



Cellule De Refroidissement à L'Azote Cryogenique

MODULINE
Ref AZF056T

- L 800 x P 770x H 630 mm
- Dernière technologie : Azote cryogénique
- Capacité plateau : 5 GN 1/1 ou 600x400

Expédié sous 15 jours
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



7671.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Cellule De Refroidissement à L'Azote Cryogenique

Ref: AZF056T

MODULINE



A LA POINTE DE L'INNOVATION : LA CRYOGENIE

La cellule de refroidissement cryogénique **CRYOGEN** est une **innovation** en terme d'équipement de cuisine. Une cellule simple et ergonomique à la pointe de la technologie qui utilise l'azote afin de permettre une conservation des aliments à long terme.

La cellule de refroidissement cryogénique permet de surgeler les aliments très rapidement, et donc de conserver la valeur nutritionnelle, gustative et visuelle du produit.



UN GAIN DE TEMPS ET DE PRODUCTIVITE

Réalisez de plus une vraie économie de place en cuisine grâce à un cette cellule de refroidissement **CRYOGEN compacte**, jusqu'à cinq fois plus petite qu'une cellule ayant la même production.

Une seule cellule cryogénique est nécessaire pour plusieurs organes chauds, et le temps de surgélation réduit vous permet un **grand rendement**.



LA CELLULE CRYOGENIQUE PRESERVE L'ALIMENT

Avec une cellule de refroidissement traditionnelle, on constate une perte d'arôme et de goût liée à l'altération du poids, de l'oxydation et des textures.

Avec cette **cellule de cryogénéisation**, la congélation forme non pas des micro-cristaux mais des nano-cristaux, tellement petits qu'ils n'endommagent pas la structure cellulaire des aliments. Grâce à cela, leurs caractéristiques sont réellement préservées.

Avec une **cellule cryogénique**, le cœur de l'aliment peut aller jusqu'à -40°C , permettant de **conserver les nutriments, les saveurs et les couleurs**.



UNE SURGELATION PERFORMANTE ET NATURELLE

Par rapport aux méthodes standards (ammoniacque ou HFC), l'azote est un composant naturel qui permet d'atteindre des **températures 2 fois plus basse** et un refroidissement 10 fois plus rapide.

Tandis que la surgélation classique engendre une déshydratation de 8 à 10% du poids du produit, l'**aliment conserve son aspect esthétique** avec une déshydratation de seulement 0,3% dans une **cellule de refroidissement cryogénique**. Les viandes et les poissons ne perdent pas en eau et conserve leur esthétique. Aucune autre méthode ne garantit un tel respect de l'aliment.



DES ECONOMIES ET DU RENDEMENT

Avec cette **cellule de cryogénéisation**, gagnez sur les **coûts d'approvisionnement** en achetant des aliments frais au moment où leur prix est au plus bas. Evitez par exemple d'acheter de la truffe en conserve.

La **cellule de refroidissement cryogénique** permet de mieux s'organiser et gagner en temps de production avec un **refroidissement 10 fois plus rapide** qu'une cellule classique : plusieurs services d'un restaurant peuvent ainsi travailler en même temps.



DES TEMPS DE TRAVAIL REDUITS

La **cellule de refroidissement Cryogen** permet de figer très rapidement les préparations comme les mousses, les glaçages et toute les préparations à base de gélifiants. A titre d'exemple un mou de caramel est endurci en 7 min, tandis que 6 heures sont nécessaires dans une cellule traditionnelle.

On **supprime les temps de pause** entre chaque couche de chocolat au sein de cette **cellule cryogénique**.



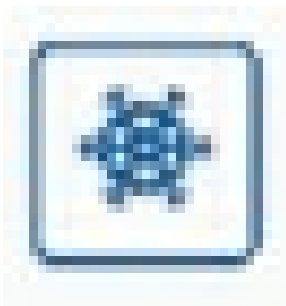
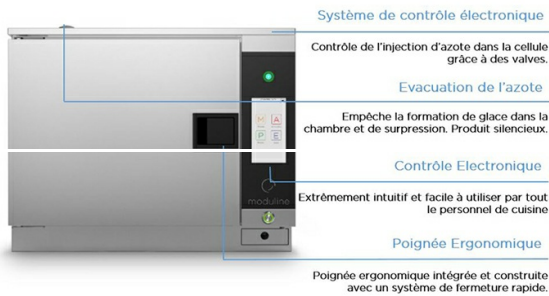
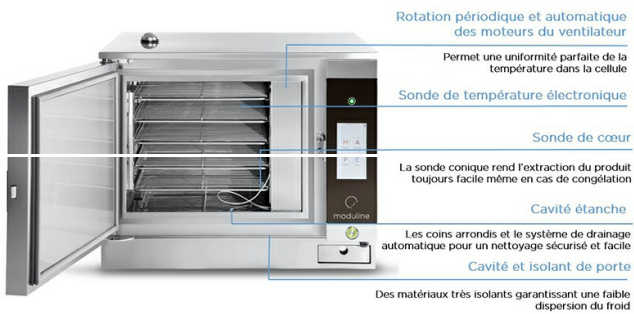
CRYOGEN : L'IMPOSSIBLE DEVIENT POSSIBLE

