HERT
Wiemy jak.

NOWOŚĆ FIREX

Nowy ciśnieniowy szybkowar serii BASKETT AUTOCLAVE

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

HERT
Wiemy jak.

- DANE I AKCESORIA
- KLUCZOWE CECHY URZĄDZENIA
- PRZEZNACZENIE
- ZALETY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE
- WSPARCIE USŁUGAMI CYFROWYMI

HERT
Wiemy jak.

• DANE I AKCESORIA

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

DANE TECHNICZNE

Opis urządzenia

Kocioł warzelny z ogrzewaniem pośrednim (podwójny płaszcz), wbudowanym mieszadłem, pełnym wychyłem, o prostej obsłudze

Wersja Autoclave ze szczelną pokrywą

Dostępne wielkości 180 | 320 | 500 litrów

Dostępne rodzaje ogrzewania:

elektryczne / parowe

Numery katalogowe urządzeń

PRIE180HMA V1 – ogrzewany elektrycznie

PRIV180HMA V1 – ogrzewany parowo

PRIE320HMA V1 – ogrzewany elektrycznie

PRIV320HMA V1 – ogrzewany parowo

PRIE500HMA V1 – ogrzewany elektrycznie

PRIV500HMA V1 – ogrzewany parowo

DANE TECHNICZNE

HERT
Wiemy jak.

NOWOŚĆ!

Pokrywa Autoclavu

PR180 | 0,40 - 0,45 bar
PR320, PR 500 | 0,20 - 0,30 bar

- Kocioł z podwójnym płaszczem
- 4-punktowy zamek pokrywy
- Zamek pokrywy zaryglowany podczas gotowania pod ciśnieniem
- Pełny przechył kotła podczas wyładunku
- Uszczelka silikonowa z tylko jednym punktem styku

NOWOŚĆ!

Zintegrowany mieszacz wody

w standardzie

Nowy zintegrowany kran z obrotowym przegubem i zewnętrznym wężem oraz zaworem elektromagnetycznym sterowanym z wyświetlacza dotykowego FTC znacznie ułatwia obsługę urządzenia. Możliwość podłączenia wody ciepłej i zimnej.

NOWOŚĆ!

Ciśnienie w podwójnym płaszczu

1,5 bar

- Regulacja prędkości podgrzewania
- Temperatura maks. 123°C

Sterowanie dotykowe FTC

Układ sterowania dotykowego Firex

- Sterowanie za pomocą wyświetlacza dotykowego
- Pełna możliwość edycji i zapisu przebiegu gotowania oraz przepisów
- Pełna konfiguracja i regulacja pracy mieszadła
- Doskonała standaryzacja, pełna kontrola nad wynikami gotowania

NOWOŚĆ!

Mieszadło z silnikiem elektrycznym o większej mocy

w standardzie

- Większa maksymalna prędkość obrotowa (+10%)
- Większy moment obrotowy napędu mieszadła

AKCESORIA I WYPOSAŻENIE DODATKOWE

Dodatkowe mieszadło
do puree ziemniaczanego

Mieszadło do ziemniaków tłuczonych i puree ma więcej pionowych i poziomych prętów urabiających, co usprawnia rozdrabnianie produktu.

Dodatkowe mieszadło
do ubijania kremów, ciasta parzonego

Element ten przetestowano, zaprojektowano i wykonano z myślą o usprawnieniu rozpraszania składników sypkich podczas gotowania kremów słodkich i słonych oraz przygotowania np. ciasta parzonego

Dodatkowe mieszadło
do zup

Spiralny układ łopatek chroni przed osiadaniem na dno typowych składników stałych w zupach, a co za tym idzie – usprawnia mieszanie podczas gotowania, dając danie bardziej jednorodne.

Zawór do zlewania produktów płynnych
pneumatyczny

Jest sterowane za pomocą wyświetlacza FTC i dostęp do niego możliwy jest dopiero po pełnym zabezpieczeniu urządzenia. Wymaga zasilania z przyłącza sprężonego powietrza.

Sito
do całkowitego odcedzania

Jest niezbędne do oddzielania produktu od cieczy podczas gotowania. Łatwo mieści się w górnej części kotła i pozostaje w nim solidnie przymocowany, umożliwiając pełne odcedzenie płynów.

