

QUICKCHILLER™



ALTO-SHAAM®

quickchiller™



БЕЗОПАСНОСТЬ **КАЧЕСТВО** **ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**

НАДЛЕЖАЩИЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И ЗАМОРОЗКА ГАРАНТИРУЮТ СВЕЖАЙШЕЕ КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рост бактерий в пищевых продуктах наиболее активен в пределах «опасной температурной зоны». Данный процесс не обязательно приводит к заболеваниям покупателей, однако практически всегда появляются вкус и структура, присущие остаткам еды — в итоге снижается качество, безопасность и устойчивость пищевых продуктов к хранению. Свежие ароматы и яркие цвета легко теряются, отрицательно влияя на результат готовки.

Холодильники предназначены для «хранения охлажденных продуктов в холоде» и не способны быстро заморозить горячие или даже имеющие комнатную температуру пищевые продукты. Шкаф шокового охлаждения и заморозки QuickChillers™ компании Alto-Shaam специально разработаны для скорейшего и эффективного отвода тепла из пищевых продуктов под действием низкой температуры и высокоскоростных потоков воздуха. Соответственно, сокращение периода нахождения пищевых продуктов в «опасной температурной зоне» ($57^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$) может достичь 80%.

Одним из важных параметров повышения безопасности пищевых продуктов, помимо сохранения качества, является ограничение роста бактерий. Согласно данным Центра контроля и профилактики заболеваний США основной причиной распространяющихся через пищевые продукты болезней является ненадлежащее замораживание и ежегодно регистрируется около 76 миллионов случаев заболеваний из-за пищевых инфекций. Большинству данных проблем можно избежать благодаря применению должных методов шокового охлаждения и заморозки.

Шкафы QuickChillers могут использоваться для шокового охлаждения и заморозки практически любого типа пищевых продуктов - от нежных овощей и морепродуктов до хорошо прожаренных кусков мяса, от густых соусов до запеканок.

Процесс шокового охлаждения и заморозки подробно рассматривается ниже.





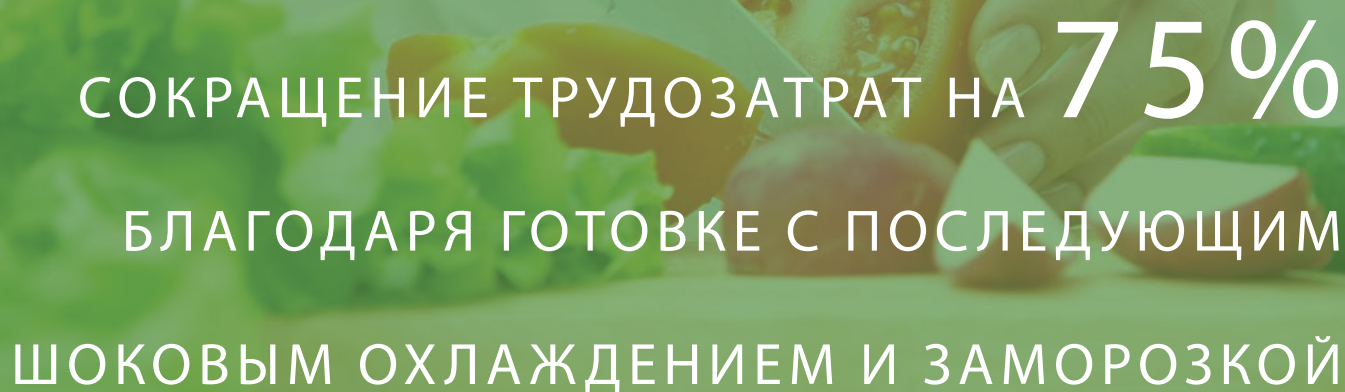
Сокращение риска бактериального заражения на 80% при помощи шокового охлаждения и заморозки

РЕЖИМЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

Оптимальные режимы использования программируются или выбираются вручную при помощи сенсорного экрана.

Режимы шокового охлаждения и заморозки. Одним нажатием можно запустить любой из четырех предустановленных режимов быстрой заморозки продуктов.

- **Слабое охлаждение:** рекомендуется для снижения температуры менее густых пищевых продуктов до диапазона от 2°C до -4°C
- **Сильное охлаждение:** рекомендуется для снижения температуры более густых пищевых продуктов до диапазона от -5°C до -11°C
- **Заморозка:** быстрое замораживание пищевых продуктов до диапазона от -12°C до -23°C
- **Режим хранения:** поддержание постоянной низкой температуры. Включается после достижения заданной температуры всеми режимами.



