

FrigoJet®

Schnellkühlen und schockfrosten mit System.



*«Ich will **Aroma und Geschmack** meiner Produkte erhalten und meine **Flexibilität erweitern.**»*

Kraftvoll, schnell und unschlagbar.



FrigoJet: Schockfrostet und schnellkühlt für hervorragende Ergebnisse.

Nur frisch gekocht schmeckt lecker? Das war einmal: FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler garantieren Speisen mit vollem Aroma. Das ist keine Zauberei, sondern clevere Technik: Die Zellstruktur der Lebensmittel wird im Zustand der Frische konserviert. Weil die Kühlvorgänge schnell und kontrolliert erfolgen, erreichen Sie nicht nur hervorragende Speisenqualität und Geschmack, sondern gewährleisten gleichzeitig ein Höchstmass an Lebensmittelsicherheit.



Blitzschnell auf -40 °C



Garheiss beschicken



Intuitiv bedienbar



Dank dem starken Hochleistungs-Kompressor kühlt der FrigoJet mit -40 °C und atemberaubender Geschwindigkeit den Kern des Produkts auf $+3/-18\text{ °C}$ ab. Das garantiert Spitzenqualität und Hygiene in der Produktion Ihrer Mise-en-place.



Geschwindigkeitsgesteuerte Ventilatoren sorgen für sofortigen Kältezuschuss – auch bei garheissen Speisen von 90 °C . Dies garantiert Ihnen die gleiche Speisenqualität wie vor dem Kühlprozess.



Vorprogrammierte Prozesse wie «freeze'n'go», Softchill, Hardchill, professionelles Schockfrostet oder Sonderzyklen wie Sterilisieren, NT-Gären, Auftauen, Gären und vieles mehr wählen Sie einfach und intuitiv.



Total überwacht

Die Kühlraum-Temperatur im Schockfroster/Schnellkühler ist gradgenau regulierbar und kann durch eine Kerntemperatursonde überwacht und gesteuert werden. Somit haben Sie Ihre Speisen unter Kontrolle und alles im Griff.



Umweltfreundlich, sparsam und langlebig

Der FrigoJet ist mit umweltfreundlichem Isolationsmaterial ausgestattet. Dank dem Dichtungsprofil schliesst die Tür perfekt und spart Energie. Der FrigoJet ist geeignet für alle Kältemittel, die den EU-Normen entsprechen. Der Metallfettfilter kann in den gängigen Modellen einfach abmontiert und gespült werden. Das schont den Kompressor und verlängert die Lebensdauer.



Digital unkompliziert

Der FrigoJet ist unkompliziert und benötigt keine teure Software: Über den USB-Anschluss können Sie Programme, Parameter und HACCP-Informationen rauf- und runterladen. Gespeicherte Dateien sind im Excel lesbar. Optionale W-Lan Anbindung möglich.

Richtig konserviert ist wie frisch gekocht.

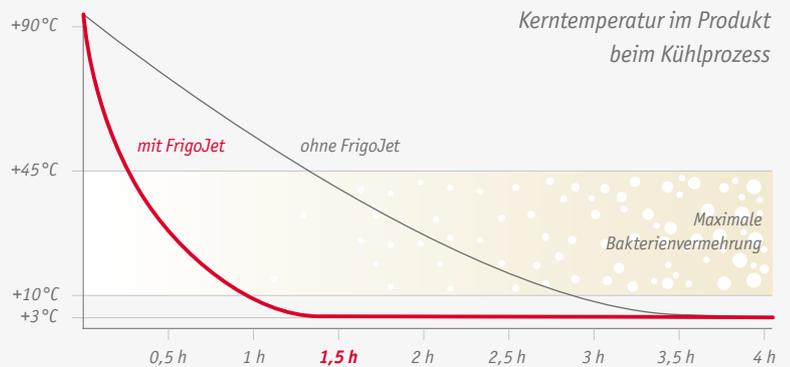
Schnellkühlen:

Schonend und effizient auf +3 °C

Das Problem: Zwischen +45 °C und +10 °C vermehren sich Bakterien enorm schnell und lassen Lebensmittel natürlich altern. Das merkt man den Speisen an: Man sieht es an den Farben und erkennt es am Verlust von Geschmack und Aroma.