SCT2 (wyposażenie dodatkowe)
układ chłodzenia płaszcza podwójnego

Obieg zimnej wody wewnątrz płaszcza, zasilany z zewnętrznego źródła.
Służy do chłodzenia produktów płynnych ugotowanych w kotle. Możliwość podłączenia wody lodowej.

HERT
Wiemy jak.

• KLUCZOWE CECHY

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

HERT
Wiemy jak.

Mieszadło

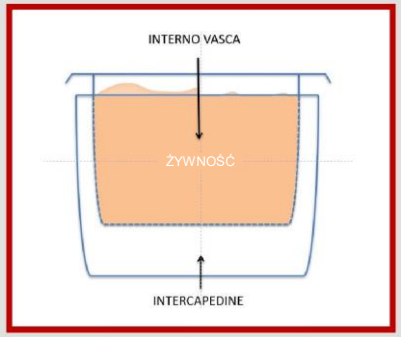
jeszcze większa moc

- Większy moment obrotowy, szczególnie z myślą o produktach gęstych
- Większa prędkość nawet do 60 rpm ułatwia rozprowadzanie składników sypkich

Pokrywa szybkowaru z ciśnieniem do 0,4 bar

podczas gotowania pod ciśnieniem

- Skrócenie czasu gotowania nawet o 70% – w przypadku produktów takich jak mięso i rośliny strączkowe
- Znaczne oszczędności w zużyciu energii (podczas gotowania pod ciśnieniem ogrzewanie zwykle jest wyłączone)
- Większa ilość produktu gotowego = mniejsze straty masy przy tej samej ilości składników wejściowych, niż w przypadku gotowania bez ciśnienia
- Zatrzymanie wody w produkcie, mniejsze parowanie w trakcie gotowania



