



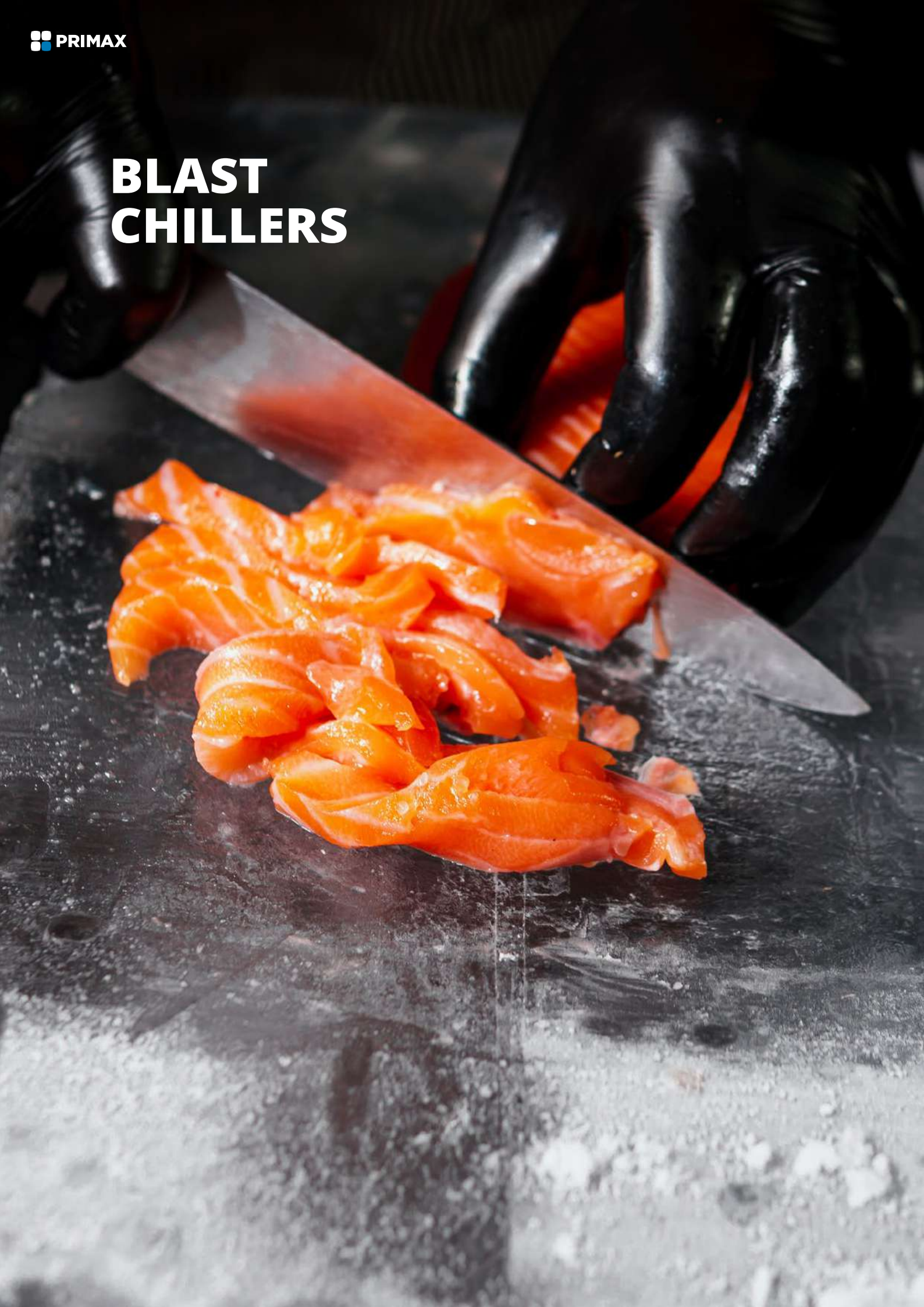
PRIMAX

75

 **PRIMAX**

**BLAST
CHILLERS**

BLAST CHILLERS



BLAST CHILLING

för livsmedelssäker och hälsosam mat



Med en Blast chiller från Primax hålls alltid rätt mängd mat tillgänglig vid rätt tidpunkt.

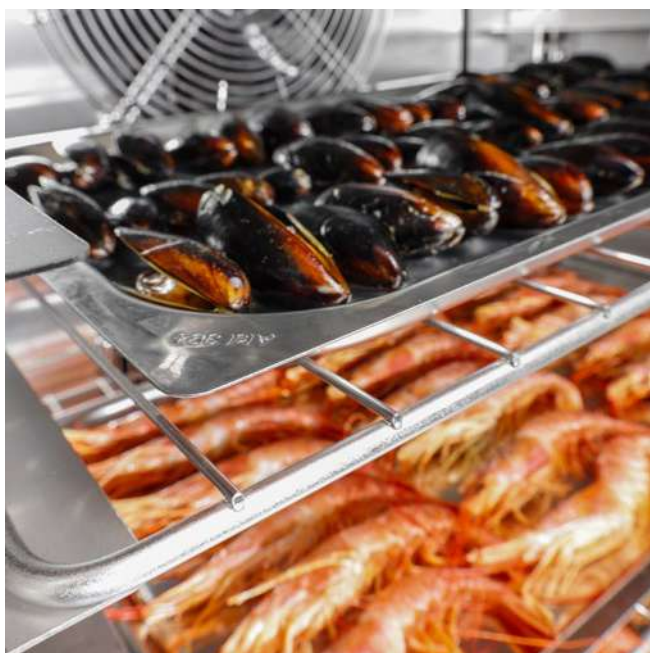
Produktionen kan planeras i förväg och fler måltider kan tillagas samtidigt. Blast chillern kan ge betydande ekonomisk förbättring genom större råvaruinköp och mindre matsvinn.

