

## Šokové zchlazovače a zmrazovače Friulinox



eXcell & GO

## Nová produktová řada šokerů Friulinox eXcell - objevte nový svět šokového chlazení



blast chillers



## Nové zchlazovače a zmrazovače EXCELL vyspělou technikou k jednoduchosti

Šokové zchlazovače a zmrazovače eXcell mají k dispozici 130 programů, které je možné díky barevným obrázkovým symbolům zobrazit na ovládacím panelu. Pro každý druh potraviny tak můžeme zvolit odpovídající program. Tímto způsobem docílíme, že každý druh potraviny, díky propracovanému systému řízení eXcell, je zchlazován přesně takovým způsobem, jaký daná potravina vyžaduje.



USB připojení standardem

## Technologie ve službách hygieny, bezpečnosti a vysoké kvality

V profesionálním stravovacím provozu je bezpečnost potravin bezpochyby na prvním místě, jelikož nesprávná manipulace nebo konzervace potravin je jednou z hlavních příčin znehodnocení potravin a původcem vzniku alimentárních nákaz.

K tomu docházelo v posledních letech v restauračních provozech, jídelnách, provozech potravinářského průmyslu atd. velmi často. Nejen z tohoto důvodu je využití účinného a efektivního zchlazování, případně zmrazování, v těchto provozech nenahraditelné.

Systém šokového zchlazování / zmrazování, Friulinox vychází z nejnovějších poznatků a požadavků systému HACCP.

Na základě více jak dvaceti let zkušeností v oblasti šokového zchlazování a zmrazování představuje Friulinox novou produktovou řadu šokerů eXcell, u které byl kladen vysoký důraz především na vysoký výkon a uživatelský komfort, aby se uživatelům v profesionálních stravovacích a výrobních provozech maximálně ulehčily a zjednodušily každodenně prováděné pracovní operace.

Nová řada šokových zchlazovačů a zmrazovačů Friulinox umožňuje snížit teplotu čerstvých potravin a uvařených pokrmů mimořádně rychle. Chuť, čerstvost, výživná hodnota, vysoká úroveň hygieny a jakosti tak zůstanou zachovány.

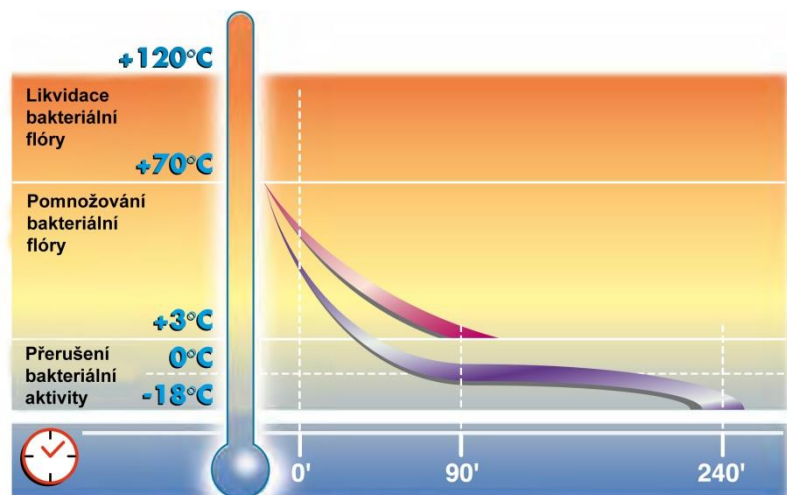
## Proč šokový zchlazovač? Výhody a řešení

### Hygiena a bezpečnost

Stále se v celé řadě profesionálních stravovacích provozů setkáváme s tím, že tepelně dohotovené, nebo předpřipravené, pokrmy jsou ponechány volně v kuchyni do té doby, dokud se jejich teplota samovolně nesníží natolik, aby mohly být uloženy v chladícím zařízení. Při takto pozvolném chladnutí se potravina nachází dlouhou dobu v teplotním rozmezí  $+65^{\circ}\text{C}$  až  $+10^{\circ}\text{C}$ , při kterém, i díky vysoké vlhkosti, dochází k intenzivnímu pomnožování nežádoucích mikroorganismů a bakterií.

Rychlým zchlazením dohotoveného nebo předpřipraveného pokrmu v zařízení Friulinox, tedy co nejrychlejším překonáním výše uvedených teplot zamezíme rychlému pomnožování mikroorganismů obecně, ať už to jsou bakterie, kvasinky, plísně atd. (Obr. 1)

Doba uchování takto zchlazeného pokrmu (potraviny) při chladírenských teplotách do  $+4^{\circ}\text{C}$  je odvislá od druhu pokrmu a způsobu dalšího užití. Výrobky teplé kuchyně, které jsou ošetřeny touto technologií a označovány jako zchlazené pokrmy, se mohou vydávat až 5 dní. Pokud je zchlazený pokrm navíc např. vakuově zabalen, lze výdejní lhůtu prodloužit na cca 20 dní.



Obr. 1

### Oblast využití



Tato metoda plánování a racionalizace práce je výhodná pro rozličné typy stravovacích provozů, např. Go-food provozy, výrobní nebo cateringové společnosti, nemocniční jídelny apod.

