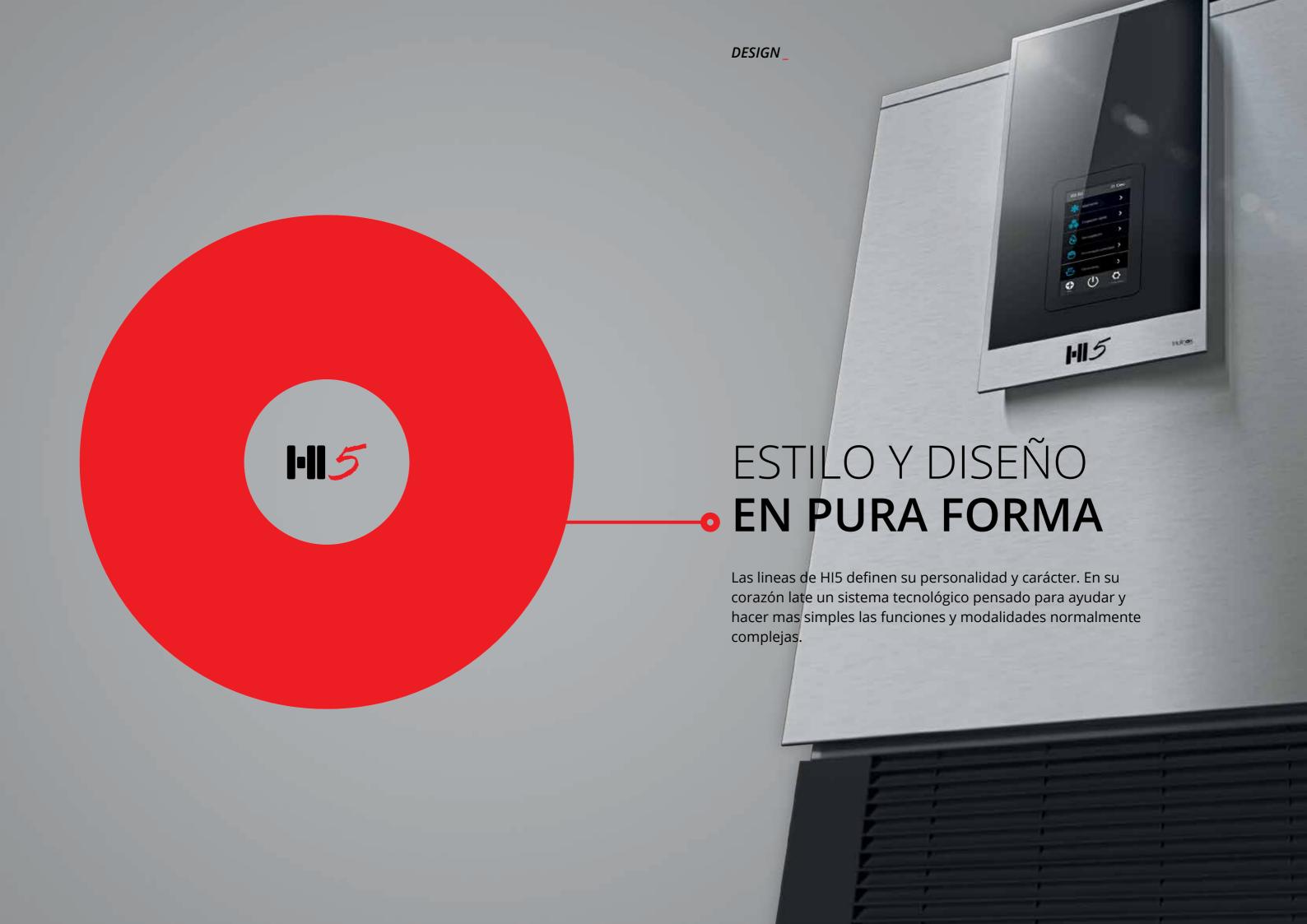
1-115





friulinex





EL FUTURO • EN 5 MOVIMIENTOS

Una concentración de tecnologia en un solo dispositivo que te permite llevar a cabo actividades diferentes y complementarias para una mayor eficiencia en la cocina.









START & GO

Con HI5 esta' operativo inmediatamente, no se tiene que pulsar ningún procedimiento complicado, porque ya dispone de 300 procesos de elaboración y ciclos para ser actualizado y rapido en la ejecución.

300 PROCESOS Y CICLOS YA PROGRAMADOS.



FÁCIL, INMEDIATO, ÚTIL Y COMPLETO

Es fácil trabajar con HI5 gracias a la interfaz gráfica e intuitiva para el operador, diseñada para simplificar el acceso a las funciones, que están representadas para ser rapidamente identificadas, y para facilitar la interacción entre el usuario y el dispositivo.







ABATIMIENTO



Con el abatimiento se pueden planificar con anticipación las preparaciones, aumentando la productividad, manteniendo el sabor, la apariencia, el peso y eliminando riesgos de intoxicación.

