

Nové multifunkční zařízení





hi chef

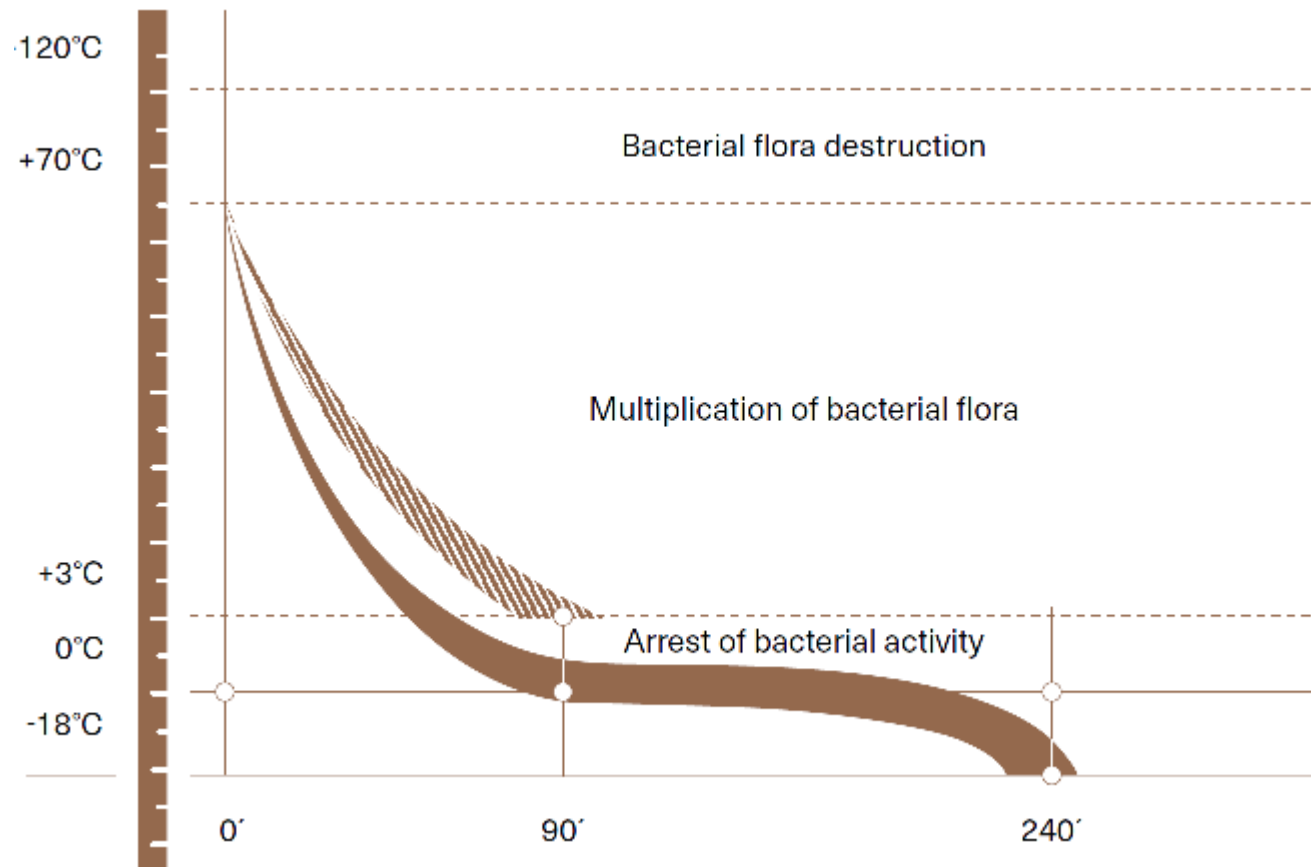
GASTRONOX

HI CHEF byl navržen tak, aby Vám sloužil dokonale podle Vašich potřeb a dlouhou dobu. Tomu odpovídá i prodloužená záruka – 3 roky.

HI CHEF nachází uplatnění v gastro-provozech, řeznictvích a na farmách. Všechny postupy jsou v souladu s HACCP.