СОКРАЩЕНИЕ ТРУДОЗАТРАТ НА **75%**
БЛАГОДАРЯ ГОТОВКЕ С ПОСЛЕДУЮЩИМ
ШОКОВЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ И ЗАМОРОЗКОЙ

Несомненно, каждая кухня уникальна - однако можно экономить время и средства совмещением готовки с последующим шоковым охлаждением и заморозкой.

Применение пароконвектомата Alto-Shaam CT PROformance™ Combitherm® позволит сократить время готовки наполовину и более — вследствие разбивки процесса на отдельные стадии с разогревом по мере возникновения спроса. Вместо ежедневно повторяющегося

процесса готовки одних и тех же блюд - приготовьте побольше блюд и заморозьте. По мере необходимости просто разогревайте требуемые блюда. Преимущества данного подхода - сокращение времени на подготовку и приготовление пищевых продуктов, отсутствие необходимости в уборке кухни, обеспечение высокого качества блюд и ускорение обслуживания.



ЭКОлогически умное решение
ЭКОномически умное решение

Технология EcoSmart помогает сократить расходы на оборудование и снизить воздействие на окружающую среду.

УПРАВЛЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА —НЕПРЕМЕННО ТОЧНАЯ, ПРОГРАММИРУЕМАЯ НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ



Выбор из заданных рецептов – одно нажатие гарантирует получение абсолютно выверенных результатов любого из 20 заранее запрограммированных рецептов замораживания.

Соответствие требованиям системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) – автоматическая регистрация критически важных данных, включая запись времени, даты и температуры. Информацию можно легко копировать и хранить на USB-устройстве с целью последующего просмотра.

Съемный термошуп – отсоединяется с целью сокращения времени простоя оборудования, текущих расходов на компоненты и обслуживание; может устанавливаться в пароконвектомате CT PROformance™ Combitherm®.

Время размораживания при помощи системы оттаивания горячим паром – за 10 минут воздействия горячего пара змеевики полностью очищаются ото льда с целью предотвращения последующего намораживания жидкости и снижения эффективности установки.

ПОПРОБУЙТЕ АБСОЛЮТНО НОВЫЙ МЕТОД
ГОТОВКИ С ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКОЙ И
ПОСЛЕДУЮЩЕЙ РЕГЕНЕРАЦИЕЙ НА ТАРЕЛКАХ.



Компания Alto-Shaam предлагает единственный в отрасли полнокомплектное решение по управлению стойками, включающим все необходимые компоненты для приготовления пищевых продуктов, замораживания, разогрева, стадийной готовки и подачи блюд. Данное решение пригодится в различных ситуациях - от готовки на централизованном предприятии или в кафе до обслуживания мероприятия на 4 000 человек заранее приготовленными блюдами. Наконец-то, на рынке появилось решение, гарантирующее ресторанное качество при готовке блюд в больших количествах.

ПЯТЬ ПРОСТЫХ ШАГОВ

1 ГОТОВЬТЕ

блюда массово в пароконвектомате Alto-Shaam Combitherm®.

2 ЗАМОРАЖИВАЙТЕ

в шкафу шокового охлаждения и заморозки Alto-Shaam QuickChiller™. Быстрое прохождение «опасной температурной зоны» сохраняет свежесть и качество блюд на срок до пяти дней.

3 СЕРВИРУЙТЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

для подачи на банкетах. Сосредоточьтесь на сервировке блюд в свободное время и разложите тарелки на опционально поставляемых тележках до готовности к разогреву.

4 РЕГЕНЕРИРУЙТЕ

блюда в печи Alto-Shaam Combitherm для восстановления безопасной температуры и максимального повышения качества пищевых продуктов перед подачей.

5 ВЫДЕРЖИВАЙТЕ

блюда во вспомогательных подогревателях Alto-Shaam Combimate®. Щадящее тепловое одеяло лучистого подогрева обеспечивает повышенную гибкость в выборе параметров стадий и времени готовки до момента подачи - каждое мероприятие будет обслужено вовремя!