Płaszcz podwójny pod ciśnieniem 1,5 bar

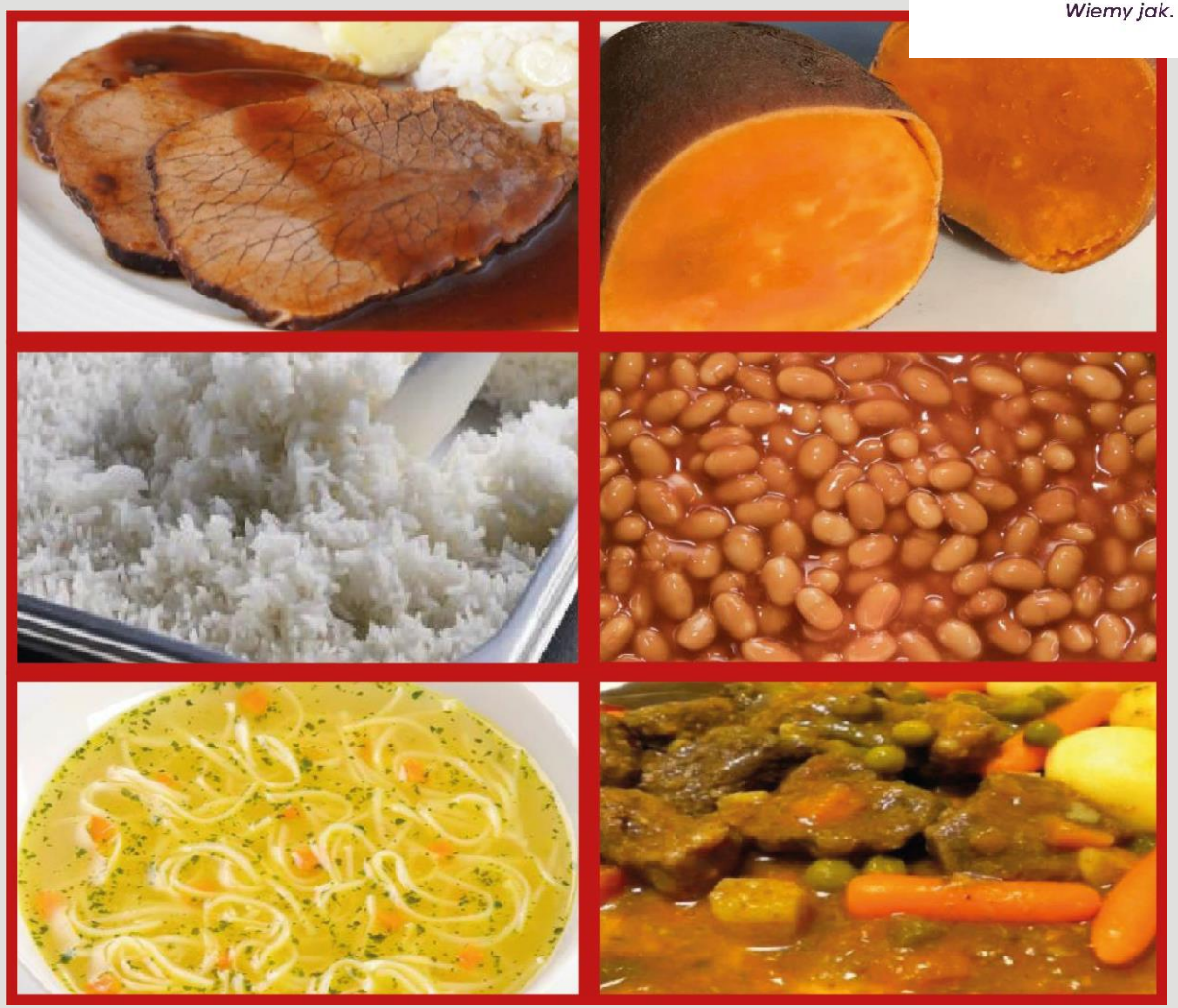
w standardzie

- Wyższa temperatura, nawet 123°C
- Szybszy czas nagrzewania
- Szybszy czas chłodzenia

- **PRZEZNACZENIE**

PRZEZNACZENIE

- Puree ziemniaczane
- Zupy mięsne i warzywne
- Buliony np. typu ramen
- Gulasze i dania jednogarnkowe
- Ryże, kasze
- Rośliny bulwiaste
- Rośliny strączkowe: fasola, groch, bób, łubin, ciecierzyca, soczewica, soja itp..
- Sosy mięsne i warzywne
- I wiele, wiele innych …



PRZEZNACZENIE Przykład

Opis produktu testowanego

Przepis: Puree ziemniaczane

75 kg ziemniaków
15 litrów wody (tylko do gotowania)
4 kg masła
15 litrów mleka

Łączny czas przygotowania

- Gotowanie tradycyjne – 2 godz.
- Gotowanie pod ciśnieniem w Baskett – 1 godz.

- 50% krócej

– 80% mniej wody

– 50% mniej zużytej energii

W porówaniu z tradycyjnym kotłem z mieszadłem, bez funkcji szybkowaru

PRZEZNACZENIE

Opis produktu testowanego

Przepis: Gotowana ciecierzyca

40 kg suchej ciecierzycy (bez namaczania)

Łączny czas przygotowania

- Gotowanie tradycyjne – 2 godz. 25 min
- Gotowanie pod ciśnieniem w Baskett – 1 godz. 15 min

- 50% krótszy czas przygotowania

HERT
Wiemy jak.