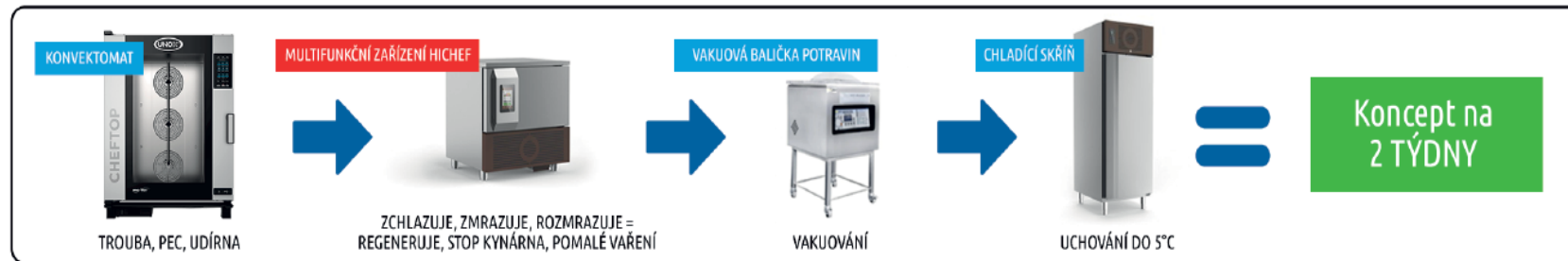
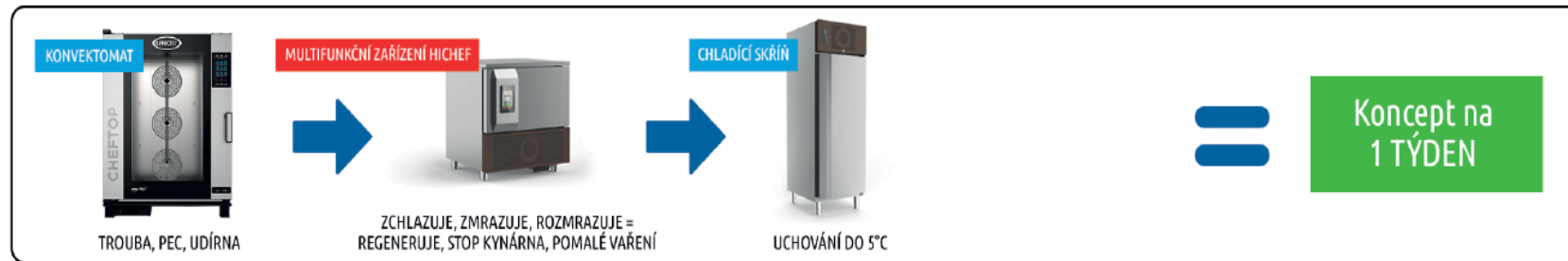
V každém provozu oddaně slouží 24 hodin denně. On pracuje a vy můžete odpočívat.