Další oblastí využití této moderní technologie je v oblasti zabezpečení velkých nárazovitých akcí, různých festivalů, hodů a podobně. Také cukrářské a lahůdkářské provozovny, prodejny s uzeninami nebo zařízení prodávající grilované produkty mohou svým zákazníkům vedle právě dohotovených pokrmů nabídnout i lahůdky či speciality, které vyžadují dlouhou přípravu a za normálních okolností by je nemohli takto flexibilně nabízet.

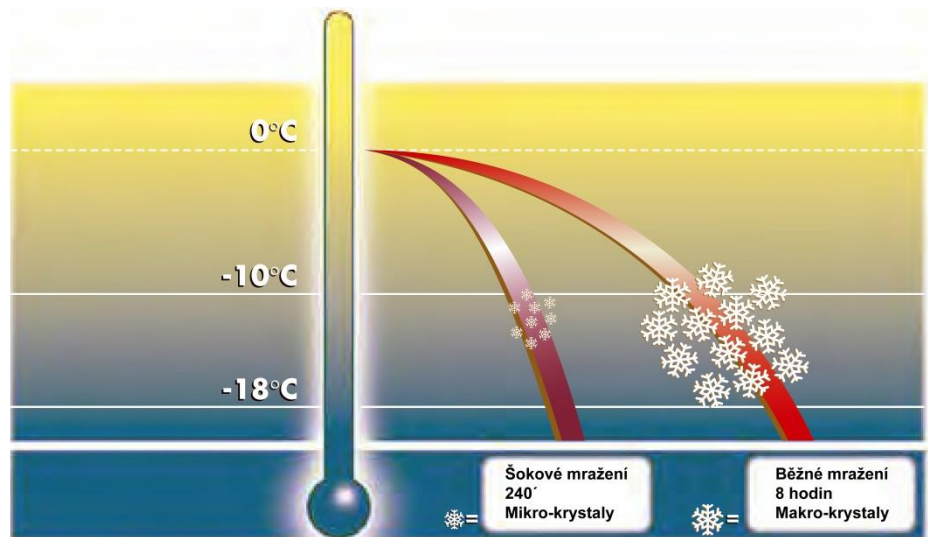
## Proč šokový zchlazovač? Výhody a řešení

### Kvalita

Rychlým zchlazením potraviny (pokrmu) zůstává vnitřní vlhkost v podstatě nezměněna. Při následném šokovém zamražení se vytvoří mezibuněčné mikro-krystaly, v důsledku čehož zůstane potravina kompaktní a zachová si svou chuť a čerstvost po dlouhou dobu.

Obr. 2

Tvorba ledových makro-krystalů vede k porušení buněčné membrány a tím ke ztrátám tekutin, vitamínů, minerálů, ...



### Čerstvé potraviny



Šokové zchlazovače Friulinox jsou ideální volbou pro uchování čerstvých potravin. Rychlým a intenzivním zchlazením se výrazným způsobem zpomalí zrání a kažení všech čerstvých potravin, jako jsou ryby, koryši, zelenina, houby, chléb, cukrářské výrobky a polotovary, produkty jako jsou čerstvé těstoviny, omáčky atd.

## Proč šokový zchlazovač? Výhody a řešení

### Ulehčení práce



až 5 dní, v případě zabalení v inertním prostředí, až cca 20 dní. Pokud budou potraviny šokově zamrazeny, mohou být uloženy až několik měsíců.

Uvedený způsob plánování se ukázal jako výhodný již při samotném nákupu surovin, při vlastní organizaci práce v kuchyni a nabízí výhody zejména z hlediska vyšší hygieny a organoleptických vlastností připravovaných potravin a také v širších možnostech při sestavování jídelníčku.

Díky použití šokových zchlazovačů Friulinox se zvýší produktivní využití stávající varné technologie a výrazným způsobem omezí ztráty.

### Úspora času



Díky možnosti připravit si velké množství potravin dopředu a díky možnosti rychle zchladit velké množství pokrmů můžete připravit univerzálnější a širší nabídku (jídelníček), přičemž i kuchařská práce se zjednoduší tím, že neopakujete stále stejné operace po malých množstvích.

Díky jednoduché regeneraci připravených pokrmů můžete servírovat chutné pokrmy velmi rychle. Použitím zchlazovačů Friulinox zvýšíte produktivitu práce a personální náklady, což přináší nejenom ekonomické výhody, ale taky časové.

### Další výhody



S šokovými zchlazovači / zmrazovači Friulinox můžete optimalizovat zásoby potravin, protože:

- se sníží ztráta hmotnosti uvařených potravin snížením ztráty přirozené vlhkosti potravin
- můžete nakoupit větší množství potravin za výhodnější cenu a tomuto přizpůsobit skladové hospodářství
- výrazně se sníží ztráty nezpracovaných potravin

## Proč šokový zchlazovač? Výhody a řešení



### Friulinox **eXcell** Vaše nejlepší volba

Každý, kdo chce výsledky své kuchařské dovednosti po určitou dobu uchovat a svěří své mistrovské dílo šokeru, musí ve správný okamžik ukončit dohotovování produktu.

