpuno bezbedna jela visokog kvaliteta (tuna karpačo, marinirani inčuni, suši, sirovi marinirani škampi skuše itd.).

ANISAKIS 24H

Automatski ciklus zamrzavanja za preventivno i sveobuhvatno sanitiziranje ribljih proizvoda. Sonda otkriva da je temperatura jezgra hrane dostigla -20°C , što mašini daje obaveštenje da započne fazu „24-časovne devitalizacije“.

ANISAKIS 15H

Automatski ciklus zamrzavanja za preventivno i sveobuhvatno sanitiziranje ribljih proizvoda. Sonda otkriva da je temperatura jezgra hrane dostigla -35°C , što mašini daje obaveštenje da započne fazu „15-časovne devitalizacije“.

PROGRAMI

- U skladu sa važećim zakonima (Uredba EC br. 853/04, an. III , deo VIII, poglavlje III, D).
- **Bezbedna i testirana.**
- Izuzetno jednostavna za upotrebu.
- Jednostavna za korišćenje.

// JOGURT

JEDINA šok komora sa specifičnim ciklusom da bi se proizvodio jogurt! Ovo nikad pre nije viđeno.

PROGRAM

Automatski ciklus razvijen za pripremu jogurta, uđovoljavajući najnovijim trendovima na tržištu.





// BLITZ & NOVI ChillStar

Dizajniran za uparivanje s
Combistar FX

Naša inovativna Cook & Chill funkcija omogućava uparivanje Combistar FX-a sa Chillstar / Blitz šok komorama. Dizajnirana za zajednički rad bez kompromisa: Combistar FX konvektomat (kapacitet 6 ili 10 posuda GN 1/1) spojen sa Blitz ili Chillstar podpultnim šok komorama (kapacitet 5 posuda GN 1/1) i GORNJA ZADNJA POSUDA MORA BITI ISPOD 160 CM VISINE!

Pomoću ovih funkcija možete kuvati i raditi sa hrana s određenim priborom i zamrzavati je:

- PAMETNO UKLUČIVANJE, samo ubacite hranu i program za hlađenje sa visokim pritiskom automatski se pokreće;
- IFR: automatsko prepoznavanje hrane sprečava razvoj štetnih površinski smrznutih područja na hrani;
- MULTY: istovremeno upravlja 5, 10 ili 20 ciklusa šok komore.

S ANGELO PO COOK&CHILL SISTEMOM MOŽETE SE OSLONITI NA TOTALNO OBNAVLJANJE UKUSA I SOČNOSTI.



// BLITZ ROLL-IN I PROTOČNE ŠOK KOMORE/ ZAMRZIVAČI

KORIŠĆENJE

Višenamjenske ROLL-IN šok komore s jednobojsnim grafičkim displejom i enkoderom. Unutrašnja komora pogodna za umetanje kolica kapaciteta 20 posuda GN 1/1 ili 60x40 cm (BFR201R).

Unutrašnja komora pogodna za umetanje kolica kapaciteta 20 posuda GN 2/1 or 60x40 cm (BFR202R and BFP202R)

