

## Gerätemerkmale der RETIGO Schnellkühler / Schockfroster

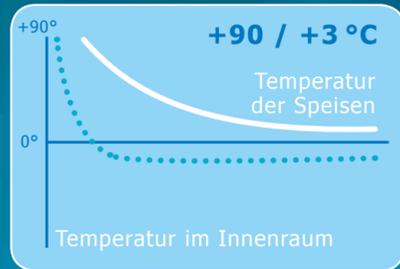
### Basisinformationen

- Die ideale Kombination – sparsam, zuverlässig und effizient
- vollständig aus hochwertigem AISI 304 Premium-Edelstahl gefertigt
- luftgekühlte Kondensationseinheit
- 60 mm starke Isolierung mittels Polyurethan-Schaum mit hoher Dichte (40kg/m<sup>3</sup>)
- elektronischer Mikroprozessor
- hygienischer Innenraum mit abgerundeten Kanten sorgt für eine bessere Luftzirkulation und eine leichtere Reinigung
- optimale, gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum
- Kerntemperaturfühler zur Temperaturverfolgung im Inneren des Garguts, der sich leicht aus dem gefrorenen Gargut entfernen lässt
- Automatisches Umschalten auf "Lagerung" nach Ablauf des Kühlzyklus

## Verschiedene Kühl- / Gefrierzyklen

### Standard (Soft) Chillen

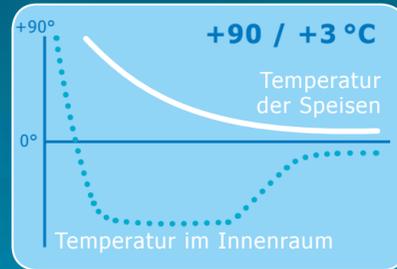
+3°C werden nach etwa 90 Min. erreicht



Wie der Ausdruck "soft" schon nahe legt, handelt es sich hierbei um einen sanften Zyklus für dünne und leichte Produkte.

### Intensiv (Hard) Chillen

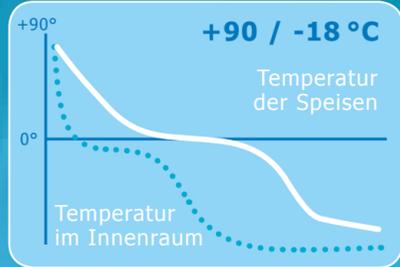
+3°C werden nach etwa 90 Min. erreicht



Der Zyklus "hard" verringert die zum Herabkühlen nötige Zeit und eignet sich besonders für Speisen mit hoher Dichte oder hohem Fettanteil, sowie für verpackte Gerichte.

### Standard (Soft) Frosten

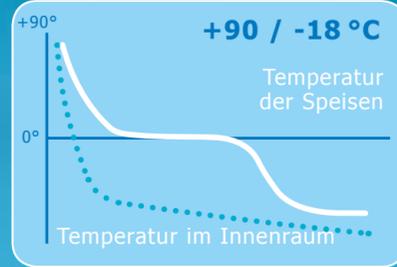
-18°C werden nach etwa 270 Min. erreicht



Dieser Zyklus frostet die Speisen gleichmäßiger, daher eignet er sich insbesondere für Gerichte, die keinen plötzlichen Temperaturveränderungen ausgesetzt werden dürfen oder für Gerichte, die aus verschiedenartigen Zutaten bereitet wurden.

### Intensiv (Hard) Frosten

-18°C werden nach etwa 270 Min. erreicht



Dieser Zyklus eignet sich besonders für halbgegart oder rohe Speisen. Er ermöglicht den langfristigen Produktvorrat, so dass saisonale Produkte das ganze Jahr über verfügbar sind.



## Modelle und Zubehör für die RETIGO Schnellkühler / Schockfroster

Comfort Modelle - BC 511C, BC 511STC, BC 1011C, BC 1411C, BC 2011C, BC 4011C



- intelligente automatische Zyklen zum Kühlen oder Schockfrostern angepasst an die Art und Menge der Speisen
- optionale manuell einstellbare Zyklen Hard und Soft
- Bedienung über Touch Screen
- Speichermöglichkeit für bis zu 99 Programme
- Kerntemperaturfühler
- USB Anschluss
- automatisches Enteisen
- Lüfter mit 5 wählbaren Geschwindigkeiten
- Automatischer Lüfterstopp beim Öffnen der Tür

Practic Modelle - BC 411P, BC 511P, BC 1011P, BC 1411P



- 60 mm starke Isolierung mittels Polyurethan-Schaum mit hoher Dichte (40kg/m<sup>3</sup>)
- manuelle Zyklen Hard und Soft
- Zeit- und Temperatur-kontrollierte Zyklen zum Kühlen oder Schockfrostern
- Kerntemperaturfühler
- Automatisches Enteisen (außer Modelle mit 4 und 5 Einschüben)

retigo®

RETIGO Ltd.