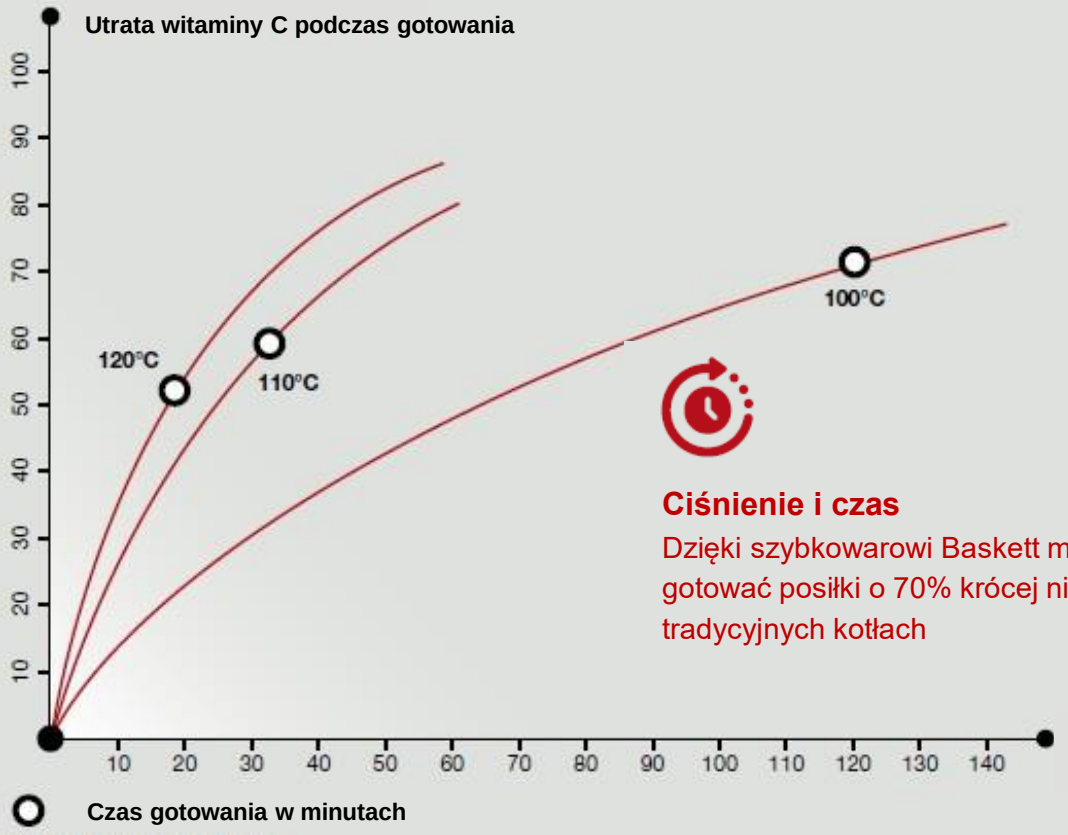
MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

HERT
Wiemy jak.

• ZALETY GOTOWANIA W SZYBKOWARZE

SKRÓCONY CZAS GOTOWANIA



Ciśnienie i czas

Dzięki szybkowarowi Baskett można gotować posiłki o 70% krócej niż w tradycyjnych kotłach

Prędkość gotowania a wartości odżywcze

Z wykresu wynika, że przygotowanie posiłku w tym samym stopniu wymaga 120 minut pracy kotła tradycyjnego w temperaturze 100°C, zaś gotowanie pod ciśnieniem (już w temp. 110°C) skraca czas do ok. 25%.

Krótszy czas (dzięki prędkości gotowania) pozwala zachować więcej wartości odżywczych w gotowych produktach, w tym witamin i minerałów.

SKRÓCONY CZAS ŁĄCZNY GOTOWANIA

HERT
Wiemy jak.

GOTOWANIE TRADYCYJNE KONTRA SZYBKOWAR BASKETT

ZUPY

2 H

1 H

GULASZ MIĘSNY

4,5 H

1,5 H

STRĄCZKOWE

2 H

1 H

PUREE ZIEMNIACZANE

2 H

1 H

CIECIERZYCA

2,5 H

1,5 H

FASOLA

4 H

1,5 H

SZYBKI ZWROT Z INWESTYCJI

HERT
Wiemy jak.

Ilość produktu przygotowywanego w szybkowarze

Ilość produktu po przygotowaniu w szybkowarze może być nawet o 30% większa niż po gotowaniu tradycyjnym – utrata wody na parowaniu jest niemal zerowa podczas gotowania w szybkowarze Baskett.

+30%

-62%

Koszty roczne (energii i utrzymania urządzenia) niższe o 62% w porównaniu z liczbą tradycyjnych kotłów warzelnych, pozwalających przygotować tę samą ilość produktu.