Až doposud byl konečný výsledek, který mohl kuchař očekávat, silně ovlivněn mnoha faktory, které významně pozměnily kvalitu potravin (okorání, ztráta vlhkosti a předčasná oxidace tuků).

To vše bylo způsobeno nedostatečnou stabilizací pokrmů ve správnou chvíli.

### **eXcell**

od Friulinoxu zdokonalil šokové zchlazování tím, že mu dal pružnost a tzv. „čekací dobu“ pozměnil v aktivní fázi.

## eXcell – Revoluční novinka ve zchlazování



Revoluční na produktech eXcell je přenechání kontroly nad potravinami plně v rukách kuchaře.

Tohoto cíle bylo dosaženo pokrokovým technickým řešením.

### Předchlazení

Předchlazení je aktivováno odpovídajícím tlačítkem s propojením na automatické vypnutí při otevření dveří. Zařízení začne okamžitě po vložení pokrmu staticky chladit. Výhodou je bezprostřední redukce tepla vydávaného potravinou, zkrácení zchlazovacího procesu a ochlazení povrchu potraviny, čímž se zamezí osychání a oxidaci tuků

### Regulovatelné proudění vzduchu

Má člověk slepě svěřit nějakému stroji to, čemu věnoval tolik práce a péče nebo raději ne...

Tyto pochybnosti už nebudete mít díky individuálnímu nastavení rychlosti proudění vzduchu, kterým jsou vybaveny výrobky řady eXcell.

Získáte tak kontrolu nad produktem. Rychlost proudění může být během ochlazování regulována a přizpůsobena zchlazovanému produktu.

Optimální je využití kontroly zchlazování u modelů s prosklenými dveřmi, u kterých je možnost optické kontroly stavu potraviny v průběhu procesu.

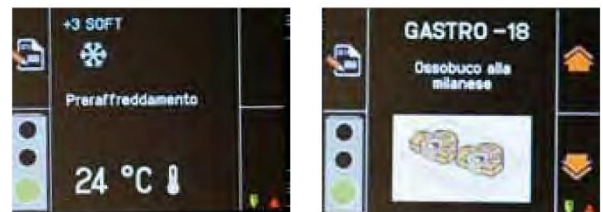
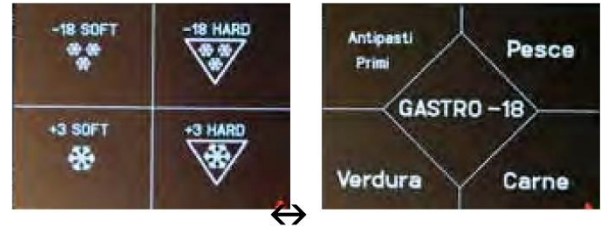




# eXcell – Revoluční novinka ve chlazení

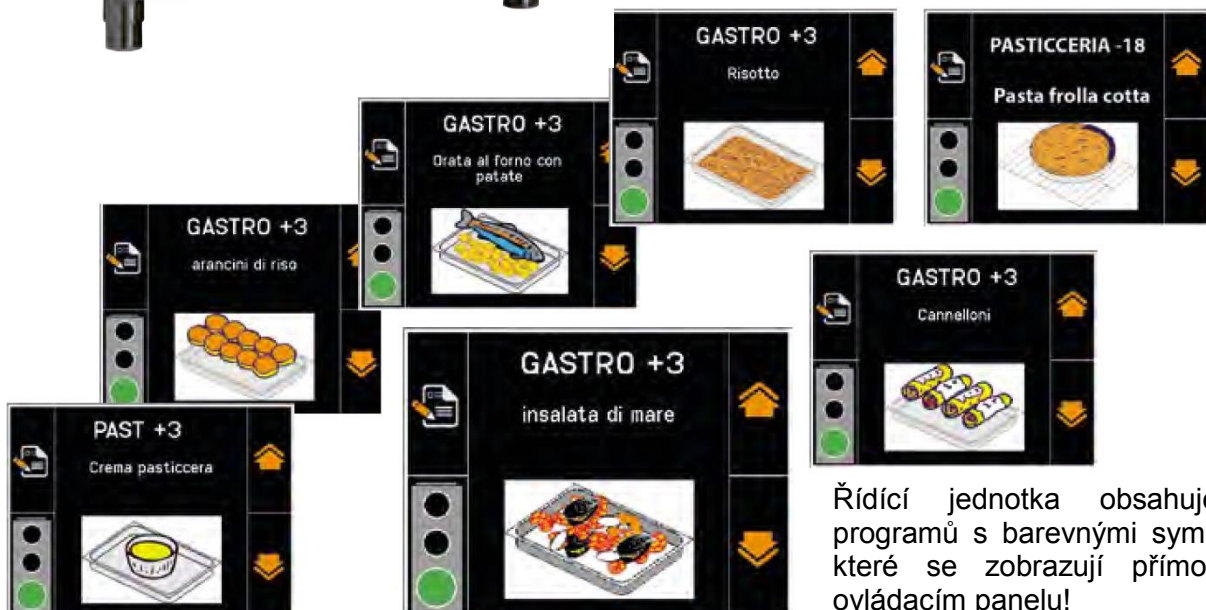
## Regulovatelné proudění vzduchu

Chladicí proces je rozdělen do 3 na sebe navazujících progresivních fází, ve kterých je rychlost proudění vzduchu krokově zvyšována od min. po max. díky čemuž je vlhkost postupně zvýšena a vysáta. Díky tomu se zabrání vytvoření ledu na povrchu potraviny a docílíme optimálního šokového zchlazení citlivých potravin, jako jsou saláty, chřest, špenát ...