Primax Blast chiller kylv- och fryser snabbt ner råvaror och tillagad mat till rätt förvaringstemperatur.

Den snabba nedkylningsprocessen bevarar både god kvalitet och smak på maten och minskar risken att bakterier bildas.

Eftersom en riktigt snabb nedkylning är det säkraste sättet att bevara livsmedel på används processen alltmer hos kvalitets- och kostnadsmedvetna restauranger. Matens egenskaper bevaras, den håller sig fräsch längre och matsvinnet minimeras.

- ✓ Ökad kvalitet och livslängd på maten
- ✓ Reducerad viktförlust och uttorkning
- ✓ Säkerhet och hälsovårdsregler (HACCP-system)
- ✓ Bredare utbud på menyn
- ✓ Effektiv tidsplanering, t.ex. förbereda större kvantiteter
- ✓ Mindre svinn - lägre kostnader



RESTAURANGER

Blast chillern blir snabbt ett oundgängligt hjälpmedel i alla kök då den förebygger risken att maten påverkas av mikroorganismer. Sådana organismer skulle omedelbart upptäckas vid en kontroll från behöriga myndigheter.

Blast chillern bevarar matens smak, arom och struktur. Den frigör även tid i köket och minskar kostnaden för matsvinn.



KONDITORIER

Primax Blast chillers kan programmeras för att möta behoven hos konditorier och glasstillverkare. Det finns specifika cykler för råvaror och särskilt ömtåliga blandningar såsom grädde, vaniljsås och fyllningar.

Blast chillern bibehåller egenskaperna hos all mat, inklusive mjuka och krämiga konsistenser.



BLAST CHILLING OCH SHOCK FREEZING

Kyler snabbt ner maten, sänker kärntemperaturen till +3°C. Fryser in mat till temperaturer på -18°C och lägre.

PRECOOLING

Starta en precoolingcykel och skapa de idealiska förhållandena för ett perfekt resultat av Blast chilling och shock freezing.

SOFT OCH HARD BLAST CHILLING

Växla snabbt mellan soft och hard-programmen beroende på storlek och typ av mat som ska kylas eller frysas.

FÖRVARING, KYL- OCH FRYSFUNKTION

Denna funktion aktiveras automatiskt i slutet av varje cykel och bibehåller samma temperatur i 24 timmar.

KÄRNTEMPERATURGIVARE

Givaren mäter kontinuerligt temperaturen i produktens kärna och hanterar automatiskt cyklerna för Blast chilling och shock freezing.

HACCP

Gör det möjligt att verifiera resultatet för Blast chilling och shock freezing med sparade varningar. HACCP är ett system för att kontrollera livsmedelssäkerhet

- Tillverkad helt i rostfritt stål SAE/AISI 304
- Isolering i högtryckspolyuretan, HCFC-fri. Tjocklek 60 mm (50 mm på modell BE-R031)
- 30 mm förstärkt toppskiva (ej modell BE-R031)
- Ergonomiskt handtag och magnetisk dörrlist
- Dörrstopp vid 110° för enklare beskickning av kaminer
- Dörrströmbrytare som stoppar fläkten när dörren öppnas
- Köldmedia R452A
- Luftkyld kondensation
- Förångare med rostskyddad EPD-beläggning och flera insprutningspunkter för köldmediegas
- Kondensator med hög termisk effektivitet
- Högpresterande hermetisk kompressor
- Högtrycksfläktar
- Klimatklass 5 (40°C/ 50% fuktighet)
- Elektronisk touchkontroll
- Övervakning via WiFi och app

PRIMAX EASY LINE

Extra power för snabb nedkylning



3 x GN 1/1

620 x 670 x 670 mm

BE-R031

90 °C / +3 °C: 12 kg

90 °C / -18 °C: 8 kg



5 x GN 1/1 alt. EN1

790 x 820 x 890 mm

BE-R051

90 °C / +3 °C: 18 kg

90 °C / -18 °C: 12 kg

BE-R051X - EXTRA POWER

+90 °C / +3 °C: 20 kg

+90 °C / -18 °C: 14 kg

5 x GN 1/1 - Slim

790 x 730 x 890 mm

BE-R051S

+90 °C / +3 °C: 18 kg

+90 °C / -18 °C: 12 kg



5 x GN 1/1 - Slim utan toppskiva

790 x 730 x 835 mm

BE-R051SL

+90 °C / +3 °C: 18 kg

+90 °C / -18 °C: 12 kg



10 x GN 1/1 alt. EN1

790 x 820 x 1460 mm

BE-R101

+90 °C / +3 °C: 36 kg

+90 °C / -18 °C: 25 kg

BE-R101X - EXTRA POWER

+90 °C / +3 °C: 40 kg

+90 °C / -18 °C: 28 kg



15 x GN 1/1 alt. EN1

790 x 820 x 1800 mm

BE-R151

+90 °C / +3 °C: 48 kg

+90 °C / -18 °C: 32 kg

BE-R151X - EXTRA POWER

+90 °C / +3 °C: 60 kg

+90 °C / -18 °C: 42 kg





MASKINKONSTRUKTIONER AB • EST. 1965

Maskinkonstruktioner AB
Post: Box 231 | 421 23 Västra Frölunda
Tel: 031-299 220
Web: www.mkab.eu | e-post: info@mkab.eu

Data från rilascio: Gennaio 2023. Primax Srl förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande göra eventuella ändringar som kan vara nödvändiga för den ständiga förbättringen av produkten. Alla bilder som används är endast för illustrativa syften.