Die Lösung: Die Schnellkühltechnik von FrigoJet verhindert diesen Alterungsprozess. Lebensmittel werden bei einer Umgebungstemperatur von 0 °C bis -40 °C innerhalb von maximal 90 Minuten bis in den Kern auf +3 °C abgekühlt – mit geeigneten Verfahren wie Softchill, Hardchill oder «freeze'n'go».

Ihr Gewinn: Garfrische und Geschmack werden vollständig konserviert – und die Haltbarkeit der Lebensmittel wird je nach System verdreifacht.

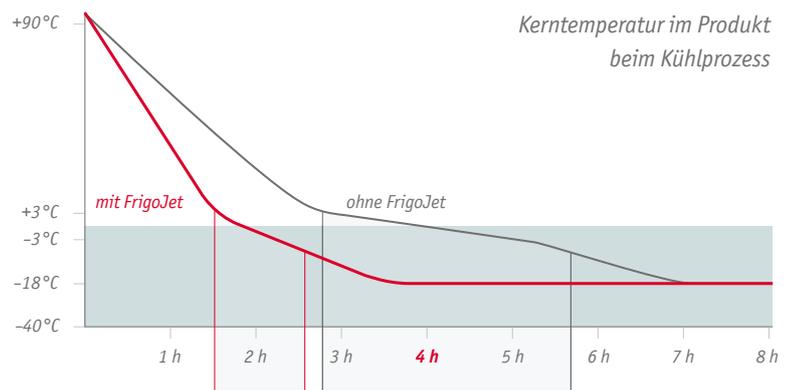


Schockfrosten: Mit -40 °C auf -18 °C ohne Eiskristallbildung

Das Problem: Lebensmittel, die langsam gefrostet werden, trocknen aus und verlieren an Gewicht und Geschmack. Es bilden sich Eiskristalle, die das Gewebe beschädigen. Beim Auftauen verändert sich die Konsistenz der Lebensmittel und Nährstoffe gehen verloren.

Die Lösung: Der FrigoJet bringt die Kälte blitzschnell bis in den Kern der Lebensmittel. Bei einer Umgebungstemperatur von -40 °C wird die Kerntemperatur von -18 °C in 60 bis 240 Minuten erreicht. Die Feuchtigkeit im Produkt wird konserviert und in Mikrokristalle umgewandelt.

Ihr Gewinn: Minimaler Gewichtsverlust nach dem Auftauen und nach dem Regenerationsprozess. Farbe, Konsistenz, Geschmack bleiben frisch und die Vitamine erhalten.



Mikrokristalle konservieren die Feuchtigkeit im Produkt.



Eiskristalle zerstören das Gewebe.

Das schmeckt allen besser.



*Gezielter Einkauf –
höhere Rendite*

Dank dem FrigoJet profitieren Sie von regionalen und saisonalen Angeboten in grösseren Mengen: Ob heruntergekühlt oder professionell schockgefrostet – Ihre Produkte stehen Ihnen auch Monate nach dem Einkauf in bester Qualität zur Verfügung. Überproduktionen gehören der Vergangenheit an und Speisereste werden auf ein Minimum reduziert.



*Weniger Stress –
mehr Lebensqualität*

Mit dem FrigoJet produzieren Sie zeitverschoben ohne Stress und Hektik. Damit gewinnen Sie Zeit für Kreativität und Flexibilität in der Arbeitseinteilung – und Sie eliminieren Qualitätsmängel, die wegen der früheren Hektik entstanden. Ihr Koch wird es Ihnen danken: Seine Produktivität steigt um bis zu 50% – und Sie genießen endlich wieder einmal einen freien Abend.



*Top Inhouse-Convenience –
mehr Gäste*

Jetzt kreieren und produzieren Sie eigene Inhouse-Convenience und begeistern Ihre Gäste mit eigenen Rezepturen, Fantasie und Abwechslung. Dank zeitverschobener Vorproduktion gelingt Ihnen ein schnellerer Service mit perfekter Qualität der Speisen. Logisch, dass der Umsatz steigt: Sie haben ja auch mehr Gäste.



Schritt für Schritt geführt



Schickes User Interface



freeze'n'go-Button



Multifunktional und leicht bedienbar.

Der FrigoJet wurde mit speziellen Parametern programmiert und aufwändig getestet. Perfekte Ergebnisse für die Lagerung und Aufbereitung Ihrer Produkte sind das Resultat. So ausgeklügelt die Technik, so einfach ist das Handling: Das multifunktionale Display ist leicht bedienbar und führt Sie Schritt für Schritt zum passenden Programm.