## Ovládací panel

Výrobky řady eXcell jsou prozíravé i v jiném ohledu. Nově byl navržen a přepracován ovládací panel pro lepší čitelnost a jednodušší ovladatelnost. Odpadá nastavování jednotlivých parametrů pro jednotlivé druhy potravin, které můžete nastavit přímo vybráním druhu potraviny a potvrzením. Zkrátka - lepší ergonomie, vyšší pohodlí a především absolutní kontrola nad probíhajícím procesem.



Řídící jednotka obsahuje 130 programů s barevnými symboly, které se zobrazují přímo na ovládacím panelu!

## eXcell Revoluce: Nejvyšší úroveň hygieny

### Čištění



V běžném provozu je zcela běžné, že jednotlivé zchlazovací cykly jdou za sebou jeden za druhým.

To s sebou nese pravidelný přísun horkého, vlhkého a často i tukem nasyceného vzduchu, který se usazuje v prostoru skříně zchlazovače a to i na obtížně přístupných místech.

V době mimo provoz jsou tyto usazeniny zdrojem pomnožování nežádoucích mikroorganismů a bakterií. Při následném použití šokeru dochází k nežádoucí kontaminaci zchlazovaných potravin.

Patentovaný a jedinečný čistící systém **excell** toto nebezpečí odstraňuje.

Šokové zchlazovače **excell** s mycím zařízením jsou vybaveny přívodem a odvodem vody včetně bojleru pro ohřev vody. Ta je míchána s čistícím prostředkem a jednoduchým stiskem tlačítka dochází k dokonalé sanitaci vnitřního prostoru zchlazovače (zmrazovače), zejména nepřístupných míst jako jsou lamely výparníku atd.

Na konci mycího procesu je prostor skříně vysušen ventilátorem a přidavným topením.



## eXcell Revoluce: Produktová řada



**Model BC/BF 051 AE**  
5x GN 1/1 – 65  
Nejsou zahrnuty v ceně



**Model BC/BF 081 AE**  
8x GN 1/1 – 65  
Nejsou zahrnuty v ceně



**Model BC/BF 121 VTAER**  
(s prosklenými dveřmi)  
12x GN 1/1 – 65  
Nejsou zahrnuty v ceně



**Model BC/BF 121 AE**  
12x GN 1/1 – 65  
Nejsou zahrnuty v ceně



**Model BC/BF 161 AE**  
16x GN 1/1 – 65  
Nejsou zahrnuty v ceně

## eXcell: Řada „R“ (Rational kompatibilní)



**Model RC/RF 120 AE**  
Pro zavážecí klec  
10x GN 1/1  
Není zahrnuta v ceně



**Model RC/RF 122 AE**  
Pro zavážecí klec  
10x GN 2/1  
Není zahrnuta v ceně



**Model BC/BF 201 AE**  
Pro zavážecí vozík  
GN 1/1  
Není zahrnut v ceně



**Model BC/BF 202 AE**  
Pro zavážecí vozík  
GN 2/1  
Není zahrnut v ceně

## eXcell: Další přednosti



### Vakuová sonda

Speciální příslušenství  
Sonda pro měření teploty  
vakuově zabalených  
potravín



### Tiskárna



### Maximální všestrannost

Nový registr umožňuje  
používat jak rošty 1/1, tak  
rošty EN 1 (400 x 600 mm)



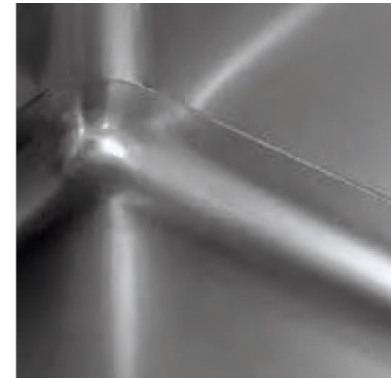
### Nejvyšší přesnost

Vícebodová teplotní  
vpichová sonda umožňuje  
přesné měření v různých  
fázích zchlazovacího nebo  
zmrazovacího cyklu.



### Maximální hygiena a velmi jednoduché čištění

Dle norem HACCP je možné  
vnitřní dno skříně velmi  
snadno umývat. Vnitřní  
registr lze snadno bez  
pomoci náradí vyjmout.  
Vnitřní prostor skříně je  
kompletně vyroben  
z ušlechtilé CrNi nerezové  
oceli AISI 304, 18/10 a rohy  
zaobleny.



