

## FRIULINOX HI5 F506TS BLASTCHILLER

Vijf functies in een high-performance product waarmee u kunt koken, rijzen, koelen, vriezen, ontdooien en bewaren. U kunt uw klanten een constante kwaliteit, versheid, kleur en smaak van producten aanbieden en alleen bereiden wat u daadwerkelijk nodig heeft.

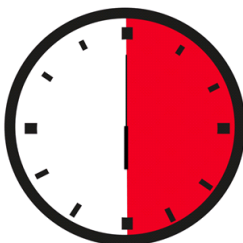


**HI5**

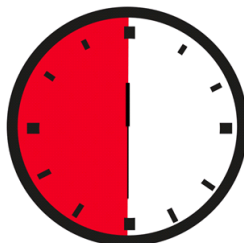
### GEEF JEZELF EEN HI5!

Deze veelzijdige en hardwerkende machine is een echte bondgenoot in uw keuken. Kwaliteit, creativiteit en winstgevendheid. De HI5 is geschikt voor diverse locaties, van banketbakkers en ijssalons, tot hotels en high-end restaurants. De HI5 is een state-of-the-art programmeerbare blastchiller- en freezer; ook ontdooien, koken en rijzen is mogelijk. Hierdoor bespaart u kostbare ruimte in uw keuken en tijd voor uw personeel. U chef is in staat om het werk in cycli te organiseren, met het waarborgen van de kwaliteit, afval te verminderen en de winstgevendheid te vergroten.

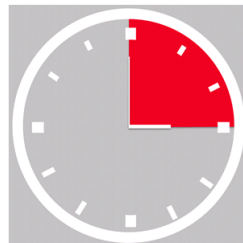
Dit betekent bijvoorbeeld dat braadstukken voorbereid en vooraf gegeneerd kunnen worden voor de week. Dit maakt de huidige oven vrij voor andere recepten, zodat de chef-kok zijn menu uit kan breiden in de keuken en zijn personeel efficiënt kan inzetten. Een goed georganiseerde keuken is als een uurwerk: precies in zijn bewegingen. Door het gebruik van elk van de programma's en het inplannen van het werkcyclus werkt de HI5 voor u 24 uur per dag.



00.00 - 06.00  
RIJZEN EN  
SLOWCOOKING



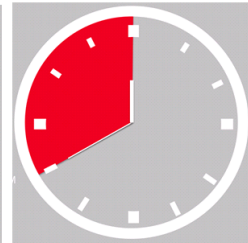
06.00 - 12.00  
VERSE PRODUCTEN  
BLASTFREEZER



12.00 - 15.00  
BLASTCHILLING  
PRODUCTIE



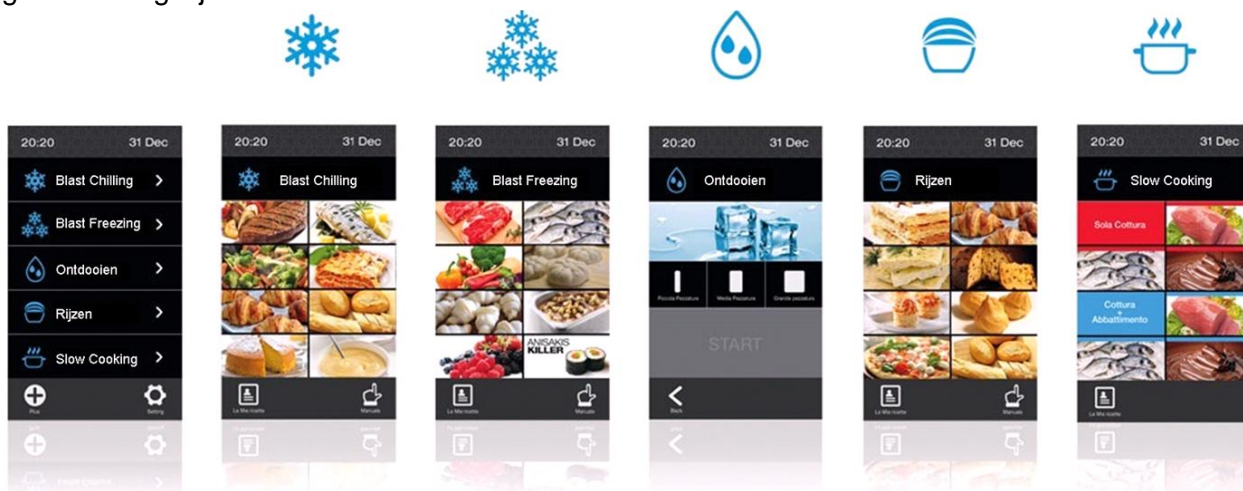
15.00 - 20.00  
ONTDOOIEN VOOR  
VOLGENDE SERVICE RONDE



20.00 - 00.00  
WARMHOUDEN GEDURENDE  
SERVICE

## Start & Go

Met de HI5 kunt u gelijk aan de slag. De HI5 is eenvoudig en snel te programmeren met standaard tot 300 programma's en processen en nog veel meer. HI5, 5 functies ontelbare gebruiksmogelijkheden.