-27%

Zalety te pozwoliły jednemu z naszych odbiorców przejść z 5 kotłów na jeden z 3 zakupionych szybkowarów i utrzymać tą samą wielkość produkcji na kuchni.
Koszty działalności (urządzeń, przyłączy, mediów, wynajmu i utrzymania pomieszczeń) niższe o 27% w porównaniu z liczbą tradycyjnych kotłów warzelnych, pozwalających przygotować tę samą ilość produktu.

-70%

Oszczędność energii sięga nawet 70% w porównaniu z liczbą tradycyjnych kotłów warzelnych, pozwalających przygotować tę samą ilość produktu.

Ciśnienie w trybie szybkowaru

Mniejsze koszty, większa ilość produktu gotowego

- Większa wydajność produkcji i ilość produktu gotowego przy mniejszej liczbie urządzeń – oznacza to oszczędności na zapleczu kuchennym
- Znaczna oszczędność zużycia energii: gotowanie pod ciśnieniem w kotłach Firex, nawet podczas samego etapu podgrzewania (który przebiega szybciej), ciepło jest włączane i wyłączane automatycznie, dopóki wewnątrz kotła panuje wystarczające ciśnienie.

SZYBKI ZWROT Z INWESTYCJI

HERT
Wiemy jak.

Większy komfort pracy

Większy komfort pracy – podczas gotowania pod ciśnieniem nie ma miejsca parowanie produktu do pomieszczenia kuchennego, nie ma też strat ciepła, a proces przebiega właściwie bezgłośnie. Wpływa to na lepsze, zdrowsze warunki pracy.

Łatwość czyszczenia

Po opróżnieniu kotła z produktu ugotowanego pod ciśnieniem, kocioł jest właściwie czysty – wystarczy tylko chwila, by wypłukać go przed kolejnym daniem.

Lepsza jakość produktu przygotowanego

Aromaty nie uchodzą z kotła podczas gotowania, nie roznoszą się też po pomieszczeniach ani po okolicy poprzez wentylację – dzięki temu smak gotowych dań jest znacznie lepszy.

Bezpieczeństwo gotowania i niezmiennie dobre rezultaty

Gotowanie pod ciśnieniem w szybkowarze Baskett to praca w sposób bezpieczny: urządzenie ma szereg zabezpieczeń mechanicznych i elektronicznych, doskonale chroniących użytkownika i otoczenie. Automatyczny układ hermetycznie rygluje pokrywę kotła, tylko gdy wykryje brak resztek powietrza. Gotowanie pod ciśnieniem daje dobre rezultaty wyłącznie, gdy wnętrze naczynia jest przesycone parą wodną: dzięki temu wewnątrz urządzenia panuje jednorodna temperatura powyżej 100°C. Pod koniec gotowania szybkowar Baskett wraca do ciśnienia atmosferycznego w wyniku gwałtownego skroplenia pary wodnej i, gdy tylko wewnątrz kotła zapanują bezpieczne warunki, sterownik FTC zasygnalizuje możliwość otwarcia pokrywy.

SZYBKI ZWROT Z INWESTYCJI - PODSUMUJMY

HERT
Wiemy jak.

- Oszczędność czasu (30-40%)
- Oszczędność energii (40-70%)
- Oszczędność wody (70%)
- Zdrowsze dania
- Mniej hałasu
- Identyfikowalność procesu
- Planowanie produkcji
- Zdrowsze środowisko pracy (mniej wysiłku to mniej stresu)
- Więcej porządku na stanowiskach pracy
- Mniejsza utrata ciężaru produktu = większe walory

HERT
Wiemy jak.

- **WSPARCIE USŁUGAMI CYFROWYMI**

MIDDLEBY

FIREX
Share the taste

WSPARCIE USŁUGAMI CYFROWYMI

FIREXLAB: filmy wideo z przepisami, a także recenzje i konsultacje z kucharzem oraz wsparcie technologów HERT

WEBINARY online dla użytkowników kotłów FIREX

Zarezerwuj pokaz specjalnie dla Ciebie bezpłatnie u nas w laboratorium w HERT lub odpłatnie u Ciebie w zakładzie

Najbardziej aktualne informacje znajdziesz na naszej stronie internetowej.

www.hert.pl

Zapraszam do kontaktu:
PIOTR KULIK, tel.: +48 507 088 502