Láň 2310, PS 43  
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm  
tel.: +420 571 665 511  
fax: +420 571 665 554  
e-mail: sales@retigo.com, servicecenter@retigo.de

www.retigo.de

hot line:

Verkauf: +49 1607 441 802, +420 571 665 531, RETIGO Service Center (D&A): +49 866 341 961 96, Retigo Küchenchef: +49 1607 441 802  
Druckfehler, Irrtum und technische Änderungen vorbehalten. Alle Geräte ohne Dekoration.

retigo®

Schnellkühler / Schockfroster



# retigo®

## RETIGO Schnellkühler / Schockfroster



### Wieso Kühlen oder Frosten?

Diese Frage stellen womöglich nur Fast-Food Liebhaber. Feinschmecker, wie wir es sind, wissen nur zu gut, dass es nur mit Hilfe von Retigo Schnellkühlern möglich ist, eine große Anzahl verschiedener Geschmäcker innerhalb kürzester Zeit zufriedenzustellen und dabei die hohe Qualität der Speisen zu bewahren und den Sicherheitsvorschriften Sorge zu tragen – und das alles ohne dabei endlose Stunden mit Kochen zu verbringen. Durch das schnelle Herabkühlen vorgegarter Speisen werden Mikroorganismen daran gehindert, sich zu vermehren. Ein Gericht, das auf diese Weise gekühlt wird, behält seine natürliche Feuchtigkeit, Farbe, Geschmack und Aromen und sorgt für ein Lächeln im Gesicht aller kritischen Genießer.

### Die wichtigsten VORTEILE:

#### COOK&CHILL

Diese Zubereitungsvariante ist besonders bei einer zeitversetzten Speisenausgabe zu einem späteren Zeitpunkt geeignet. Entsprechend eines ausgearbeiteten Plans werden die Speisen in größeren Mengen zubereitet und im Anschluss gekühlt. Im kalten Zustand können die Speisen bis zu 5 Tage aufbewahrt werden, bevor Sie serviert werden. Die Speisen müssen direkt vor der Ausgabe in einem Regenerator oder Kombidämpfer regeneriert werden.

#### Garantierte Hygiene und Sicherheit

Diese Art der Speisezubereitung garantiert ein einfaches Befolgen der HACCP Vorschriften und reduziert die Verunreinigung der Speisen durch Bakterien auf ein Minimum.

#### Effizienteres Zeitmanagement

Dank vorgegarter und anschließend gekühlt vorbereiteter Speisen können individuelle Bestellungen – insbesondere bei großem Andrang – schneller und einfacher serviert werden.

#### Kostenersparnis

Das gleichzeitige Zubereiten einer großen Speisemenge im Kombidämpfer kombiniert mit anschließendem Kühlen im Schnellkühler führt zu einer enormen Energieersparnis verglichen mit der herkömmlichen Zubereitung auf Bestellung. Dank der Möglichkeit, die Speisen lange vor dem Servieren zu garen, können saisonale Angebote beim Kauf der jeweiligen Zutaten besser genutzt werden.

#### Größere Vielfalt

Ein großer Vorteil beim sofortigen Servieren verschiedenster vorbereiteter Speisen ergibt sich insbesondere dadurch, dass das gekühlte Produkt für bis zu 5 Tage, das gefrorene Produkt sogar mehrere Monate lang aufbewahrt werden kann.

#### Höhere Qualität und weniger Garverlust

Auf diese Weise zubereitete Speisen behalten ihre natürliche Eigenfeuchtigkeit während Garverlust und unerwünschte Strukturveränderungen vermieden werden.

#### Weniger Ausschuss und gezielt vorbereitete Mengen

Dank dieser Zubereitungsweise wird unnötiger Ausschuss minimiert, denn nur die von Kunden bestellten Gerichte werden regeneriert und serviert.

### Die Modelllinie

#### Comfort



#### Practic



Model	BC 411 P	BC 511 P/C	BC 511 ST C	BC 1011 P/C	BC 1411 P/C	BC 2011 C	BC 4011 C
Kapazität	4 Einschübe GN1/1	5 Einschübe GN1/1	5 Einschübe GN1/1	10 Einschübe GN1/1	14 Einschübe GN1/1	20 Einschübe GN1/1	40 Einschübe GN1/1
Kühlkapazität +90° C > +3 °C	15 kg	15/20 kg	20 kg	28/40 kg	38/55 kg	85 kg	150 kg
Gefrierkapazität +90° C > -18 °C	8 kg	9/12 kg	12 kg	18/25 kg	25/35 kg	60 kg	135 kg
Abstand	70	70	75	75	67	60	60
Anschluss	800 W	850/950 W	950 W	2,3/2,5 kW	2,8/3 kW	3,2 kW	8,4 kW
Maße (BxHxT)	784x850x700	784 x 900 x 800	1242x860x680	800x1800x825	800x2025x825	1350 x 2150x 1180	1500x2150x1330
Maße Aggregat (BxHxT)	-	-	-	-	-	700x700x900	800x800x900
Absicherung	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Spannung	1N~/230 V/ 50 Hz	1N~/230 V/ 50 Hz	1N~/230 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz	3N~/400 V/ 50 Hz
Kühlmedium	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A