### Optimální rozložení teploty

Díky speciálnímu vnitřnímu  
uspořádání skříně je  
docíleno požadované teploty  
v každém zásuvu.

## eXcell: Zchlazovače - zmrazovače



BF202 D/AE

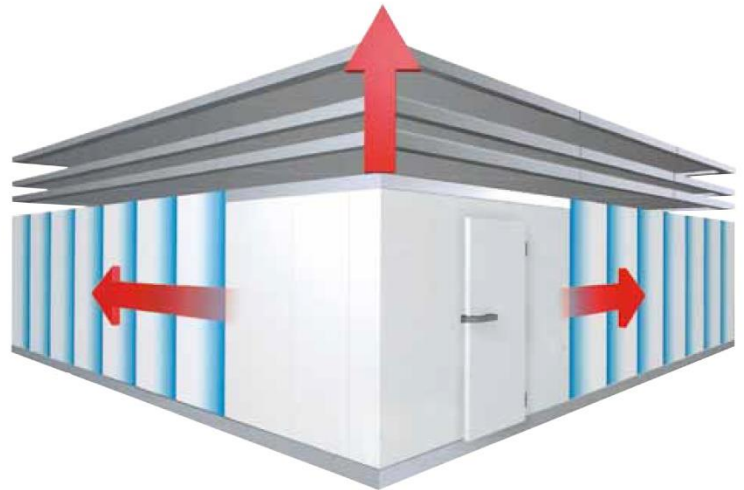
## eXcell: Zchlazovače - zmrazovače

### Zchlazovače a zmrazovače na míru

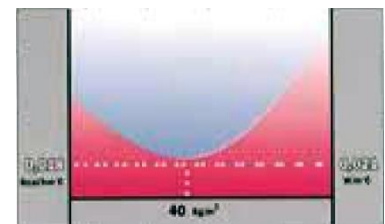
Zchlazovací a zmrazovací modulární boxy a kombinované boxy.

### Maximální variabilita, přizpůsobení požadavkům výroby

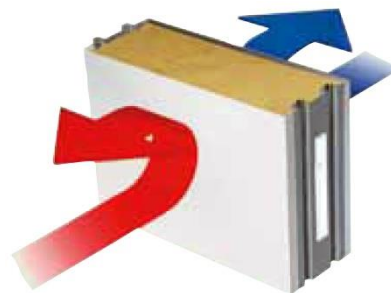
Zchlazovací a zmrazovací modulární boxy jsou vhodné pro umístění ve výrobních prostorech centrálních kuchyní cateringových společností, pro výrobce cukrovinek, těstovin a dalších potravin. Jsou uzpůsobeny pro použití standardních zavážecích vozíků, ale je možné je uzpůsobit pro vozíky, které používá zákazník. Boxy mohou být vybaveny UV sterilizátorem pro sterilizaci prostoru boxu, kuchyňského nádobí nebo gastronádob.



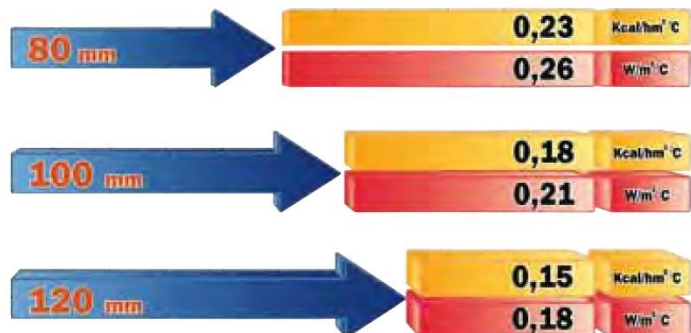
Hustota



Vynikající tepelná izolace



Koeficienty přestupu tepla K



Tloušťka izolace

## GO: Zchlazovače - zmrazovače

Řídicí jednotka série GO se ovládá velmi jednoduše a umožňuje zchlazování nebo zmrazování potravin buď podle času (tzn. dle HACCP norem 90 nebo 240 minut) nebo v závislosti na dosažené teplotě v jádře pokrmu pomocí vpichové sondy.

V takovém případě nemusí uživatel přemýšlet o volbě vhodného cyklu, protože snímač teploty jádra pokrmu a vyvinutý Friulinox Software zchladí nebo zmrazí produkt na požadovanou teplotu bez změny původních chuťových vlastností sám.



**Nová funkce PŘEDCHLAZENÍ výrazně zlepšuje výkon zařízení a zkracuje dobu cyklů.**

Mimo to je možné každý právě ukončený cyklus uložit do paměti zařízení. Při opětovném zchlazování nebo zmrazování identického produktu nemusíme již používat sondu, nýbrž využijeme uložený program a potraviny budou zchlazeny či zmrazeny přesně identickým způsobem.

Zmrazovací verze jsou navíc vybaveny teplotní vpichovou sondou s vyhříváním, kterou je možné zapínat pouze v případě, kdy je to skutečně třeba. Zařízení splňuje všechny požadavky na nízkou spotřebu energie a zabraňuje jejímu zbytečnému plýtvání. Šokery řady GO jsou uzpůsobeny pro použití germicidní lampy, po dokončení procesu zchlazování nebo zmrazování se automaticky přepnou do režimu konzervace, tzn. do režimu chladničky nebo mrazničky, dle toho, jaký cyklus předcházel.