PERFORMANSE

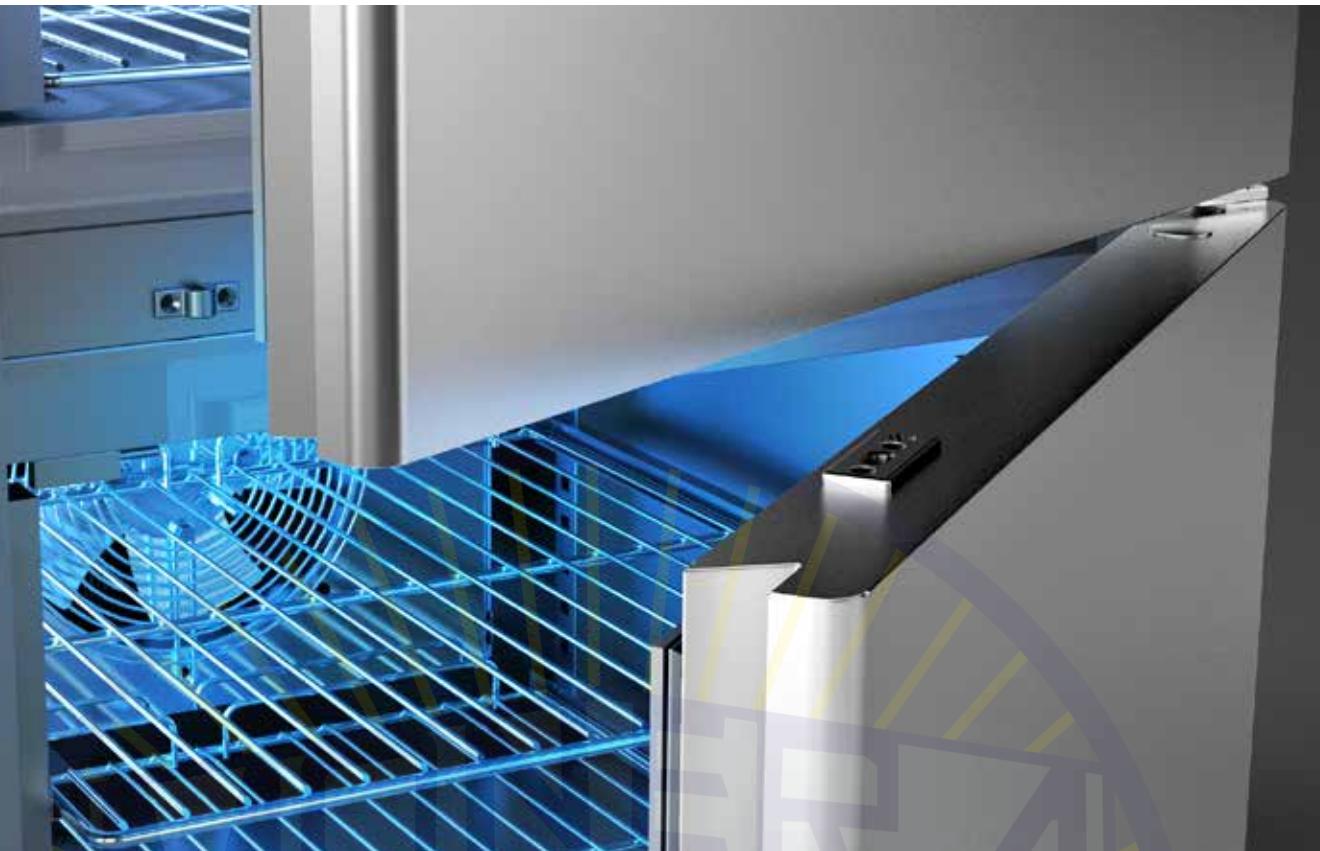
- AUTOMATSKI UGRADNI PROGRAMI.
- Jednostavna za upotrebu i pohranjivanje RUČNIH PROGRAMA.
- Patentirana I.F.R. FUNKCIJA: omogućava modulaciju ciklusa hlađenja pomoći višesmerne sonde, sprečavajući zamrzavanje površine, održavanje hrane mirisnom, ukusnom i atraktivnom.
- MULTI FUNKCIJA: omogućava kontrolu nekoliko ciklusa hlađenja ili zamrzavanja istovremeno i podešavanje trajanja svakog od njih.
- INFINITY PROGRAM: omogućava uređaju da stalno radi prema potrebama operatera jednostavnim podešavanjem temperature i snage ventilatora.
- PAMETNA FUNKCIJA: automatski čuva hranu na + 3 ° C u slučaju da operater zaboravi da pokrene ciklus hlađenja.
- HACCP UPRAVLJANJE.
- ODMRZAVANJE hrane u komori.
- ANISAKIS PROGRAM.
- PROGRAM FERMENTACIJE.

LAKO ČIŠĆENJE

- Ravan unutrašnji pod i konstrukcija s unutarnjim uglovima od 135 ° za poboljšanu higijenu i čišćenje

UŠTEDA ENERGIJE

- ECO funkcija omogućava podešavanje opterećenja - Minimalno, Srednje i Maksimalno - dok radite na automatskim ciklusima kako biste izbegli bespotrebno trošenje energije.
- Proširena poliuretanska izolacija bez CFC-a.