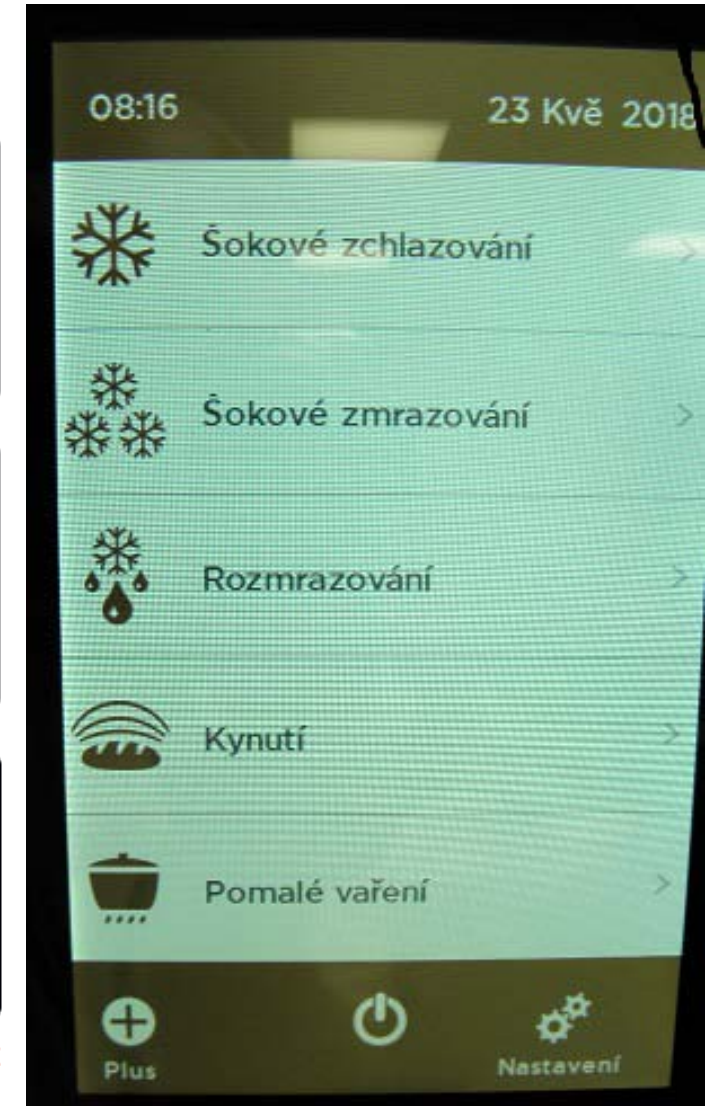


VYTVOŘTE SI KONCEPT PŘÍPRAVY, ROZPRACOVANÉ VÝROBY A UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN V SOULADU S HACCP POMOCÍ MULTIFUNKČNÍHO ZAŘÍZENÍ HICHEF