**BF 030 AG - CHILLY**  
**CF 031 AG - CHILLY**

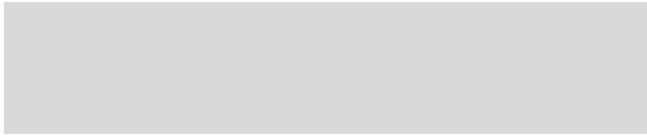
Z důvodu rostoucích požadavků trhu na kompaktní, ale plně profesionální šoker, vyvinul Friulinox řadu zchlazovačů a zmrazovačů CHILLY. Jednoduché ovládání, plnohodnotné funkce, vysoký zchlazovací (zmrazovací) výkon při nízké spotřebě elektrické energie, automatické konzervační funkce po ukončení předcházejícího cyklu společně s vysokou spolehlivostí předurčují Friulinox – CHILLY jako všestranného pomocníka nejenom pro každou restauraci, ale i pro mnohé domácnosti. Teplotní sonda v standardní výbavě.

Vnější i vnitřní provedení je z CrNi nerezové oceli AISI 304, 18/10 Scotch Brite. Můžeme používat 3 plechy GN 2/3.

Zařízení zchladí 8 kg potravin z 90°C na 3°C během 90 minut nebo zmrazí 5 kg na -18°C do 4 hodin. **Model CF031AG je uzpůsoben pro použití 3 gastronádob GN 1/1.**



## GO: Zchlazovače - zmrazovače



Kompaktní modely **BC 051** nebo **BF 051** jsou zchlazovače/zmrazovače, které díky konstrukční hloubce 70 cm a výšce pracovní desky 85 cm, lze ideálně začlenit do pracovní plochy každé kuchyně. Mimo to lze přímo na pracovní plochu šokeru umístit horkovzdušnou troubu nebo konvektomat, čímž vytvoříme ideální pracoviště konceptu Cool&Chill dle požadavků HACCP.



**IF 051 DG**

Potraviny můžeme přímo po dohotovení umístit do šokeru, kde jsou zchlazovány buď s použitím vpichové sondy nebo podle časového programu.

Šoker je uzpůsoben pro použití 5 roštů nebo gastronádob GN 1/1, eventuálně 5 plechů EN1 (400 x 600 mm). Nový drátěný registr umožňuje optimální proudění vzduchu, čímž je doba potřebná ke zchlazení na požadovanou teplotu zkrácena na minimum.



**BC 051 DG (AG)**  
**BF 051 DG (AG)**

Vnější i vnitřní provedení je z CrNi nerezové oceli AISI 304, 18/10 Scotch Brite. Vypěňovaná PU izolace s vysokou hustotou bez látek poškozujících ozónovou vrstvu, vysoce výkonný výparník pro dosažení požadovaného chladicího výkonu, odtávání kondenzátu bez nároku na elektrickou energii jsou vlastnosti, které umožňují skloubit vysoký výkon s minimální spotřebou elektrické energie.

Nový zchlazovač / zmrazovač **IF051DG** má stejné vlastnosti jako ostatní výrobky této řady. Konstrukční výškou pracovní plochy 80 cm je ideální do kuchyní, kde se musí šetřit doslova každým centimetrem. Díky tomu můžeme šoker umístit pod pracovní stůl se standardní výškou a nezabírá další místo v kuchyni!

## GO: Zchlazovače – zmrazovače



### Model BC/BF 081 AG

8x GN 1/1 – 65; nebo  
8x EN 600x400 mm  
Nejsou zahrnuty v ceně

### Model BC/BF 121 (DG) AG

12x GN 1/1 – 65; nebo  
12x EN 600x400 mm  
Nejsou zahrnuty v ceně

### Model BC/BF 161 (DG) AG

16x GN 1/1 – 65; nebo  
16x EN 600x400 mm  
Nejsou zahrnuty v ceně



**Sada koleček**  
s brzdou



**UVC**  
Sterilizační lampa



**Zabudovaná  
tiskárna**  
Zaznamenává teplotu a  
čas cyklů, datum a čas.



Každé zařízení může být  
vybaveno vodním chlazením  
s vysokým výkonem a  
nízkou spotřebou.

