

# BUILDING THE future

# Electrolux Rozmrazovací Skříně



Čerstvé Pokrmy Přimo z Mrazicí Skříně

 **Electrolux**

# Zákazníci

## Co dnes hledají ?

 Electrolux

- Řešení, která **šetří náklady**
- Řešení, která **se snadno obsluhují**
- Řešení, která zaručují **bezpečnost procesu**

Zachovávají

Nejvyšší kvalitu podávaných pokrmů

# Tradiční rozmrazování

## Kritické body

- **ČAS:** Tradiční rozmrazovací metody (rozmrazovací místnosti, lednice) vyžadují DLOUHOU DOBU
- **ÚBYTKY NA VÁZE:** Při použití tradičních metod jsou váhové úbytky až přes 10%
- **HYGIENA:** Tradiční rozmrazovací metody vystavují potraviny potenciální kontaminaci
- **KVALITA:** podávaných pokrmů
- **PROSTOR:** Rozmrazovací místnosti/lednice zabírají „drahé“ místo

# Tradiční rozmrazování

## Kritické body - čas

 Electrolux

	Cílová teplota °C	air-o-defrost hodiny	chl.místnost* hodiny	Rozdíl %
Hovězí svíčková	+0.5	3,5	21	83%
Skopové plecko	+1	3	16	81%
Mleté hovězí	+0	6	36	83%
Roast beef	+0.5	12	40	70%
Kuřecí prsa	+1	2	18	89%
Losos (filety)	+0.5	3	18	83%
Krevety	+0.5	1,5	6	75%



\* Při teplotě +3°C

# *air-o-defrost*

## Příklad - část I.

 Electrolux

	v air-o-defrostu	tradičně
Vsádka (hovězí svíčková):	180 kg	180 kg
Čas rozmrazování:	3,5 hod.	21 hod.
<hr/>		
Celkové množství produktů rozmrazených za 24 hodin:	1080 kg	180 kg



# Tradiční rozmrazování

## Kritické body

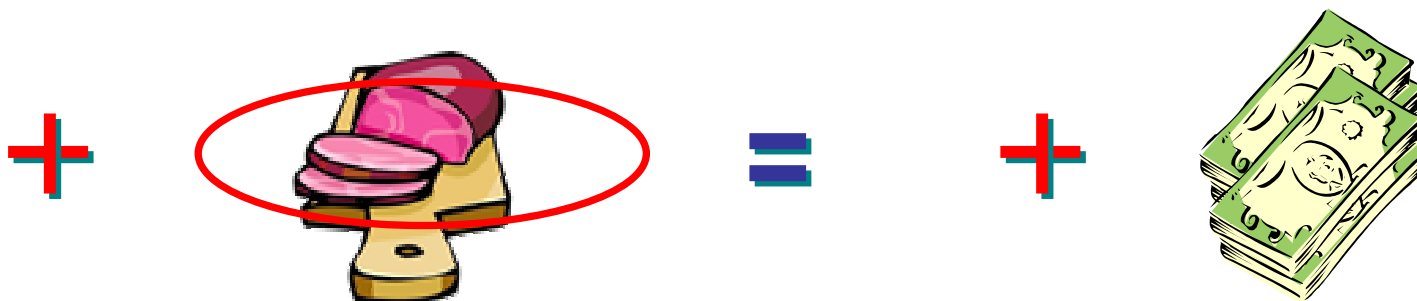
- **ČAS**: Tradiční rozmrazovací metody (rozmrazovací místnosti, lednice) vyžadují DLOUHOU DOBU
- **ÚBYTKY NA VÁZE**: Při použití tradičních metod jsou váhové úbytky až přes 10%
- **HYGIENA**: Tradiční rozmrazovací metody vystavují potraviny potenciální kontaminaci
- **KVALITA**: podávaných pokrmů
- **PROSTOR**: Rozmrazovací místnosti/lednice zabírají „drahé“ místo