Hauptmenü

Im Hauptmenü mit den grossen Menüpunkten haben Sie Auswahlmöglichkeiten: Schnellkühlen (Softchill, Hardchill), Schockfrostern, Sonderzyklen oder eigene Programme.

Menüschrirte

Zu jedem Untermenü werden die einzelnen Schritte angezeigt. Die Parameter (Umgebungstemperatur, Kerntemperatur, Zeit oder Ventilationsgeschwindigkeit) können individuell angepasst werden.

Sonderzyklus

Hier wählen Sie Sonderprogramme wie Fisch schockfrostern (Sushi-Qualität), Auftauen, Gerät sterilisieren und vieles mehr. Optional erhältlich ist die Funktion «Combi-Chill» (mit Wärme-Paket) zum NT-Garen, Auftauen und Gären.



Das gab's noch nie.



Als erster Schnellkühler überhaupt punktet der FrigoJet mit dem vorprogrammierten «freeze'n'go»-Prozess. Diese Produktionsmethode verlängert die Haltbarkeit der Produkte bis zu zehn Tage und erzielt eine noch bessere Speisenqualität als frisch gekocht. Im Vergleich zu «Cook & Chill» wird die Haltbarkeit verdreifacht.

FrigoJet. Die Modelle.

Optionen

- CombiChill (mit Wärme-Paket) exkl. Schnellkühlzellen
- Sterilisationssysteme (Ultraviolett-Lampe oder Ozon)
- Kerntemperaturfühler beheizt
- USB-Anschluss für HACCP-Protokollierung

Alle Modelle entsprechen den EU- und CH-Normen.



Technische Daten

Modell	3 x 2/3 Kompakt	5 x 1/1 Cubo	5 x 1/1 Untertisch
Anzahl Einschübe	3 x 2/3 GN	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN
Abstand Einschübe	70 mm	70 mm	92 mm
Kälteleistung bei -10°C	R290 / 300 W kein CO ₂	R290 / 1570 W CO ₂ / 1727 W	R290 / 1570 W CO ₂ / 1727 W
Masse B x T x H	600 x 600 x 400 mm	784 x 800 x 900 mm	1250 x 700 x 850 mm
Kapazität	6 kg von +90°C auf +3°C in 90 Minuten oder 4 kg von +90°C auf -18°C in 4 Stunden	20 kg von +90°C auf +3°C in 90 Minuten oder 12 kg von +90°C auf -18°C in 4 Stunden	20 kg von +90°C auf +3°C in 90 Minuten oder 12 kg von +90°C auf -18°C in 4 Stunden
Abtauung	durch Umluft	durch Umluft	durch Umluft
Türbandung	links	wählbar	links
Fett- und Staubfilter	–	waschbarer Metallfilter	–



10 x 1/1	10 x 2/1	14 x 1/1	20 x 1/1 stark	20 x 2/1 stark
10 x 1/1 GN oder Bäckernorm	10 x 2/1 GN-40	14 x 1/1 GN oder Bäckernorm	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
75 mm	50/75 mm	67 mm	für Normeinsatzwagen 20 x 1/1*	für Normeinsatzwagen 20 x 2/1*
R290 / 3140 W CO ₂ / 5150 W	R449a / 7130 W R449a / 6270 W	R290 / 3980 W CO ₂ / 5550 W	R449a / 8710 W CO ₂ / 8710 W	R449a / 14420 W CO ₂ / 14420 W
800 x 825 x 1800 mm	1050 x 1080 x 1900 mm	800 x 825 x 2025 mm	1350 x 1230 x 2190 mm	1500 x 1380 x 2190 mm
40 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 25 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden	75 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 50 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden	55 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 35 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden	100 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 70 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden	150 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 135 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden
durch Heissgas, Umluft oder elektrisch	durch Heissgas, Umluft oder elektrisch			
wählbar	rechts	wählbar	rechts	rechts
waschbarer Metallfilter	-	waschbarer Metallfilter	-	-

* Normeinsatzwagen bauseits (mit Rampe 50 mm oder bodeneben),
exklusive Aggregat zur externen Montage.

Optionen

- CombiChill (mit Wärme-Paket) excl. Schnellkühlzellen
- Sterilisationssysteme (Ultraviolett-Lampe oder Ozon)
- Kerntemperaturfühler beheizt
- USB-Anschluss für HACCP-Protokollierung

Alle Modelle entsprechen den EU- und CH-Normen.