// KOMBINOVANI RASHLADNI ORMARI I ŠOK KOMORE / ZAMRZIVAČI

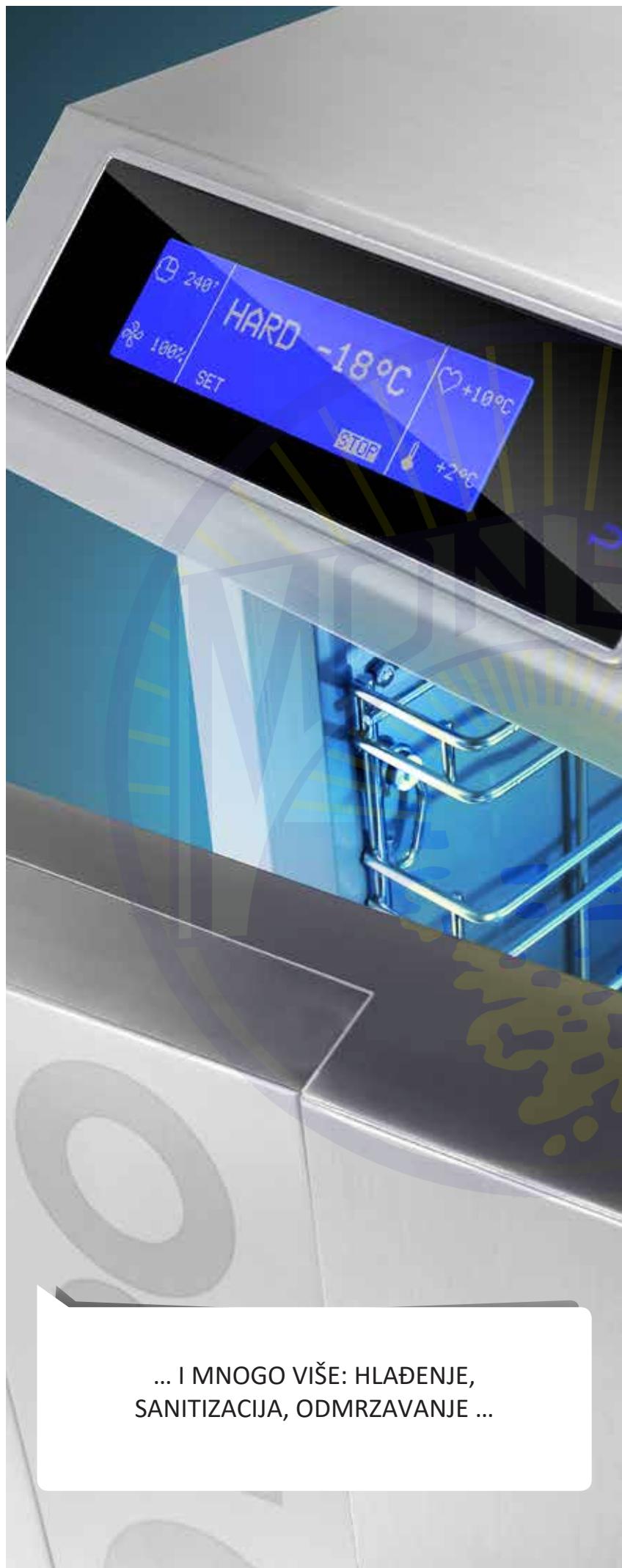
PERFORMANSE

- Kombinuje funkcije rashladnog ormara (ISFEN) ili zamrzivača (ISFEB) i šok komore / zamrzivača u jednoj strukturi.
- Jednodelna konstrukcija od nerđajućeg čelika AISI 304 izolacije debljine 75 mm.
- Dva odvojena odeljka, hlađena s dve nezavisne rashladne jedinice.
- RASHLADNI ORMAR / ZAMRZIVAČ zapremina 400 lt, posude GN 2/1
- ŠOK KOMORA / ZAMRZIVAČ kapaciteta 5 posuda GN 1/1; proizvodnja 20/12 kg/h.

UPRAVLJANJE

- RASHLADNI ORMAR / ZAMRZIVAČ: električna HACCP-TOP ploča sa LCD ekranom koja osigurava savršeno skladištenje hrane, kontinuiranu kontrolu i otkrivanje nepravilnih radnji (HACCP ALARMI vizualni i zvučni signali).
- ISFEN: temperturni opseg: -2 ÷ + 8 °C,
- ISFEB temperturni opseg: -24 ÷ -12°C.
- BLAST CHILLER / FREZZER: električna ploča HACCP-TOP, sonda sa više tački očitavanja i patentirani I.F.R. sistem za hlađenje





... I MNOGO VIŠE: HLAĐENJE,
SANITIZACIJA, ODMRZAVANJE ...



Glavne vrste hlađenja - zamrzavanja,
vremenski i / ili pomoću sonde: meko + 3 ° C, tvrdo + 3 ° C i
mekano -18 ° C, tvrdo -18 ° C, potpuno prilagođljivo.



I.F.R. patentirani sistem „Inteligentno prepoznavanje hrane“ sa sondom sa vše tačaka, modulira ventilaciju i hlađenje u pametnom režimu radi prilagođavanja bilo kojoj vrsti hrane.
Izuzetan kvalitet



INFINITY FUNKCIJA

Jedini ciklus koji radi sa neprekidnim hlađenjem i / ili zamrzavanjem bez zaustavljanja!
Prilagođavanje brzim metodama rada nudeći vredan doprinos.
Uvek se može proveriti temperatura u jezgri proizvoda.