La **cellule de refroidissement cryogénique Cryogen** répond également à des problématiques d'aliments qui ne peuvent pas être normalement congelés : les **glaces à l'alcool** ne peuvent pas être congelées avec une cellule de refroidissement classique, tandis que 30min seulement suffisent avec Cryogen.

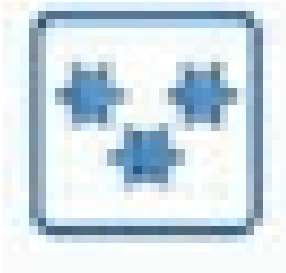
Il en est de même pour un **gâteau cuit** de type Panettone, 1h dans Cryogen permet de les conserver en gardant son **aspect esthétique et gustatif**.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

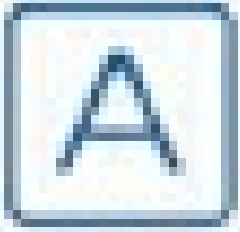
| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Capacité plateau | 5 GN 1/1 ou 600x400 |
| Entraxe glissières | 65 mm |
| Température de travail | +30° C à -90° C |
| Puissance | 300 W |
| Alimentation | 230 Vac 50 Hz |
| Dimensions | L 800x P 770x H 630 mm |
| Technologie | Azote liquide |
| Programmation | 10 phases de refroidissement |
| Modes | Refroidissement, surgélation |
| Azote | Vendu sans la bouteille d'azote |



Mode refroidissement avec différents degrés et intensités



Mode surgélation avec différents degrés et intensités



Programme automatique de pour 6 catégories de produits



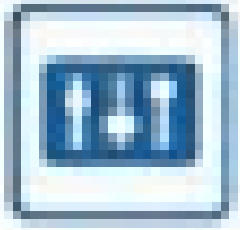
Refroidissement ou Surgélation manuelle



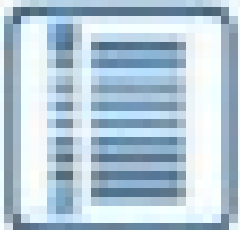
Section des **programmes favoris**



Recettes customisables



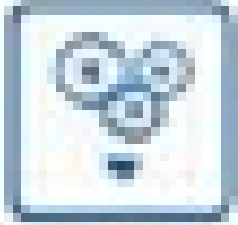
Contrôle de la température et du pourcentage d'azote dans la cellule



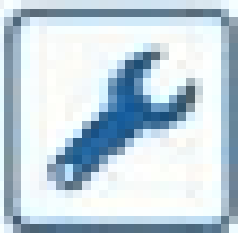
Programmation de 10 phases de refroidissement



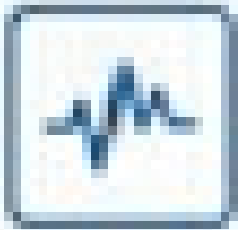
Programme d'**économie d'énergie**



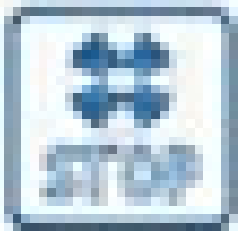
Calibrage du **système d'injection**



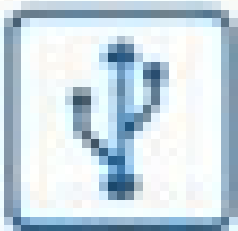
Système de **contrôle des composants électriques**



Enregistrement des opérations



Arrêt automatique du moteur lors de l'ouverture de porte



Port USB : informatique, base HACCP, recettes

Bouteille d'azote non fournie, nous contacter pour mise en contact avec un fournisseur dans votre région.

www.bacchus-equipements.com
Tel : 04 81 13 22 22 - Fax : 04 78 46 26 99