GASTRONOX partner společnosti friulinox



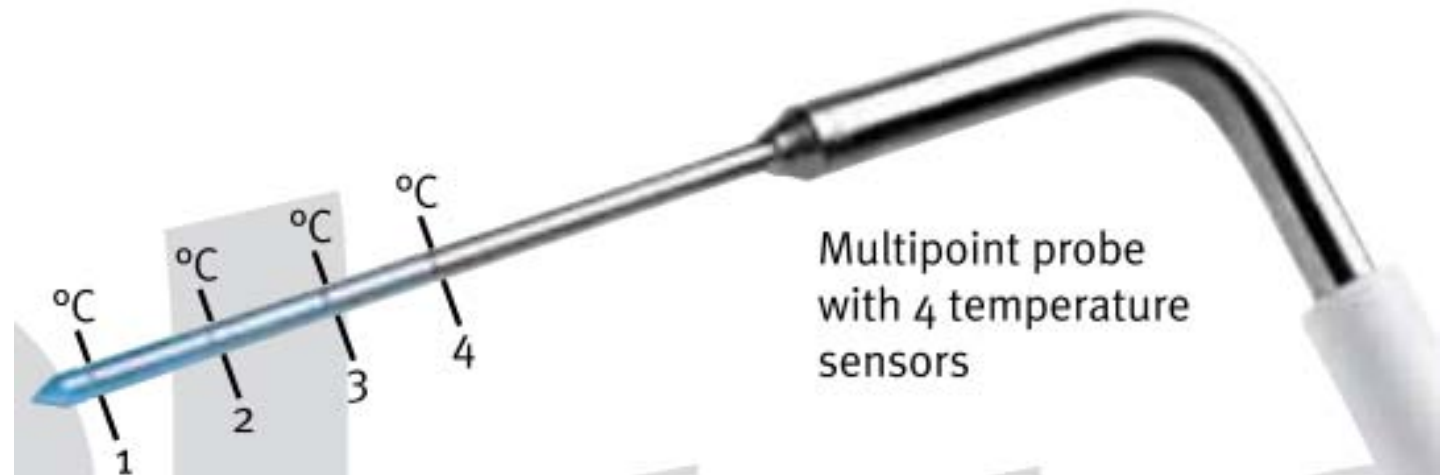
CHCETE VĚDĚT VÍC O ZAŘÍZENÍ HICHEF? NAVŠTIVTE WWW.GASTRONOX.CZ

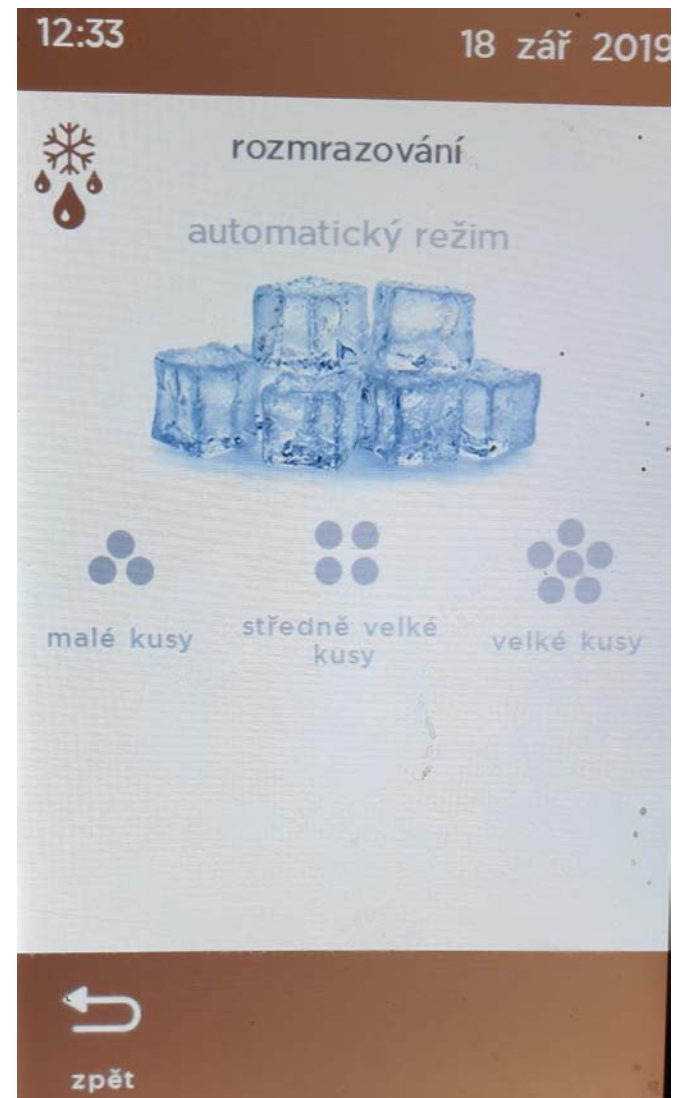


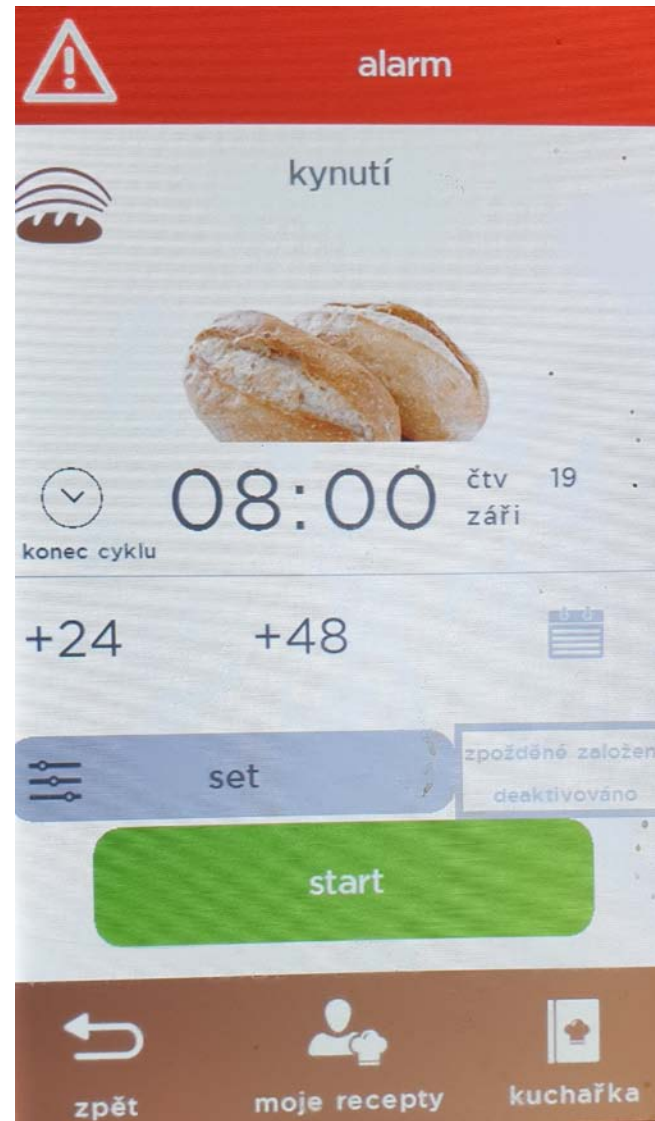
- Ovládání HiChef umožňuje neuvěřitelnou flexibilitu: můžete vybrat a předem připravený recept , který můžete upravit nebo vytvoříte vlastní postup a můžete ho uložit do vlastní kuchařky.
- Úspora nákladů na potraviny až 30%. Konzistentní kvalita po celý rok. Kvalitnější plánování práce. Úspora pracovních sil.



Standardní 4-bodová sonda pro měření teploty umožňuje stanovit hustotu každého produktu, vyhýbat se mrznutí povrchu během mražení a zahřívat zevnitř.