Technische Daten

Modell	20 x 2/1 light	20 x 2/1 light
Anzahl Einschübe	20 x 2/1	20 x 2/1
Abstand Einschübe	für Normeinsatzwagen 20 x 2/1*	für Normeinsatzwagen 20 x 2/1*
Kälteleistung bei -10°C	R449A / 9180 W kein CO ₂	R449A / 6270 W CO ₂ / 6270 W
Masse B x T x H	890 x 1320 x 2415 mm	890 x 1320 x 2160 mm
Kapazität	80 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 65 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden	80 kg von +90 °C auf +3 °C in 90 Minuten oder 65 kg von +90 °C auf -18 °C in 4 Stunden
Abtauung	durch Heissgas oder Umluft	durch Umluft oder elektrisch
Türbandung	rechts	rechts
Fett- und Staubfilter	-	-

* Normeinsatzwagen bauseits (mit Rampe 50 mm oder bodeneben),
exklusive Aggregat zur externen Montage.

freeze'n'go®: Von Hugentobler erfunden, von der Koch-Nati geprüft.

Die Erfindung

«freeze'n'go» ist eine revolutionäre Kochmethode für naturnahe Produktion, Lagerung und Aufbereitung von Speisen. Abläufe in Spitzenzeiten werden vereinfacht und es kann auch in Randzeiten ein umfassenderes Angebot präsentiert werden.

Mit «freeze'n'go» werden Speisen unabhängig vom Service produziert – sogar mehrere Tage im Voraus. Servierfertig zubereitet, werden sie bei Bedarf einfach regeneriert. Beste Qualität bis zum Servieren ist garantiert.

Mit dieser Methode kann sich jeder Koch seine eigene Convenience-Produktion schaffen und die wirtschaftlichen Vorteile dieses industriellen Systems nutzen, ohne auf Eigenständigkeit und Qualität zu verzichten.

Der Prozess

Im «freeze'n'go» werden Speisen nach schmackhaften, eigenen Rezepturen fixfertig produziert, in GreenVac-Schalen abgefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Im FrigoJet wird der Prozess «freeze'n'go» gewählt, bei dem die Speisen auf +3 °C abgekühlt werden.

Anschliessend wird die Schale vakuumiert. Anders als bei einer oberflächlichen Würzung dringen Gewürze und Aromastoffe komplett ins Produkt ein, weil durch das Vakuum die Zellen der Lebensmittel erweitert werden.

Mit «freeze'n'go» produzierte Speisen können bis zu zehn Tage gelagert werden – ohne Qualitätsverlust.

Das Urteil

Unsere Kochmethode «freeze'n'go» wurde von der Schweizer Kochnationalmannschaft einer Prüfung unterzogen.

In einem Blindtest wurden Reis, Broccoli, Ragout und andere Speisen frisch gekocht oder nach «freeze'n'go» (3, 7 und 10 Tage alt) auf Aussehen, Farbe, Geschmack und Textur bewertet. Die hygienisch-mikrobiologische Qualität der Speisen wurde zusätzlich im Labor geprüft.

Fazit: Speisen, die nach dem «freeze'n'go»-Verfahren produziert wurden, bekamen von der Nationalmannschaft bessere Bewertungen als frisch gekochte. Die Laboruntersuchungen zeigten eine einwandfreie Lagerung der Speisen von bis zu zehn Tagen.



Mit freeze'n'go® können Sie:

- Eigene Inhouse-Convenience herstellen
- Vom regionalen und saisonalen Einkauf profitieren
- Die Küchenrendite um 10–15% erhöhen
- Food Waste auf ein Minimum reduzieren
- Produktions- und Servicezeiten besser organisieren
- Hektikbedingte Qualitätsmängel eliminieren
- Sich zu 100% auf die Mise-en-place verlassen
- Erheblich entspannter im A-la-Carte-Service arbeiten
- Die Produktivität Ihres Kochs um bis zu 50% steigern



*Alle Modelle entsprechen den
EU und CH Normen.*



*Teil der Schweizer
Kochsysteme.*

*Wir sind Ihr Partner für innovative
Küchenkonzepte und wirtschaftliches
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

www.hugentobler.com

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz
Tel. +41 (0)848 400 900, Fax +41 (0)31 858 17 15

D

Hugentobler + Partner GmbH Deutschland
Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0) 89 85 15 77, Fax +49 (0) 89 85 15 47