## eXcell: Technická data



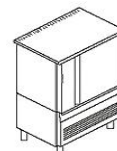
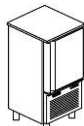
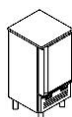
### Zchlazovací a zmrazovací stoly

MODEL	jednotky	BC051AE	BF051AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	790 x 700 x 850	790 x 700 x 850
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	18	18
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	12
Klimatická třída		T	T
Zchlazovací kapacita	W	1070	810
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50
Příkon	W	1 130	1 400
Proudové zatížení	A	5,4	6,7
Vnitřní kapacita (vozík)		5x GN1/1-65 5x EN I	5x GN1/1-65 5x EN I
Hmotnost: komora + agregát	Kg	106	109

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

### Zchlazovací a zmrazovací skříně



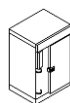
MODEL		BC081AE	BF081AE	BC121AE	BF121AE	BC121AE VTR	BF121AE VTR	BC161AE	BF161AE	BC122AE	BF122AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	790 x 800 x 1320		790 x 800 x 1800		790 x 800 x 1800		790 x 800 x 1950		1100 x 880 x 1800	
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	25	25	36	36	36	36	55	55	72	72
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	16	-	24	-	24	-	36	-	48
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	1720	1300	2770	2850	2770	2850	4730	3930	6420	5970
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	1500	2000	2100	3500	2100	3500	3300	5250	3950	6120
Proudové zatížení	A	6,5	9,2	3,1	4,2	3,1	4,2	4,4	5,7	4,9	6,9
Vnitřní kapacita		8x GN1/1-65 8x EN I	8x GN1/1-65 8x EN I	12x GN1/1-65 12x EN I	12x GN1/1-65 12x EN I	12x GN1/1-65 12x EN I	12x GN1/1-65 12x EN I	16x GN1/1-65 16x EN I	16x GN1/1-65 16x EN I	12x GN2/1-65 12x EN II	12x GN2/1-65 12x EN II
Hmotnost	Kg	138	142	182	188	182	188	214	221	248	257

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

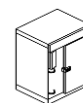
**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací zavážecí tunely

1x vozík GN 1/1  
(není zahrnut v ceně)



1x vozík GN 2/1  
(není zahrnut v ceně)



MODEL		BC201AE	BF201DE	BC201AE	BF201AE	BC202DE	BF202DE	BC202AE	BF202AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	1200 x 1150 x 2230				1500 x 1350 x 2230			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	70	70	105	105	150	150	210	210
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	48	-	70	-	100	-	135
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	6420	5970	9620	6750	11030	9650	15730	12100
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Příkon	W	3850	4770	5290	5510	5620	7450	8430	9270
Proudové zatížení	A	12,9	14,2	14,6	15,9	14,6	19,4	19,4	23,4
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda
Hmotnost	Kg	320 + 92	320 + 119	350 + 120	350 + 121	420 + 138	420 + 186	420 + 141	420 + 194

Pro model BC: Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

Pro model BF: Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací zavážecí tunely

2x vozík GN 1/1  
(není zahrnut v ceně)

2x vozík GN 2/1  
(není zahrnut v ceně)

MODEL		BC401DE	BF401DE	BC401AE	BF401AE	BC402DE	BF402DE	BC402AE	BF402AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	1200 x 1950 x 2230				1500 x 2350 x 2230			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	140	140	210	210	300	300	430	430
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	96	-	140	-	200	-	270
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	11030	9650	15730	12100	19900	16290	26720	19920
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	5820	7650	8730	9470	10120	14460	14460	15280
Proudové zatížení	A	18,8	23,6	24,4	28,4	25,8	35,8	35,8	41,8
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda
Hmotnost	Kg	640 + 138	640 + 126	640 + 191	640 + 194	760 + 219	760 + 229	760 + 225	760 + 251

Pro model BC: Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

Pro model BF: Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací zavážecí tunely

**3x vozík GN 2/1**  
(není zahrnut v ceně)



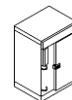
MODEL		BC602DE	BF602DE	BC602AE	BF602AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	1500 x 3350 x 2230			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	450	450	630	630
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	300	-	405
Klimatická třída		T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	26720	24620	31880	27850
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Příkon	W	15260	19650	18620	23900
Proudové zatížení	A	38,2	52,2	52,2	60,2
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda
Hmotnost	Kg	1140 +225	1140 +407	1140 +310	1140 +416

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací zavážecí boxy (monoskultura)

**1x vozík GN 1/1**  
(není zahrnut v ceně)



MODEL		BC200DE	BF200DE	BC200AE	BF200AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	890 x 1220 x 2180			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	70	70	105	105
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	48	-	70
Klimatická třída		T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	6420	5970	9854	6750
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	3330	4220	4740	4960
Proudové zatížení	A	9,6	10,9	10,9	12,2
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda	4-bodová teplotní sonda
Hmotnost	Kg	310 + 92	340 + 120	340 + 92	340 + 120

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací skříně

Série „R“ (Rational kompatibilní)



MODEL		RC120AE	RF120AE	RC122DE	RF122DE	RC122AE	RF122AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	790 x 800 x 1800			1100 x 880 x 1800		
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	36	36	50	50	72	72
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	24	-	32	-	48
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	2770	2850	4730	3930	6420	5970
Připojení (V~/Hz)		400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	2100	3500	3000	1500	3950	6120
Proudové zatížení	A	3,1	4,2	4,3	5,4	4,9	6,9
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda					
Vnitřní kapacita		GN 1/1-65 - EN I	GN 1/1-65 - EN I	GN 2/1-65	GN 2/1-65	GN 2/1-65	GN 2/1-65
Hmotnost	Kg	182	188	230	239	248	257

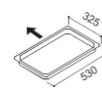
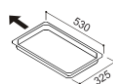
Pro model BC: Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