PAMETNA FUNKCIJA

samo umetnute proizvod i nakon nekoliko sekundi, ciklus hlađenja, soft-mekano + 3 ° C, započinje sam, bez aktiviranja sa upravljačke ploče, čuvajući hrana sigurnom sa ili bez sonde.

NIKADA PRE NIJE VIĐENO!



MULTI FUNKCIJA

za upisivanje 5 do 20 tajmera, s mogućnošću korišćenja sonde u kuhinji, dodeljivanjem svakoj hrani određeno vreme!



MEMO

SAČUVANI PROGRAMI,

Da bi mašina bila potpuno prilagođena postoji: 10 ciklusa hlađenja i 10 ciklusa zamrzavanja koji se mogu konfigurirati u skladu s potrebama svakog kuvara.



FAVORITI,

Za one koji traže uređaje prilagođene njima:
Napravljeno po meri!

AUTO

AUTOMATSKI,

S izborom opterećenja - minimalnim, srednjim, maksimalnim - kreirali su ih vešti kuvari za bilo koju vrstu hrane (riba, meso, testenina, kolači, sladoled)
Vremenski i / ili pomoći sonde.



JOGURT BOX,

Automatski ciklus razvijen za pripremu jogurta, u skladu sa najnovijim trendovima na tržištu



BANKETING,

Ciklus posvećen svetu ugostiteljstva, idealan za pripremu proizvoda za bankete/gozbe, moguće je odabrati opterećenje - minimalno, srednje, maksimalno.



VACUUM,

Ciklus posvećen svetu ugostiteljstva, za pripremu proizvoda pre faze vakuuma; moguće je odabrati opterećenje - minimalno, srednje, maksimalno.



24h 15h

ANISAKIS 24h i ANISAKIS 15h,

Automatski ciklusi zamrzavanja za preventivnu i celokupnu sanitizaciju ribljih proizvoda. Za ANISAKIS 24h, sonda otkriva kada temperatura jezgre dostigne -20°C i daje obaveštene za započinjanje faze „24-satne devitalizacije“. Za ANISAKIS 15h sonda otkriva kada temperatura jezgre dostigne -35°C i daje obaveštene za započinjanje faze „15-satne devitalizacije“.



OPISTOKRIS 24h,

Automatski ciklus zamrzavanja za preventivno i celokupnu sanitizaciju slatkovodne ribe. Sonda otkriva kada je temperatura jezgre hrane dostigla -20°C , dajući mašini obaveštene za pokretanje faze „24-satne devitalizacije“.



FERMENTACIONE KOMORE

Specifični ciklusi za kvasne proizvode, omogućuje ručnu ili programiranu fermentaciju



ODMRZAVANJE,

Ciklus posvećen kontrolisanom odmrzavanju namirnica, vremenski i / ili pomoći sonde.



SKLADIŠTENJE,

Nakon svakog ciklusa hlađenja ili zamrzavanja, hrana se čuva automatskim prelaskom u fazu skladištenja, na pozitivnoj i / ili negativnoj temperaturi. Nezavisni ciklus skladištenja hrane na pozitivnoj i / ili negativnoj temperaturi. (Blic, BE-1, New Chillstar)

Angelo Po razvija profesionalnu ugostiteljsku opremu više od devedeset godina sa rešenjima za uklanjanje mlevenja u kuhinjskim poslovima i stvoriti veću efikasnost. Kuvanje sa profitom, poboljšano očuvanje i pojednostavljena priprema: one su zasnovane na vodiču „Sistem za kuvanje“ koji je dizajnirao Angelo Po da obezbedi kvalitet, profitabilnost i fleksibilnost u svim aspektima profesionalnog ugostiteljstva širom sveta.

Angelo Po, sa grupom kompanija i servisnom mrežom, nije samo „The Ultimate Sistem“ (Kuhinja), već je, pre svega, „Global Service“ dostupan svim profesionalcima koji se žele poboljšati.



Autorizovani diler i serviser MONERA export-import d.o.o., Bolmanska 3a, 21000 Novi Sad, Srbija
+38163502208, +381638066432, +38121493059, +38121493706, office@monera.rs – www.monera.rs



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.com
angelopo@angelopo.it

7900555-1



Quality, Environmental and Health&Safety Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001
CERTIFIED
IQCNet
CSQ **CSQ** **CSQ**
ecos **H&S**
Certification n° CSQ 9190.ANP0 - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3