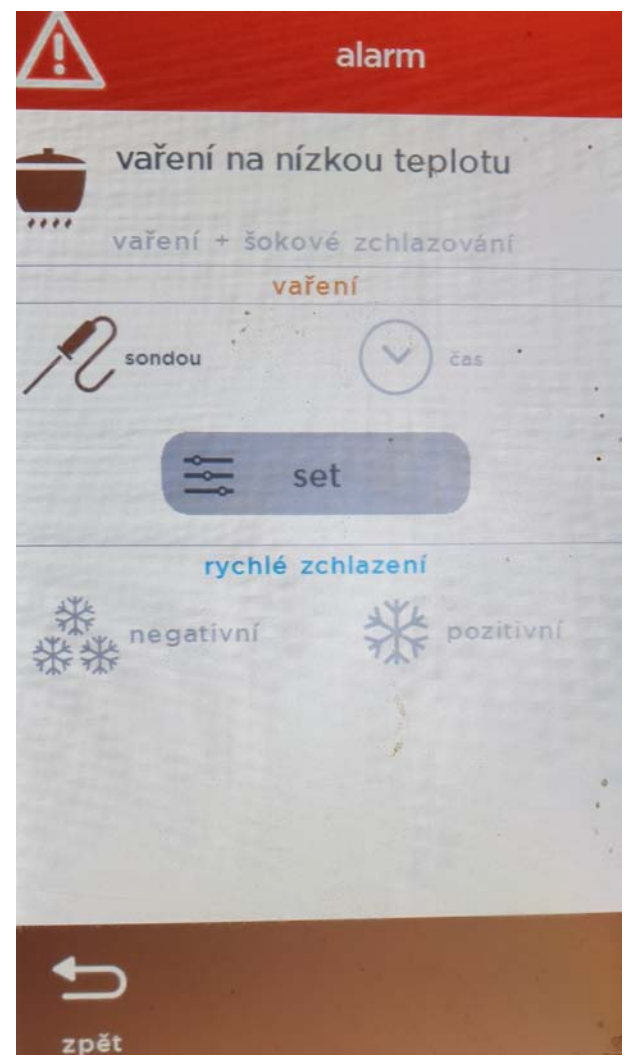






hichef

GASTRONOX



GASTRONOX

friulinox

refrigeration excellence.