# Tradiční rozmrazování

## Kritické body – úbytky na váze

 Electrolux

Druh potraviny	air-o-defrost %	tradičně %	Rozdíl %
Hovězí svíčková	3%	6%	50%
Skopové plecko	3%	6%	50%
Mleté hovězí	4%	10%	60%
Roast beef	3%	9%	67%
Kuřecí prsa	9%	16%	44%
Losos (filety)	3%	8%	63%
Krevety	14%	28%	50%

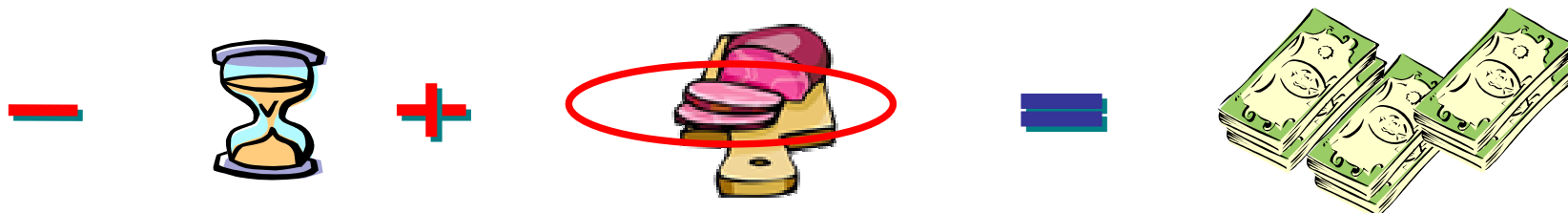


# *air-o-defrost*

## Příklad - část II.

 Electrolux

	v air-o-defrostu	tradičně
Celkové množství produktů rozmrazených za 24 hodin:	1080 kg	180 kg
Váhový úbytek v %	3 %	6 %
<hr/>		
Celkem servírováno	1045 kg	170 kg



# Tradiční rozmrazování

## Kritické body

- ČAS: Tradiční rozmrazovací metody (rozmrazovací místnosti, lednice) vyžadují DLOUHOU DOBU
- ÚBYTKY NA VÁZE: Při použití tradičních metod jsou váhové úbytky až přes 10%
- HYGIENA: Tradiční rozmrazovací metody vystavují potraviny potencionální kontaminaci
- KVALITA: podávaných pokrmů
- PROSTOR: Rozmrazovací místnosti/lednice zabírají „drahé“ místo

# Tradiční rozmrazování

## Kritické body - **Hygiena**

Electrolux

### Ostatní tradiční rozmrazovací metody:

- Rozmrazování při pokojové teplotě „na stolech“
- ... poblíž zdrojů tepla
- pod tekoucí teplou vodou nebo ve vodě (teplota 35°C-40°C)

**ILEGÁLNÍ PRAKTIKY !!**



**Všechny tyto metody způsobují ZNIČENÍ  
potravin a mohou být ZDRAVOTNÍM RIZIKEM**



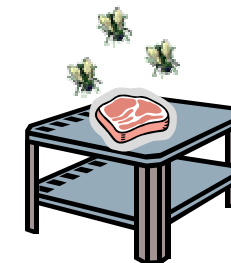
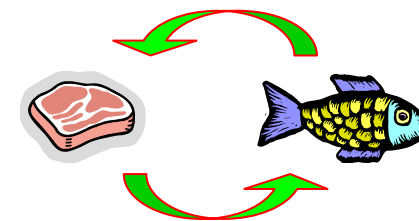
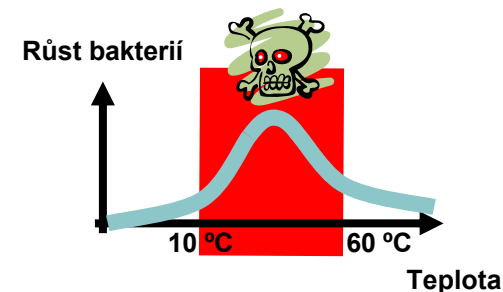
# Tradiční rozmrazování

## Kritické body - **Hygiena**

Electrolux

### HYGIENICKÁ RIZIKA

- Bakteriální růst z důvodu roztávání při teplotě uvnitř „nebezpečné zóny“
- “křížová kontaminace” – chl.místnosti nebo neurčená místa využívaná pro rozmrazování různých druhů potravin
- “přímá kontaminace” – Potraviny ponechané k rozmrazení na pracovních stolech, tj. vystavené působení všech typů kontaminačních rizik.



# Tradiční rozmrazování

## Kritické body - **Hygiena**

Electrolux

### Tradiční metody rozmrazování:

*Proč se stále ještě používají ?*

- Náhodné požadavky
- Špatná organizace práce a organizace toků potravin
- Prostor
- Žádné účinné alternativy, které by byly ve stejném čase hygienicky bezpečné, snadno použitelné a cenově přístupné



# *air-o-defrost* Je řešením !

Electrolux



- Jedno specifické zařízení
- Teplotně řízený proces
- Uzavřené prostředí
- v souladu s HACCP
- Prudce zkracuje dobu rozmrazování

**HYGIENICKY OK !!**



# Tradiční rozmrazování

## Kritické body

- **ČAS**: Tradiční rozmrazovací metody (rozmrazovací místnosti, lednice) vyžadují DLOUHOU DOBU
- **ÚBYTKY NA VÁZE**: Při použití tradičních metod jsou váhové úbytky až přes 10%
- **HYGIENA**: Tradiční rozmrazovací metody vystavují potraviny potencionální kontaminaci
- **KVALITA**: podávaných pokrmů
- **PROSTOR**: Rozmrazovací místnosti/lednice zabírají „drahé“ místo

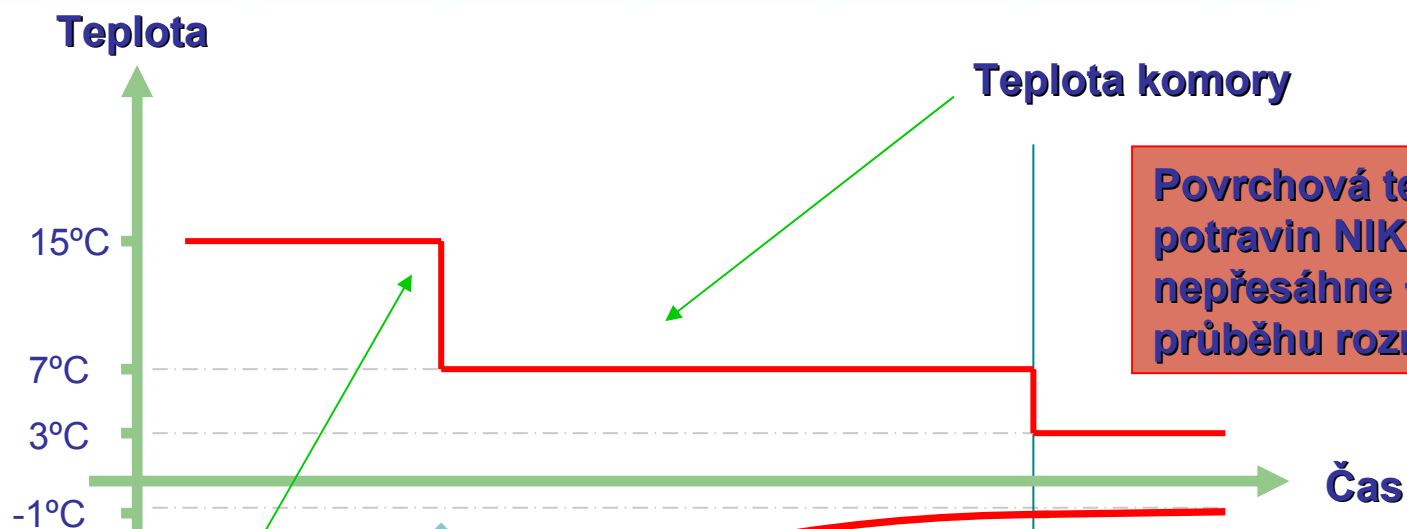
- Teplota komory: **15°C**
- Kombinace **nízkoteplotní páry** vstříkované do komory v kombinaci s **rychlým prouděním vzduchu**
- **Povrchová teplota** na potravinách nikdy nepřesáhne 5°C v průběhu procesu
- Po dosažení cílové teploty air-o-defrost **automaticky přepne do režimu skladování** při +3°C
- **Pára je pravidelně vstříkována** do komory i při skladování pro zachování „vlhkosti“ potravin (a zabránění vysušování/osychání)



# air-o-defrost

## Teplotní vývoj

Electrolux



Povrchová teplota potravin NIKDY nepřesáhne +5°C v průběhu rozmrazování

Jakmile teplotní rozdíl mezi teplotou potravin a cílovou teplotou = 3 °C, teplota v komoře se sníží na 7 °C

Jakmile je dosažena cílová teplota *air-o-defrost* přepne automaticky na skladovací režim

Rozmrazování

Skladování

# *air-o-defrost* Nabízí řešení

Electrolux

*air-o-defrost*



zachovává **CHUŤ** a **VZHLED** podávaných  
pokrmů, takže jsou takřka k nerozeznání od  
těch z **ČERSTVÝCH POTRAVIN!!**

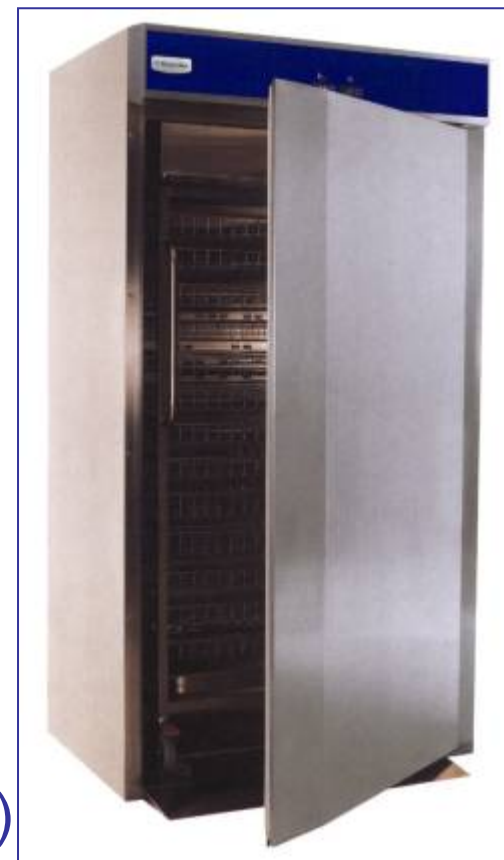


# *air-o-defrost*

## Nabízí řešení

 Electrolux

- Zkracuje čas rozmrazování o více jak 80%
- Max váhové úbytky : 5%
- Polo-automatický baktericidní čistící cyklus
- Chrání a uchovává nutriční hodnoty potravin
- Snadná obsluha: automatické přepnutí na chlazení na konci rozmrazovacího cyklu
- Kompaktní: 1150mmX 840mm půdorys (< 1m<sup>2</sup>)



# air-o-defrost

## Snadné použití – jak pracuje

 Electrolux

### **air-o-defrost** AUTOMATICKY



- Zahájí rozmrazování **POUZE** pokud je to nutné
- **Přepíná do SKLADOVÁNÍ** po dosažení cílové teploty
- **Periodicky vstříkuje páru** do komory i v průběhu skladování pro zachování konstantní úrovně vlhkosti v komoře