*Zeer gebruiksvriendelijk, touchscreen display*

## Blast Chilling

Met de blast chilling functie is het gemakkelijk om uw voorbereiding te plannen, productiviteit te verhogen, smaken en uiterlijk en gewicht van het product te behouden en het risico van voedselvergiftiging te voorkomen. Met deze functie brengt u de temperatuur in de kern van het product snel tot +3°C, waardoor de natuurlijke verdamping verminderd, met behoud van het vochtgehalte en het voorkomen van de verspreiding van bacteriën. Dankzij de perfecte controle van de luchtstroom en de temperatuur in de kamer, blijven alle organoleptische eigenschappen intact.

## Blast Freezing

Dankzij de blast freezing functie kunt u nu producten kopen op de top van versheid, rijpheid en beschikbaarheid op de markt en ze perfect bewaren. De kerntemperatuur van de producten brengt u snel tot -18°C. Structuur en textuur van het product blijft intact dankzij de vorming van water microkristallen. Dankzij een gecontroleerde luchtstroom temperatuur tot -40 °C in de kamer behoudt deze cyclus de kwaliteit van een vers product.

## Ontdooien

Met deze functie kunt u een product gecontroleerd ontdooien, wederom met behoud van kwaliteit. U kunt uw voorraad van rauwe producten optimaliseren en verspillen voorkomen. Alle producten worden ontdooid volgens de maximale voedselveiligheid, door de langzame micro-gekrystalliseerde water reabsorptie in het voedsel. Ontdooien is de perfecte procedure voor warme of koude producten, zoals vis of gebak, omdat het product de moleculaire structuur behoudt.

## Rijzen

De flexibiliteit om "just in time" te produceren is de beste manier om de middelen te optimaliseren, tijd te organiseren en aan de behoeften van de klant te voldoen. U kunt kiezen voor een directe of een uitgestelde geprogrammeerde actie. Al deze handelingen worden uitgevoerd met een nauwkeurige vochtigheidsmeting voor het perfecte resultaat. De productie wordt soepeler de resultaten zijn altijd regelmatig, terwijl de kosten beheersbaar blijven.

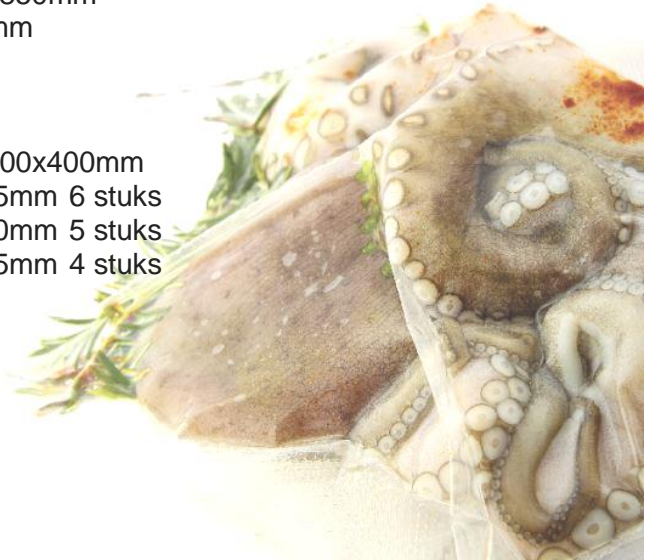
## Slow Cooking

Met de slow cooking functie kunt u producten op lage temperatuur verwarmen. Hierbij worden de oorspronkelijke aromatische en smaak eigenschappen intact gehouden. En behoudt het

product zijn zachtheid en sappigheid. Deze procedure kan ook worden gebruikt worden in de patisserie voor het smelten van chocolade of voor gekonfijt fruit. Tot slot is deze procedure perfect voor het warmhouden van producten tijdens de uitgifte.

**Specificaties**

Afmetingen bxdxh	790x720x850mm
Afmeting deuropening	670x380mm
Interne diepte	410mm
Chilling capaciteit +3°C	18kg
Freezing capaciteit -18°C	12kg
Roosters	GN1/1 - 600x400mm
Rooster capaciteit	afstand 45mm 6 stuks afstand 60mm 5 stuks afstand 75mm 4 stuks
Aansluiting	230/1/50
Verwarmingsvermogen (W)	500
Koelvermogen (W)	1430
Maximaal elektrisch verbruik koelen (W/A)	1117/5.5
Maximaal elektrisch verbruik verwarmen (W/A)	625/2.7



**Metos**  
HI5 F506TS

**Code**  
4240800