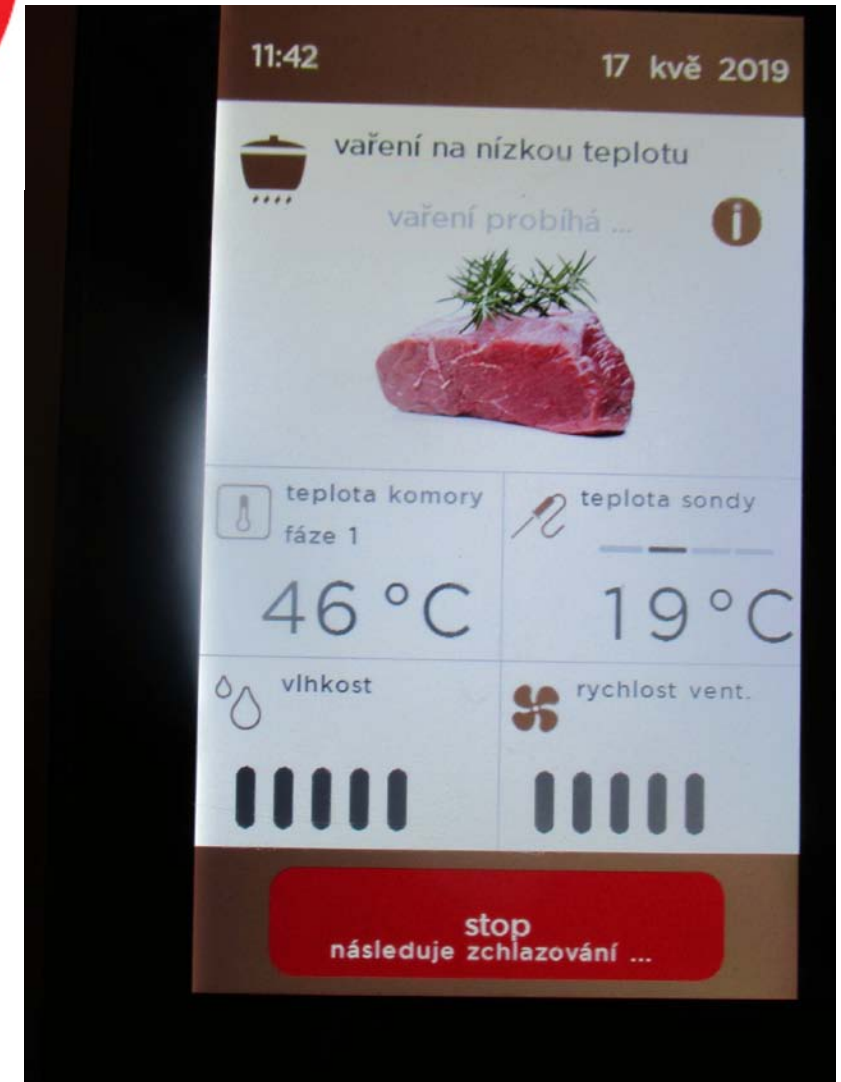


GASTRONOX

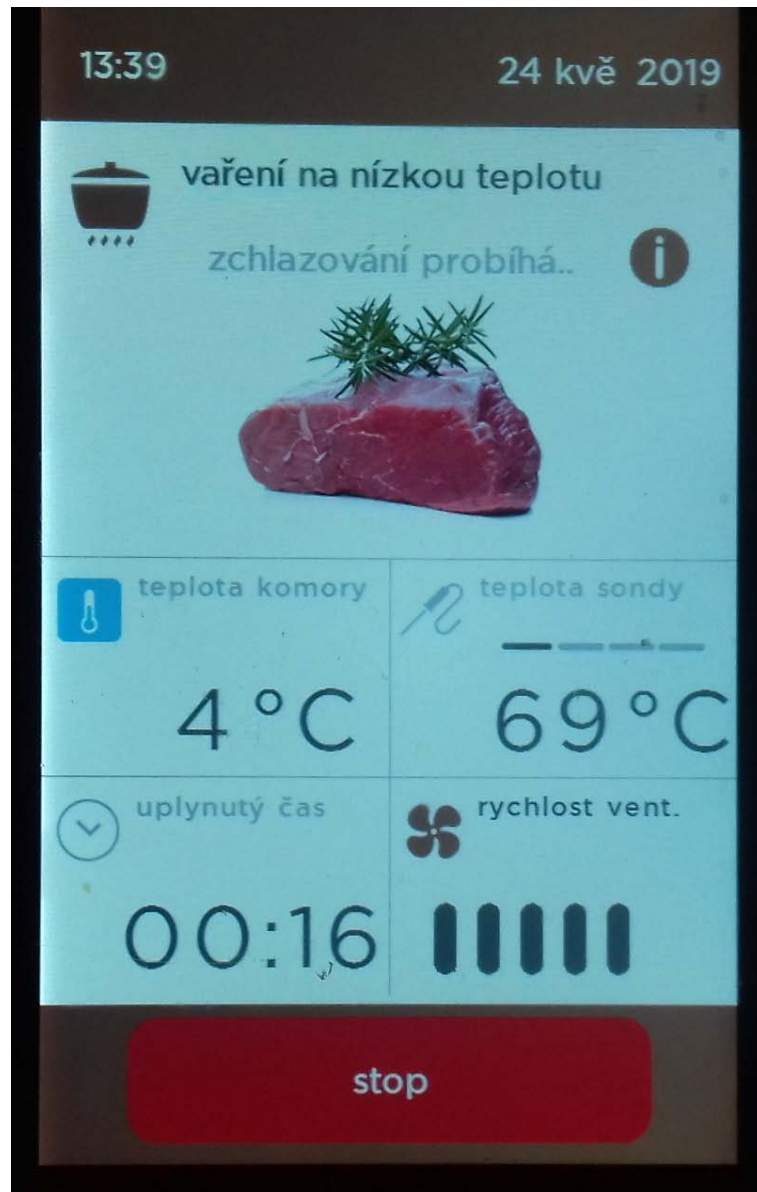
Potravina roku Královéhradeckého kraje
– Řeznictví Uhlíř
Jaroměř
Zauzená paštika s brusinkami