СЕРИЯ ШКАФОВ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ QUICKCHILLER™ ДЛЯ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ БЛЮД

Шкафы шокового охлаждения и заморозки QuickChiller различных размеров и конфигураций идеально подходят для ресторанов, отелей и банкетных залов, больницы, розничных супермаркетов, школ, колледжей и университетов, клубов и курортов, а также многих других предприятий общественного питания.

QC2-3

Конструкция с малой опорной площадью отлично подходит для расположения под пароконвектоматом или в виде отдельно стоящей установки на небольших предприятиях общественного питания, обеспечивая потребность в охлаждении ограниченного объема пищевых продуктов по мере необходимости.

Масса охлаждаемого продукта* 16 кг

Вместимость, поддоны Три (3) полноразмерных или GN 1/1 поддонов

Размеры, В x Ш x Г 965 мм x 686 мм x 762 мм



QC2-20

Шкаф со столешницей занимает мало места и позволяет замораживать пищевые продукты. Устанавливаемый у стены или в виде острова по центру кухни, создает ценное и функциональное рабочее пространство с простым доступом к отсеку шоковой заморозки.

Масса охлаждаемого продукта* 27 кг

Вместимость, поддоны Пять (5) полноразмерных или GN 1/1 поддонов Десять (10) полноразмерных противней

Размеры, В x Ш x Г 1067 мм x 1448 мм x 914 мм



*При условии использования поддонов глубиной 64 мм. Идеальный объем замораживания эквивалентен половине вместимости.

РАЗМЕРЫ ПРОТИВНЯ

Полноразмерные паровые поддоны (GN 1/1)	530 мм x 325 мм x 65 мм
Паровые поддоны половинного размера (GN 1/2)	325 мм x 265 мм x 65 мм
Полноразмерные паровые противни	457 мм x 660 мм x 25 мм
Паровые противни половинного размера	457 мм x 330 мм x 25 мм

QC2-40

Более мощный вертикальный шкаф повышенной вместимости.

Масса охлаждаемого продукта* 109 кг

Вместимость, поддоны Двадцать (20) полноразмерных или GN 1/1 поддонов Десять (10) полноразмерных противней

Размеры, В x Ш x Г 1803 мм x 1016 мм x 991 мм



QC2-100 СО ВСТРОЕННЫМ КОМПРЕССОРОМ QC2-100R С ВЫНОСНЫМ КОМПРЕССОРОМ

Благодаря полностью интегрированной вкатываемой тележке для блюд может использоваться с совместимыми пароконвектоматами Combitherm® серии СТ и передвижными подогревателями Combimate™. Работайте умнее и эффективнее с возможностью заморозки полностью сервированных блюд при помощи опциональных тележек.

Масса охлаждаемого продукта* 218 кг

Вместимость, поддоны Сорок (40) полноразмерных или GN 1/1 поддонов Двадцать (20) полноразмерных противней

**QC2-100
Размеры, В x Ш x Г** 2457 мм x 1295 мм x 1067 мм

**QC2-100R
Размеры, В x Ш x Г** 2183 мм x 1295 мм x 1067 мм



QC2-100

QC2-100R с
выносным компрессором

QUICKCHILLER™



Международная штаб-квартира Alto-Shaam

W164 N9221 Water Street, P.O. Box 450
Menomonee Falls, WI 53052-0450, США
Тел. 800-558-8744; +1-262-251-3800

Alto-Shaam - Азия

Шанхай, Китай
Тел. +86-21-6173 0336

Alto-Shaam - Канада

Конкорд, провинция Онтарио, Канада
Бесплатный номер телефона: 866-577-4484
Тел. +1-905-660-6781

Alto-Shaam - Центральная и Южная Америка

Майами, штат Флорида, США
Тел. +1-954-655-5727

Alto-Shaam - Ближний Восток и Африка

Дубай, ОАЭ
Тел. +971 4 321 9712

Alto-Shaam - Франция, L.L.C.

Экс-ан-Прованс, Франция
Тел. +33(0)4-88-78-21-73

Alto-Shaam GmbH

Бохум, Германия
Тел. +49(0)234-298798-0

Alto-Shaam - Мексика

Леон, Мексика
Тел. +52 1 477-754-1305

Alto-Shaam - Россия

Москва, Российская Федерация
Тел. +7-903-793-2331

ALTO-SHAAM®



www.alto-shaam.com | 800-558-8744 | 262-251-3800



ЭКОлогически умное решение
ЭКОномически умное решение