

# Šokový zchlazovač Tecnomac

## Typy: BK+5, BK+10 a BK+15

Výrobce: Castel MAC SpA, Itálie

Rychlozchlazování/šokové zmrazování je nejlepším přirozeným systémem k delšímu uchování potravin.

Během hlubokého zmrazování se totiž všechny molekuly vody změny v krystaly, které jsou tím menší, čím rychleji proces zmrazování probíhá: to znamená, že pouze mikrokrystalizací vody se molekuly potravin nezníčí.

Šokové zchlazovače Tecnomac toto zajišťují chladícím systémem s vysokým výkonem a cirkulujícím vzduchem o teplotě -40°C.

**Vnější rozměry:** BK+5 800 x 700 x 900 mm  
 BK+10 800 x 700 x 1544 mm  
 BK+15 800 x 800 x 1950 mm

Zášupy na plechy 600 x 400 mm: 5 resp 10 resp 15 plechů  
 Skříň je z PUR panelů 70 mm, oboustranně nerez.

Výkonný, všestranný, snadno použitelný a spolehlivý, to jsou nejdůležitější vlastnosti šokerů Tecnomac.

- lopatky ventilátoru z antikorozi pryskyřice
- vpichová teplotní sonda

**Výkon:**

**Rychlé zchlazování:**

z +90°C na +3°C 18 resp 32 resp 40 kg

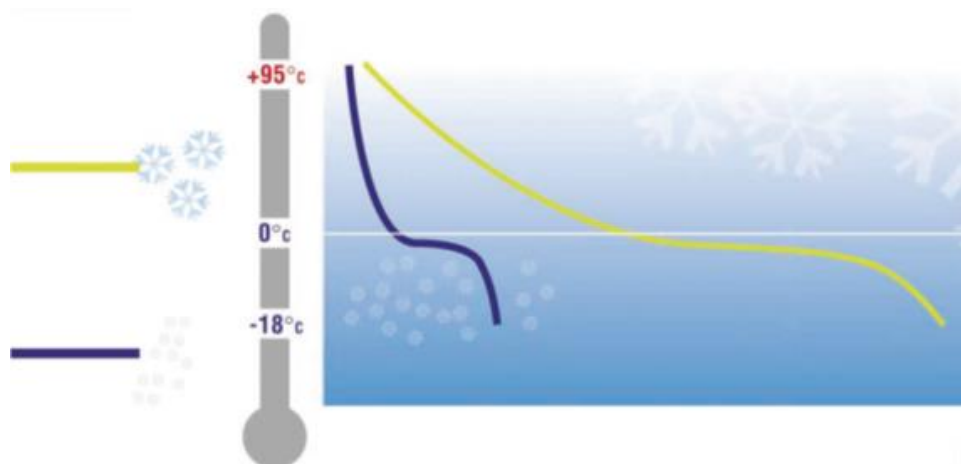
**Šokové zamražení:**

z +90°C na -18°C 10 resp 22 resp 28 kg



**BEZ ŠOKOVÉHO ZMRAZOVAČE MAKROKRISTALY**

**SE ŠOKOVÝM ZMRAZOVAČEM MIKROKRISTALY**



ovládání panel pro snadné použití



0823

#chcipekarnu

omega

OMEGA Slovakia spol. s r.o.  
 Dielenská Kružná 2422/38  
 038 61 Vrútky  
 Tel.: +421 43 400 9011  
 omegask@omega-bakery.com

www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r.o.  
 Náchodská 2552  
 193 00 Praha 9 - Horní Počernice  
 Tel.: +420 281 021 420  
 omega@omega-bakery.com