Para sus clientes
una constante calidad
garantizando siempre
la mejor frescura,
manteniendo los sabores
y el gusto.





CONGELACIÓN RÁPIDA



La Congelación Rápida le permite comprar los productos en su mejor momento de frescura, madurez y disponibilidad en el mercado para mantener intactas todas las peculiaridades. Toda la frescura de los productos respetando los ciclos estacionales y propuestos en su mejor forma.



• DESCONGELACIÓN (



Poder controlar y determinar la descongelación de un producto significa mantener intactas las características organolépticas y optimizar el inventario, evitando derroches innecesarios.

Descongelar respetando el producto en apariencia, sabor y con sus propiedades fundamentales: esto también es un arte.





FERMENTACIÓN CONTROLADA

Y producir solo lo que realmente sirve **en el momento adecuado.**



• COCCIÓN LENTA 📛

El control y el mantenimiento de las temperaturas en los valores predeterminados, permiten la preparación de comidas protegiendo no sólo el gusto y el sabor, si no ademas la jugosidad y la suavidad con resultados verdaderamente extraordinarios.

Toda la calidad de una cocción controlada y constante, respetando la comida y los sabores.





PARA CADA UNO EL SUYO : **5 SOLUCIONES DIFERENTES** HECHAS • A MEDIDA

Seleccione el tamaño que mejor se adapte a su idea de productividad : descubra lo fácil que es encontrar el modelo mas adecuado para usted.

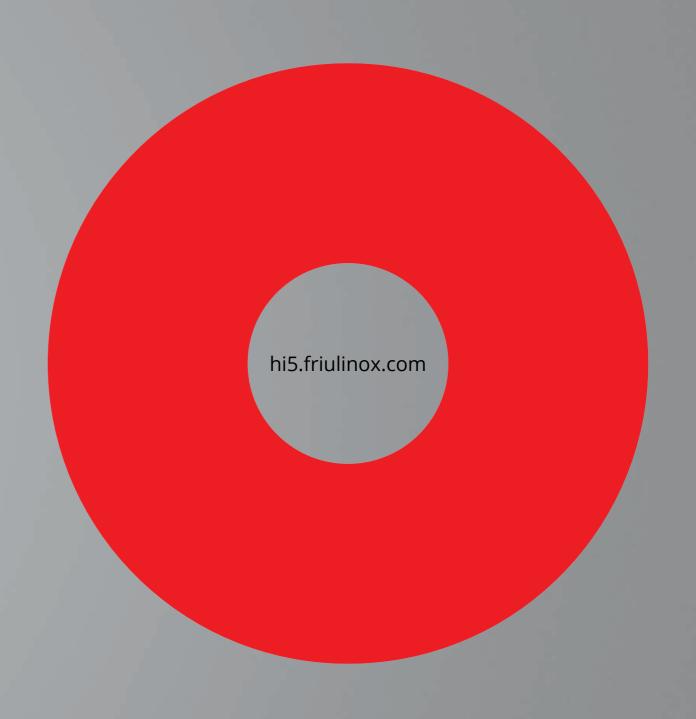


	F506TS	F512TS	F517TS	F523TS	F534TS
Medidas exteriores _					
Anchura _ [mm]	790	790	790	790	1.100
Longitud _ [mm]	735	835	835	835	1.065
Altura _ [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
Apertura de la Puerta _					
Anchura _ [mm]	670	670	670	670	670
Altura _ [mm]	380	630	830	1.110	830
Profundidad Neta Interna _ [mm]	410	420	420	420	900
Clase climática _	Т	Т	Т	Т	Т
Rendimiento en 90' Refrigeración _					
+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
Rendimiento en 240' Congelación _					
+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
Tipo de Bandejas	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
Capacidad de las Bandejas _	1				
Distancia entre guías _ 45 [mm]	6	12	17	23	17
Distancia entre guías _ 60 [mm]	5	9	12	17	12
Distancia entre guías _ 75 [mm]	4	7	10	14	10
Información Eléctrica _					
Alimentación Eléctrica _ [V / ~ / HZ]	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Suministro de Energía Eléctrica _[W]	500	1.000	1.600	1.600	1.600
* Potencia Frigorífica _ [W]	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
** Corriente MAX Absorbida en Enfriamiento _ [W / A]	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
Corriente MAX Absorbida en Calentamiento _ [W / A]	625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3

^{*} T. de Evap.= -15°C / T.de.cond.= +40°C _ ** T.de evap.= -15°C / T. de Cond.= +55°C

ESPECIALISTAS EN SISTEMAS O DE REFRIGERACIÓN Y ABATIMIENTO





1-115



FRIULINOX ALI Spa

Via Treviso, 4 · 33083 - Taiedo di Chions · PN · I T +39 0434 635 411 · info@friulinox.com · **friulinox.com**

