

Šokery REDFOX



Přísné hygienické požadavky v oboru gastronomie jsou podnětem pro využívání nových technologií. Jednou z nich je šokové zchlazování a zamrazování. Tato technologie umožňuje zracionalizovat varný proces v kuchyni, snížit ztráty, snížit energetické nároky a prodloužit dobu skladování potravin. Pro použití šokového zchlazení či zamrazení hovoří i možnost maximálního využití konvektomatů bez ohledu na okamžitou potřebu počtu porcí. Ukládání pokrmů pomocí šokerů umožňuje také překonávat nečekané požadavky na okamžité zvýšení výdeje jídel.

- Šokové zchlazení
- Šokové zmrazení
- Rozmrazování
- Digitální ovládání
- Automatický i manuální režim
- Sonda pro teplotu jádra pokrmu