

Všechny standardní modely jsou vybaveny elektronickou řídicí jednotkou a třemi sondami, včetně jedné vpichové pro snímání teploty v jádře. Provoz je nastavitelný ve 4 pracovních režimech:

- šokové zchlazení „Soft chilling“
- šokové zchlazení pomocí funkce „Hard chilling“
- šokové zmrazování „Blast freezing“
- krátkodobé skladování



ZCM

## HORAK refrigerators and freezers

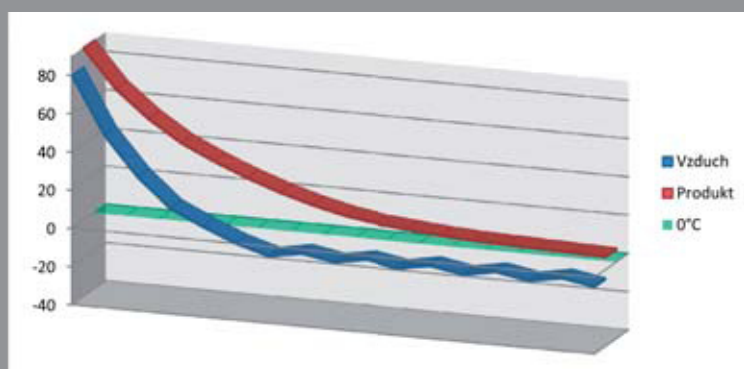
are offered in 2 model types as multi-purpose and single-purpose modified equipment for extensive area of use. The equipment are characterized by a high operating performance with low power consumption. All standard models are equipped with electronic control unit and three sensors, including one that can be inserted inside the core for reading of its temperature. The refrigerating units operate in 4 different modes:

- Soft chilling
- Hard chilling
- Blast freezing
- Short-term storage

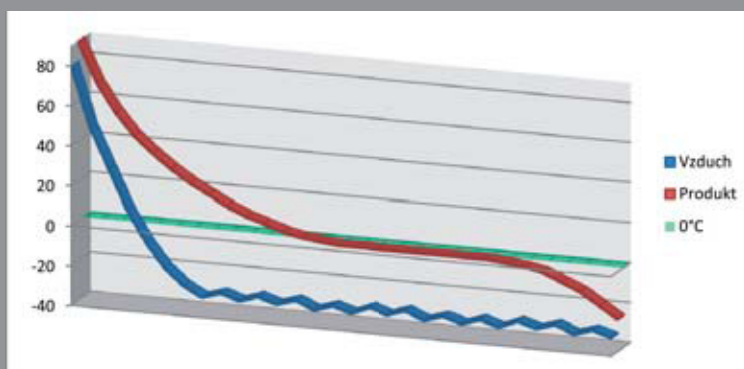
- Шоковое охлаждение „Soft chilling“
- Шоковое охлаждение при помощи функции „Hard chilling“
- Шоковое замораживание „Blast freezing“
- Кратковременное хранение

## Серия ZCM

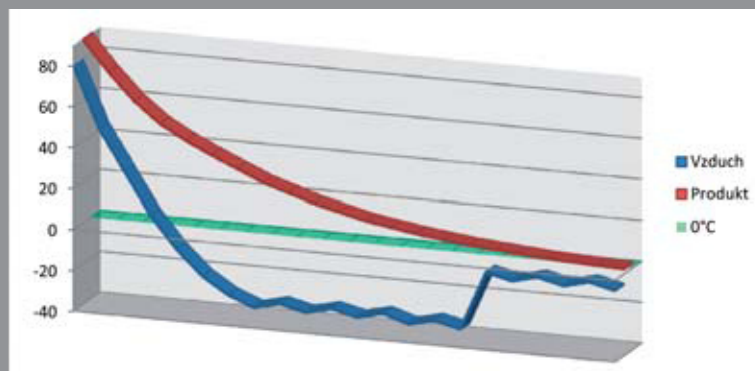
- компактное оборудование, шкафы шокового охлаждения и шоковой заморозки  
Оборудование предназначено для охлаждения условного количества готовых блюд (12, 20, 50 кг) с температуры от +70°C до +2°C за 90 мин.



Soft chilling



Blast freezing



Hard chilling

Морозильники позволяют осуществить замораживание продукции с температуры +70°C до -18°C за 240 мин.

Шкаф полностью изготовлен из нержавеющей стали, оснащен регулируемыми ножками. Внутреннее пространство оборудовано выдвижными полками для посуды GN1/1, или держателями для противней 600x400 мм.

Испаритель – охладитель размещен в задней части шкафа, напротив дверей, воздух в поступает в испаритель, проходя мимо тары/упаковок с охлаждаемым продуктом.

Для надежной и экономной работы агрегата необходимо добиться того, чтобы температура воздуха, засасываемого конденсатором, не превышала +32°C.

## Камеры шокового охлаждения ZC и шоковой заморозки ZM

- серии с отдельным конденсационным холодильным агрегатом. Оборудование предназначено для охлаждения и/или замораживания условного количества продукции **70 - 280 кг** в одной порции, от температуры +70°C до +90°C. Обычное время



цикла охлаждения готовых блюд не превышает 90 мин, для замораживания -- до 240 мин. Для иной продукции и полуфабрикатов это время определено соответствующим законодательством. Оборудование ZM работает с температурой охлаждающего воздуха до -40°C.

Оборудование состоит из двух частей: пространства для охлаждения с испарителем в термоизолированном шкафу и конденсаторной установки, размещенной за пределами шкафа. Обе части соединены трубами и электропроводами.

Шкаф собирается уже на месте установки из полиуретановых панелей, корпус выполнен из коррозионностойкой стали или стальной жести, покрытой белым лаком, прошедшей горячую оцинковку.

## ZCM compact refrigerators and freezers

This equipment is designed for refrigeration of a certain number of prepared dishes (**12, 20, 50 kg**) from the temperature of up to +70°C to the temperature of +2°C in 90 min. When in the freezing mode, it enables freezing of products from the temperature of +70°C to -18°C in 240 min.

The casing of units is fully made out of stainless steel and the units are supported at the base by mountable legs. The interior is furnished with adjustable sockets for holding grates, GN trays or bakery trays.

The evaporator – the cooler is located on the back of a cabinet. The air flows into the evaporator passing along containers/packages containing the refrigerated products.

In order to ensure reliable and efficient operation of a unit, it is necessary to keep the temperature of the air taken in by the condensing unit below +32°C.

## ZC refrigerators and ZM freezers

– these models are supplied with a separated refrigeration condensing unit.

## