

TEMA BLÆSTKØL

Sikker kvalitet
i køkkenet

KOLDE FAKTA OM BLÆSTKØL

Mange ser blæstkøleren som et nødvendigt onde for at kunne overholde myndighedernes krav til hurtig nedkøling af maden.

Hvorfor ikke se den som en multifunktionel og tidsbesparende hjælp i dit køkken?

Køb råvarer i større mængder, når de er på tilbud. Tilbered store portioner, frys ned og tøj op i blæstkøleren under kontrol med minimalt svind og tab af kvalitet.

Det kan tage op til 36 timer at fryse en oksesteg ned til -18°C i en almindelig fryser. Det går ikke! I en blæstkøler tager det 3-4 timer.

IRINOX har udviklet Sanigen, der er et desinfektionssystem, som med UVA-belysning holder alle indvendige overflader fri for bakterier – inklusiv overfladen på dine fødevarer.



IRINOX

Ved indfrysning handler det om at holde en høj luftfugtighed og ensartet temperatur under nedkølingen, så produkterne ikke udtørres. Det stiller krav til en perfekt kombination af en stor fordampner og en kompressor.

Du kan sætte meget varme produkter direkte fra ovnen i blæstkøleren.

Loven siger, at varme retter, der ikke serveres umiddelbart efter tilberedningen, skal nedkøles fra +65°C til +10°C på 3 timer.

“

Hos BENT BRANDT har vi blæstkølere til ethvert behov – også behov, der handler om mere end nedkøling og indfrysning. Her tænker jeg på de muligheder, som IRINOX har udviklet, og som har gjort den italienske producent til verdens førende specialist på området. Det startede med konvektionsovne for mere end 30 år siden, og den erfaring har man udnyttet til at skabe en blæstkøler, der også er et supplement til din ovn – læs mere på side 16.

IRINOX er repræsenteret i mere end 85 lande med over 65.000 installationer. Det er ikke alene gennemført kvalitet, men også utrolig brugervenlig betjening med programmer, der helt enkelt sørger for perfekt nedkøling, indfrysning og skånsom optøning – uanset om det handler om kød, fisk, grønt, bagværk, is eller dessert. IRINOX er kort og godt en tidsbesparende medhjælper i dit køkken.”

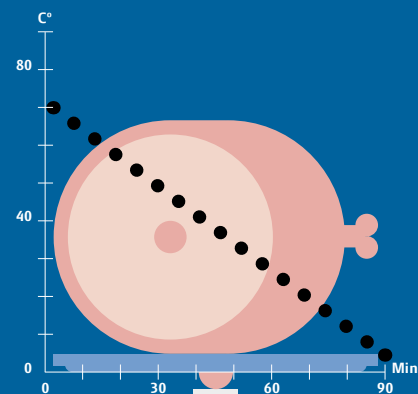
DENNIS RAFN

Kok og inspirationskonsulent hos BENT BRANDT



NEDKØLING TIL +3°C PÅ 90 MINUTTER

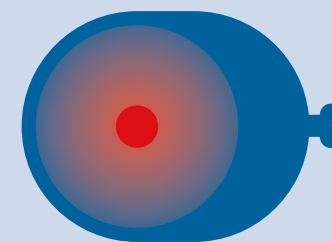
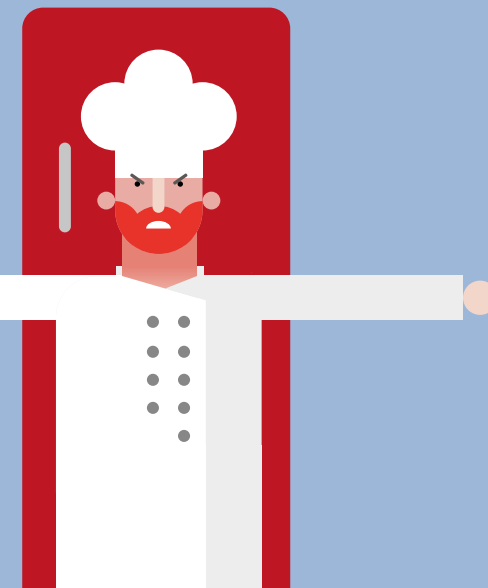
Du kan nedkøle 25 kg fra +90°C til +3°C på mindre end halvanden time – det halve af lovens krav. Det forhindrer bakterievækst i det risikable område fra +40°C til +10°C.



INGEN VARME PRODUKTER I KØLESKABET

Brug en blæstkøler!

Varmer produkter i køleskab eller kølerum får temperaturen til at stige. Det sætter kompressoren på overarbejde og reducerer holdbarheden af de øvrige råvarer på køl.



UNDGÅ RANDFRYSNING – FRYSD IND VED MINDST -35°C

Det betyder, at hele dit produkt er nedkølet inden for 4 timer. Ved for langsom indfrysning fryser overfladen, så varmen fra det indre ikke kan komme ud, men bliver til iskrystaller, som sprænger råvarernes struktur. Det går ud over kvaliteten og giver vægttab og tab af næringsstoffer ved optøning.

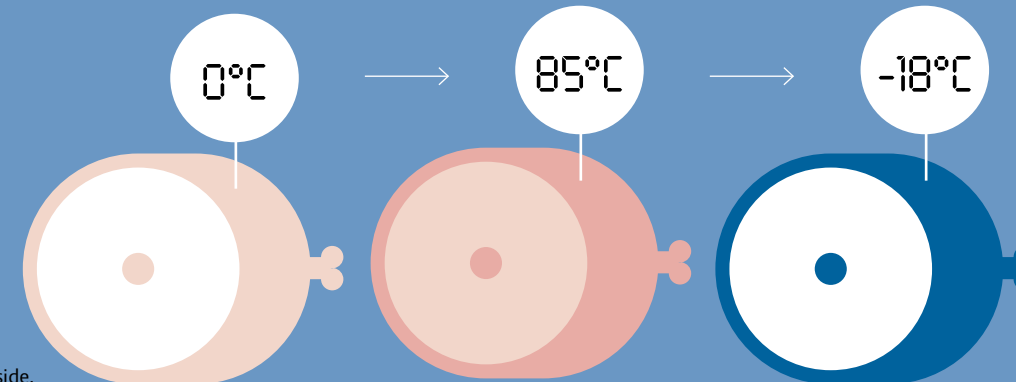
MINDRE SVIND FLERE NÆRINGSSTOFFER

Køl dine råvarer ned så snart, de har fået nok. Så undgår du overtilberedning, udtørring og svind på grund af fordampning.



NÅR BLÆSTKØLEREN OGSÅ KAN BRUGES TIL OPVARMNING

IRINOX MultiFresh Next arbejder med temperaturer fra -40°C til +90°C. Den er et supplement til din ovn, så du kan langtidsstege og indfryse i én proces over nat. Se mere på næste side.



TEMA BLÆSTKØL

Sikker kvalitet
i køkkenet

BLÆSTKØLEREN, DER OGSÅ ER TIL DET VARME

Med temperaturer fra -40°C til +90°C giver IRINOX MultiFresh Next helt nye muligheder for at kombinere indfrysning med optøning, opvarmning eller langtidsstegning i én arbejdsgang.

IRINOX

Brug blæstkøleren som varmeskab - så kan du bruge ovnen til så meget andet.

Brug blæstkøleren til confitering af fisk og grøntsager og til konservering af både rødbeder og blancherede salater konserveret i olivenolie – i glas, som opvarmes til 85°C i blæstkøleren.

Brug muligheden for opvarmning i din blæstkøler til modning og sous vide-tilberedninger. Kom de vakuumerede poser i kantiner med vand og lad den præcise kerntemperaturmåler styre tilberedningen.

Is har en temperatur på +7°C, når den kommer ud af ismaskinen. Fyld den i kantiner og sæt dem i blæstkøleren til en temperatur på -12°C. Så har isen den ideelle konsistens og uden iskrystaller.

Lav kager én gang om ugen og frys dem ned. Indstil blæstkøleren til, hvilken dag og klokkeslet, de skal være optøet og klar til servering. Så styrer IRINOX resten.

Brun din roastbeef af og sæt den i blæstkøleren, før du går hjem. Sæt kerntemperaturmåleren i stegen og indstil på +56°C. 2 timer senere er den færdig og køles eller fryses ned, så den er klar igen, når du ønsker det – det hele i 1 proces.

Sæt dej i blæstkøleren og indtast på displayet, hvornår processen skal foregå – f.eks. koldhæve over nat og raske efterfølgende med den nødvendige fugt. Så har du en perfekt dej at arbejde med, når du møder om morgenen.

KAPACITET EFTER DIT BEHOV

IRINOX MF NEXT S blæstkøler

- Kapacitet: 4-8 × 1/1 GN eller 4-8 stk. bageplader 600 x 400 mm
- Nedkølingskapacitet: 25 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
- Indfrysning: 25 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
- Leveres med 5 bæreskinnesæt
- Mål: B790 × D840 × H870 mm
- El: 230 Volt, 0,9 kW, 50 Hz (1N+PE), 4,8 A
- Varenr. 80726110

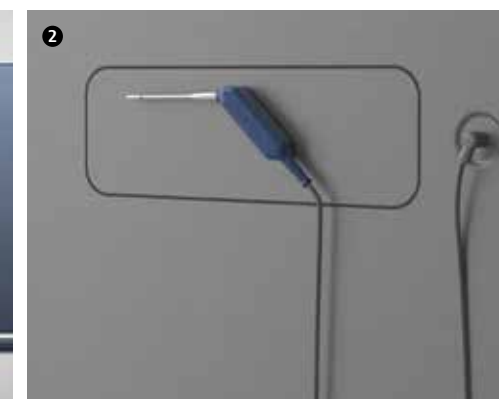
IRINOX MF NEXT M blæstkøler

- Kapacitet: 9-18 stk. 1/1 GN eller 9-18 stk. bageplader 600×400 mm
- Nedkølingskapacitet: 50 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
- Indfrysning: 50 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
- Leveres med 10 bæreskinnesæt
- Mål: B790 × D1015 × H1590 mm
- El: 400 Volt, 1,85 kW, 50 Hz (3N+PE), 9,4 A
- Varenr. 80726111

IRINOX

IRINOX MF NEXT M blæstkøler

- Kapacitet: 13-27 stk. 1/1 GN eller 13-27 stk. bageplader 600×400 mm
- Nedkølingskapacitet: 70 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
- Indfrysning: 70 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
- Leveres med 15 bæreskinnesæt
- Mål: B790 × D1015 × H1965 mm
- El: 400 Volt, 3,07 kW, 50 Hz (3N+PE), 13,95 A
- Varenr. 80726112



1

Foruden de klassiske køle- og frysefunktioner har du adgang til 12 andre funktioner med 150 forskellige programmer til forudindstillede processer for gourmet madlavning, brød, kager og is – f.eks. optøning, raskning, varmholdning og langtidsstegning. Du kan også lave dine egne programmer med indstilling af f.eks. ventilatorhastighed, temperatur og tid.

2

Den integrerede kerntemperaturføler er lige ved hånden – den er placeret på et magnetisk felt på indersiden af døren.

3

Et gitter placeret nederst på blæstkøleren skaber optimal luftcirkulation, så kapaciteten øges og ydeevnen optimeres. Gitteret er nemt at fjerne, når filtret skal rengøres.

4

MultiRack-system og skinner gør det muligt at fordoble GN-kapaciteten ved at justere hyldeafstanden. I baggrunden ses Sanigen-enheden, der ved hjælp af UVA-lys holder alle indvendige overflader fri for bakterier – inklusiv råvarernes overflader.

5

Det er en perfekt kombination af fordampere, kompressor, kondensator og ventilatorer, der skaber balancen mellem ventilation og høj fugtighed i kammeret. Det har afgørende betydning for, at produkterne bevarer smag og struktur samtidig med, at det sikrer optimal ydeevne og effektivitet.

KØLEMIDDEL MED OMTANKE

IRINOX MultiFresh Next er verdens første blæstkøler, der anvender det meget miljøvenlige kølemiddel R-290 samtidig med, at nedkølingen sker op til 30% hurtigere. Teknologien fra IRINOX MultiFresh Next kan også leveres som større køleløsninger med anvendelse af CO₂ som kølemiddel.

”MIT LIV MED IS ER BLEVET MEGET NEMMERE!”

”Siden IRINOX MultiFresh NEXT-blæstkøleren blev en del af vores udstyr på Konditorlandsholdet, er det blevet så meget nemmere at lave is, der er meget mere clean og helt uden iskrystaller. Det er vildt fedt! Når isen, jeg har designet, kommer ud af ismaskinen og hældes i silikoneforme, går der kun ca. 1 time, før den har en temperatur på -40°C. Konsistensen er helt glat, så nu er det pludselig svært, hvis konkurrencelokalet er udstyret med en anden blæstkøler. Til EM tidligere på året var der islagkage på programmet, og de måtte laves før konkurrencen. Så vi havde taget IRINOX'en med, så jeg kunne lave vores konkurrencebidrag i hælderen under vores hotel. Det blev til 7 styk produceret og indfrosset på 1 dag.”

OLIVER HØYER
Konditorlandsholdet
Dansk Gastronomisk Union



NÅR EFFEKTIV NEDKØLING OG INDFRYSNING SKAL VÆRE ENKEL

IRINOX EasyFresh Next er en ny hurtig og effektiv generation af traditionelle kvalitetsblæstkølere fra den førende producent i verden.



KAPACITET EFTER DIT BEHOV

- IRINOX EF NEXT XS blæstkøler**
- Kapacitet: 3 stk. 1/1 GN
 - Nedkølingskapacitet: 10 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 10 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
 - Mål: B535 × D655 × H740 mm
 - El: 230 Volt, 0,9 kW, 50 Hz (1N+PE), 5,0 A
- Varenr. 80726115

- IRINOX EF NEXT S blæstkøler**
- Kapacitet: 4-8 stk. 1/1 GN eller 4-8 stk. bageplader 600×400 mm
 - Nedkølingskapacitet: 18 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 15 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
 - Leveres med 5 bæreskinnesæt
 - Mål: B790 × D840 × H870 mm
 - El: 230 Volt, 1,3 kW, 50 Hz (1N+PE), 6,2 A
- Varenr. 80726116

- IRINOX EF NEXT M blæstkøler**
- Kapacitet: 9-18 stk. 1/1 GN eller 9-18 stk. bageplader 600×400 mm
 - Nedkølingskapacitet: 38 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 35 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
 - Leveres med 10 bæreskinnesæt
 - Mål: B790 × D920 × H1590 mm
 - El: 400 Volt, 2,7 kW, 50 Hz (3N+PE), 4,4 A
- Varenr. 80726117

- IRINOX EF NEXT L blæstkøler**
- Kapacitet: 13-27 stk. 1/1 GN eller 13-27 stk. bageplader 600×400 mm
 - Nedkølingskapacitet: 50 kg fra +90°C til 3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 45 kg fra +90°C til -18°C på 4 timer
 - Leveres med 15 bæreskinnesæt
 - Mål: B790 × D920 × H1965 mm
 - El: 400 Volt, 4,1 kW, 50 Hz (3N+PE), 7,0 A
- Varenr. 80726118

MERE BLÆSTKØL

Vi har flere løsninger, der opfylder behovet for basal nedkøling og indfrysning.
Tag en snak med konsulenterne i Maskinsalg på tlf. 8930 0000.



- GRAM KPS21CH blæstkøler**
- Blæstkøler i rustfrit stål. Vælg enten IFR programmet, tids- eller temperaturstyret blæstkølprogram. Undgå randfrysning med IFR blæstkøl-funktion. Efter endt nedkøling skifter styring automatisk over på lagerfunktion. Gem op til 20 forskellige cyklusser.
- Antal stik: 5
 - Nedkøling: 22 kg fra +70°C til +3°C på 90 minutter
 - Processtyring med kernetemperaturføler eller tidsur
 - Udtageligt ophæng til 1/1 GN og 60 × 40 cm
 - HACCP alarm
 - Mål: B745 × D720 × H900 mm
 - El: 230 Volt, 0,9 kW
- Varenr. 80051015

- GRAM KPS42CH blæstkøler**
- Samme specifikationer som GRAM KPS21CH blæstkøler - dog:
- Antal stik: 10
 - Nedkøling: 45 kg fra +70°C til +3°C på 90 minutter
 - Mål: B800 × D830 × H1850 mm
 - El: 3 × 400 Volt, 50 Hz, 2 kW
- Varenr. 80051017

- GRAM KPS21 SH blæstkøler/-fryser**
- Samme specifikationer som GRAM KPS21CH blæstkøler - dog:
- Indfrysning: 13 kg fra +70°C til -18°C på ca. 4 timer
 - Mål: B800 × D830 × H1850 mm
 - El: 240 Volt, 1,35 kW
- Varenr. 80051016

- GRAM KPS42SH blæstkøler/-fryser**
- Samme specifikationer som GRAM KPS21 SH blæstkøler/-fryser - dog:
- Antal stik: 10
 - Nedkøling: 45 kg fra +70°C til +3°C på ca. 90 minutter
 - Indfrysning: 27 kg fra +70°C til -18°C på ca. 4 timer
 - Mål: B800 × D830 × H1850 mm
 - El: 3 × 400 Volt, 3,5 kW
- Varenr. 80051018

SNOWFLAKE

- SNOWFLAKE SBU15HLE blæstkøler/-fryser**
- Fremstillet i rustfrit stål. Aftagelige vægskinner med 5 positioner og 66,5 mm afstands-intervaller, hvor hylderne passer til 1/1 GN. Med temperaturspyd og drypbakke til afrimning. 2 års garanti.
- Nedkøling: 15 kg fra +90°C til +3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 8 kg fra +90°C til -18°C på 240 minutter
 - Mål: B745 × D700 × H842 mm
 - El: 230 Volt
- Varenr. 80516104

- SNOWFLAKE SBU20HTE blæstkøler/-fryser**
- Samme specifikationer som SNOWFLAKE SBU15HLE blæstkøler/-fryser - dog:
- Nedkøling: 20 kg fra +90°C til +3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 20 kg fra +90°C til -18°C på 240 minutter
 - Mål: B745 × D720 × H900 mm
 - El: 230 Volt, 1,35 kW
- Varenr. 80516103

- SNOWFLAKE SBU40HT blæstkøler/-fryser**
- Samme specifikationer som SNOWFLAKE SBU15HLE blæstkøler/-fryser - dog:
- 10 positioner
 - Nedkøling: 42 kg fra +90°C til +3°C på 90 minutter
 - Indfrysning: 25 kg fra +90°C til -18°C på 240 minutter
 - Mål: B800 × D830 × H1850 mm
 - El: 400 Volt, 3,2 kW
- Varenr. 80516102



INDFRYSNING - VÆLG MELLEM 2 MULIGHEDER:

DELICATE ned til -18°C
Fryser ned i 2 faser med skånsom ventilation og er derfor velegnet til f.eks. brød og kogte retter.

STRONG ned til -18°C
Hurtig indfrysning ved -35°C – derfor perfekt til is, raw food og større tilberedte enheder som f.eks. stege.



NEDKØLING - VÆLG MELLEM 2 MULIGHEDER:

DELICATE ned til +3°C
En nedkølingscyklus velegnet til mere sarte produkter som mousse, fisk, ris, grøntsager og tynde produkter.

STRONG ned til +3°C
En nedkølingscyklus, der er ideel til federe og tætte produkter, større enheder, gryderetter eller saucer.