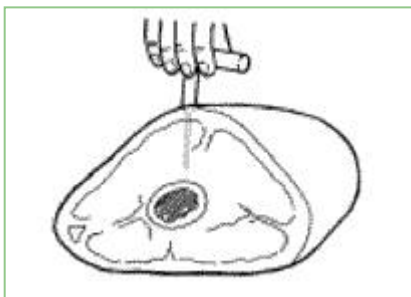


# air-o-defrost

## Jak se používá

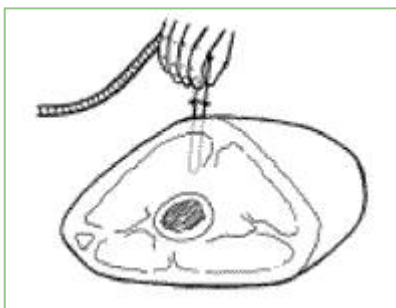
Electrolux

**Je to snadné jako RAZ – DVA – TŘI !!**



**1. Vyvrtejte otvor** do povrchu zmrazených potravin

**2. Vložte teplotní sondu** do zmrazených potravin



**3. A zapněte *air-o-defrost* .....**



# *air-o-defrost*

## **K dispozici 2 velikosti**

 **Electrolux**

**TC 18 - PNC 725002**



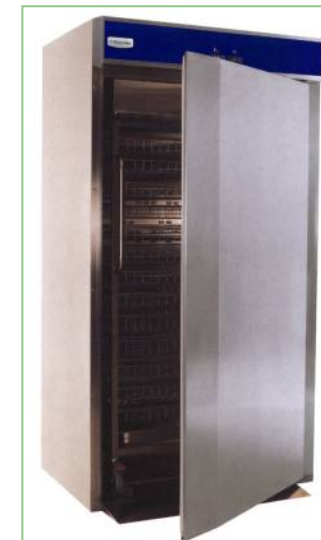
**Objem: 180 litrů**

**Rozměry (ŠxHxV): 830x790x1060mm**

**bez. podstavce (objednává se zvlášť)**

**Max rozmraz.náplň: 35 – 45 Kg**

**TCR 120 - PNC 725001**



**Objem: 1200 litrů**

**Rozměry (ŠxHxV): 114x840x2100mm**

**Max rozmraz.náplň: 150 – 200 Kg**



# air-o-defrost

## Objednací kódy

 Electrolux



SKŘÍNĚ



<b>725001</b>	air-o-defrost 1200 R, 3N/50/400V, zavážecí model, bez chlad.agregátu
<b>725002</b>	air-o-defrost 180, 1N/50/230V s vlastním agregátem, bez podstavce

### Extra příslušenství

<b>725003</b>	Zavážecí vozík 13 GN 2/1 pro air-o-defrost 1200, vč. odkapnice vespod
<b>725004</b>	Zavážecí vozík 13 GN 1/1 pro air-o-defrost 1200, vč. odkapnice vespod
<b>725005</b>	Vodicí lišty pro vozík GN 2/1 pro air-o-defrost 1200 (na dno komory)
<b>725006</b>	Vodicí lišty pro 2 vozíky GN1/1 pro air-o-defrost 1200 (na dno komory)
<b>725007</b>	Koš GN 2/1 pro rozmrazovací skříň
<b>725008</b>	Koš GN 1/1 pro rozmrazovací skříň
<b>725009</b>	Nádoba GN 2/1 perforovaná
<b>725012</b>	Nádoba GN 1/1 perforovaná
<b>725013</b>	Podstavec pod air-o-defrost 180, výška 900 mm, se zásuvy na GN nádoby
<b>725014</b>	Chladicí jednotka pro air-o-defrost 1200, 1N/50/230V

***air-o-defrost***  
**Nabízí řešení**

 **Electrolux**

**Čerstvé potraviny přímo z mrazáku!**



**Zachovává a garantuje nejvyšší  
KVALITU podávaných POKRMŮ**



**Děkujeme za Váš čas, který jste  
prezentaci věnovali.**

 **Electrolux**