hichef



POMALE VARENI OD VELKÝCH KUSŮ PO JEDNOPORCOVÉ VAKUOVÉ BALENÍ



Plakát je Vám k dispozici.
Stačí nám napsat,
pošleme v PDF formátu

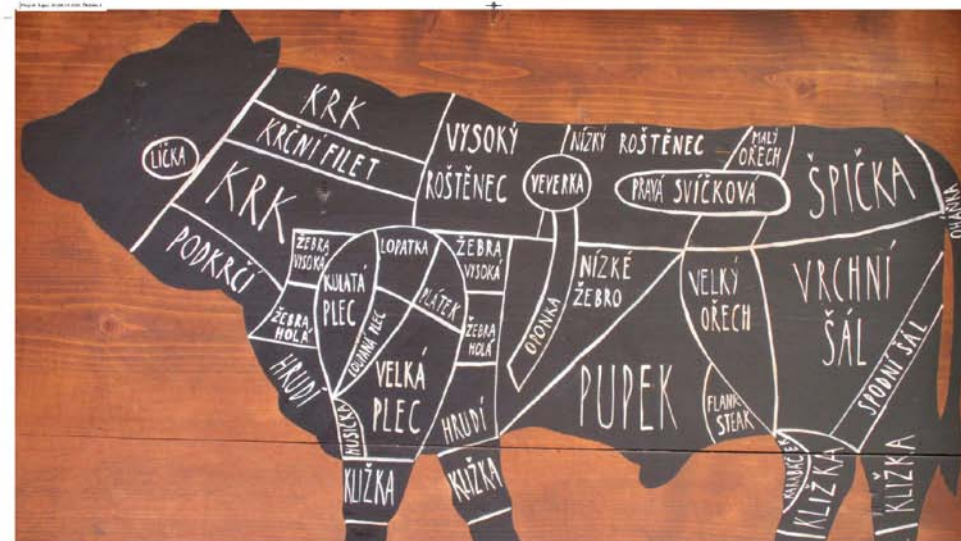
GASTRONOX

VYTVORTE SI KONCEPT PŘÍPRAVY, ROZPRACOVANÉ VÝROBY A UCHOVÁVÁNÍ POTRAVIN
V SOULADU S HACCP POMOCÍ MULTIFUNKČNÍHO ZAŘÍZENÍ HICHEF

GASTRONOX partner společnosti friulinox



CHCETE VĚDĚT VÍC O ZAŘÍZENÍ HICHEF? NAVŠTIVTE WWW.GASTRONOX.CZ



MÁTE RÁDI HOVĚŽÍ?

JAKÁ JE JEHO CESTA na Vaš stůl

- Narozené zvíře pomalu roste. A čas utíká a utíká. O zvíře se musí pečovat. Porážkové váhy dosáhne po 18 a více měsících.
- Jak zvíře vypadá při jateční váze 700 kg? Výsledky jsou vždy závislé na plemeni poráženého zvířete. Výtěžnost jednotlivých plemen se liší dokonce o více než 10%. Uváděné hodnoty jsou proto přibližné.

Po porážce probíhá mnoho úkonů. Výsledkem je 9 % kostí, 36 % svaloviny, 10 % tuku.

700 kg živé zvíře >> 63 kg kosti / 252 kg maso / 70 kg tuku

Z ohromného zvířete zůstane celkem jen 252 kg masa. Další ztráty rostou při zrání masa. Hovězí maso je nejen úžasná pochoutka, ale i vzácnost. Následuje bourání na jednotlivé šály a vakuování.

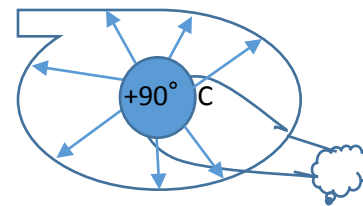
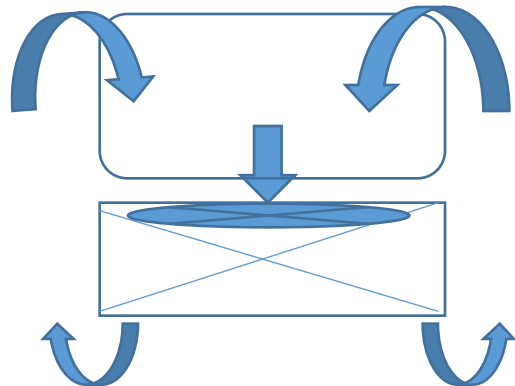
- Zvíře tedy nemá 200 kg nízké roštěné. I nepřemíové maso má svoji vysokou hodnotu. Z krku vytvoříte dokonalý řízek, z klízky nejen guláš ale i ragú nebo uvaříte. Jakékoliv maso pomalu dušené na zelenině je poklad jídelničky. Ovar z žeber s křenem je pochoutka.

Zapojte fantazii a lásku a hovězí maso se Vám odvděčí.