Pro model BF: Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací skříně

Série „R“ (Rational kompatibilní)

1x vozík GN 1/1  
(není zahrnut v ceně)



MODEL		RC201DE	RF201DE	RC201AE	RF201AE	RC200DE	RF200DE	RC200AE	RF200AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	1200 x 105 x 2280				1400 x 105 x 2280			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	70	70	105	105	70	70	105	105
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	48	-	70	-	48	-	70
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	6420	5970	9620	6750	6420	5970	9620	6750
Připojení (V~/Hz)		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	3850	4770	5290	5510	3850	4770	5290	5510
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda							
Hmotnost	Kg	310 + 102	310 + 131	310 + 132	310 + 134	340 + 102	340 + 131	340 + 132	340 + 134

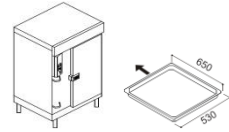
Pro model BC: Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

Pro model BF: Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## Zchlazovací a zmrazovací skříně

Série „R“ (Rational kompatibilní)

1x vozík GN 2/1  
(není zahrnut v ceně)






MODEL		RC202DE	RF202DE	RC202AE	RF202AE
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	1600 x 1350 x 2280			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	150	150	210	210
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	100	-	135
Klimatická třída		T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	11030	9650	15730	12100
Připojení (V~/Hz)		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	5620	7450	8430	9270
Standardní výbava		4-bodová teplotní sonda			
Hmotnost	Kg	380 + 152	380 + 205	380 + 211	380 + 214

Pro model BC: Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

Pro model BF: Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

## GO: Technická data




### Chilly / Zchlazovací a zmrazovací stoly

								
MODEL		Chilly-BF030AG	CF031AG	IF051DG	BC051DG	BF051DG	BC051AG	BF051AG
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	560 x 560 x 520	560 x 700 x 520	790 x 700 x 800	790 x 700 x 850			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	+90 / -18	+90 / -18	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	8	8	12	12	12	18	18
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	5	5	8	-	8	-	12
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	487	487	690	940	690	1070	810
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Příkon	W	587	587	1200	1000	1200	1130	1400
Proudové zatížení	A	3,4	3,4	6,2	4,4	6,2	5,4	6,7
Vnitřní kapacita		3x GN 2/3	3x GN 1/1	5x GN 1/1-65				
Hmotnost	Kg	47	93	100	100	103	106	109

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

### Zchlazovací a zmrazovací skříně

							
MODEL		BC081AG	BF081AG	BC121DG	BF121DG	BC121AG	BF121AG
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	790 x 800 x 1320		790 x 800 x 1800		790 x 800 x 1800	
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	25	25	25	25	36	36
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	16	-	16	-	24
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	2770	2850	4730	3930	6420	5970
Připojení (V/-/Hz)		230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	1500	2000	1550	2000	2100	3500
Proudové zatížení	A	6,5	9,2	7,1	9,7	3,1	4,2
Vnitřní kapacita		8x GN 1/1-65	8x GN 1/1-65	12x GN 1/1-65	12x GN 1/1-65	12x GN 1/1-65	12x GN 1/1-65
Hmotnost	Kg	138	142	170	176	176	188

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát



## Zchlazovací a zmrazovací skříně



MODEL		BC161DG	BF161DG	BC161AG	BF161AG	BC122DG	BF122DG	BC122AG	BF122AG
Vnější rozměry Š x Hl x V	mm	790 x 800 x 1950				1100 x 880 x 1800			
Zchlazovací cyklus	°C	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3	+90 / +3
Zmrazovací cyklus	°C	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18	-	+90 / -18
Zchlazovací výkon za 90 min	Kg	36	36	55	55	50	50	72	72
Zmrazovací výkon za 240 min	Kg	-	24	-	36	-	32	-	48
Klimatická třída		T	T	T	T	T	T	T	T
Zchlazovací kapacita	W	2770	2850	4730	3930	4730	3930	6420	5970
Připojení (V~/Hz)		400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Příkon	W	2170	3500	3300	5250	3000	3176	3950	6120
Proudové zatížení	A	3,5	4,5	4,4	5,7	4,3	5,4	4,9	6,9
Standardní výbava		16x GN 1/1-65				12x GN 2/1-65			
Hmotnost	Kg	200	207	214	221	230	239	248	257

**Pro model BC:** Odpařovací teplota -10°C; kondenzační teplota. +45°C; 0°C a +55°C pro externí agregát

**Pro model BF:** Odpařovací teplota -25°C; kondenzační teplota. +45°C; -10°C a +55°C pro externí agregát

# FRIULINOX Professional

Refrigeration Foodservice Equipment Selection

**Ali spa div. Friulinox**

Via Treviso, 4  
33083 Taiedo di Chions (PN) – Italy  
Tel: +39.0434.635411  
Fax: +39.0434.635414  
info@friulinox.com  
www.friulinox.com

**Ing. Jaroslav Krejčí**

Libická 2400/10  
591 01 Žďár nad Sázavou - CZ  
tel: +420 774 774 893  
fax:  
friulinox@friulinox.cz  
www.friulinox.com



FR76CI3LDN0-500