HI CHEF používá technologii chlazení s nuceným prouděním vzduchu, aby využil princip dynamického přenosu teploty z jádra jídla na vnější povrch.

Tento postup umožňuje rovnoměrné chlazení a mražení, ale i rozmrazování, protože povrch potraviny přijímá teplotu z jádra a při rozmrazování nepřesáhne $+10^{\circ}\text{C}$



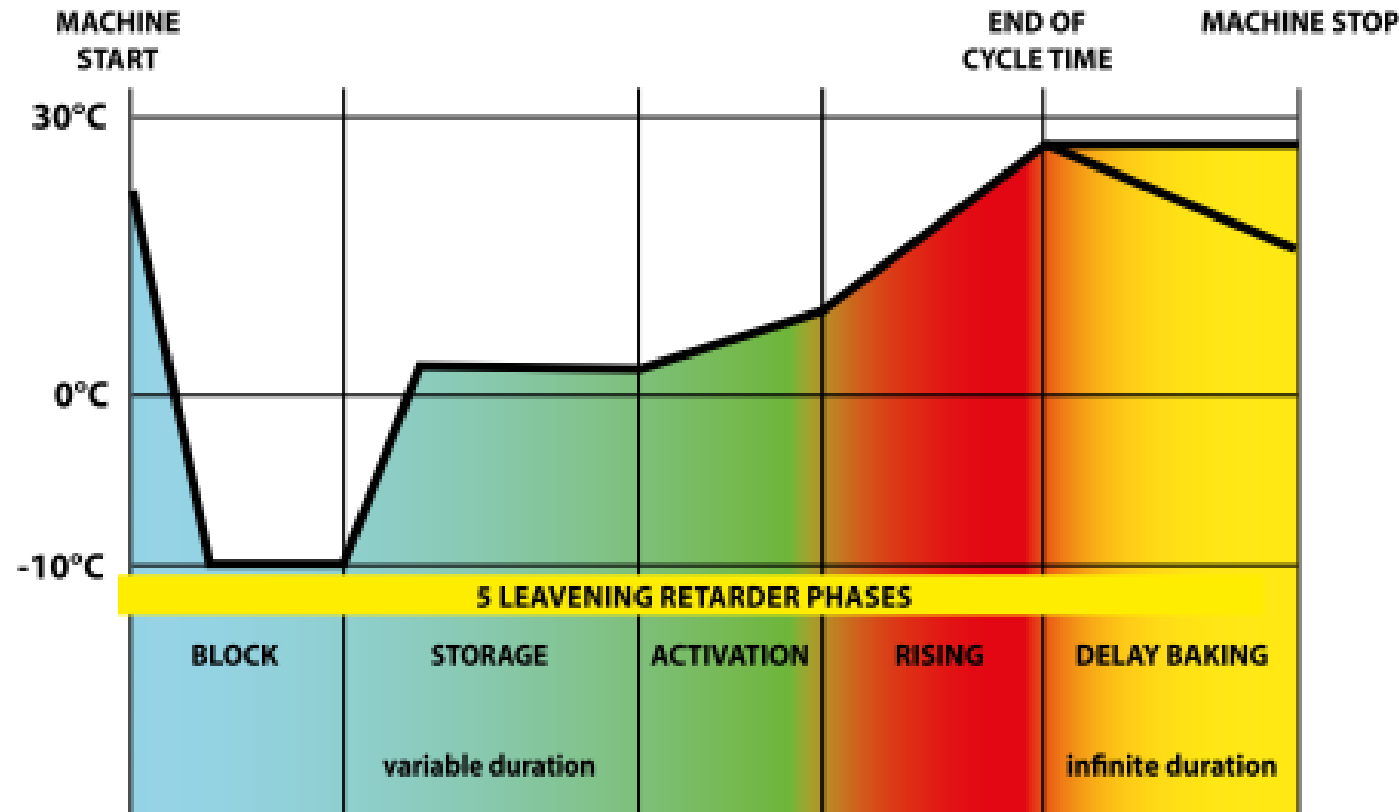


STOP KYNÁRNA

Tento systém umožňuje řízenou fermentaci syrových pekařských a pekařských výrobků v průběhu noci tak, aby ráno dosáhli požadovaného stavu kynutí pro pečení.

Tento proces je řízen pomocí:

- Chlazení
- Teploty
- Vlhkosti vzduchu
- Ovládání rychlosti ventilátorů





hi chef



HI CHEF → modely pro zavedení vozíků
pro GN 2/1
a pro GN 2/1 nádoby

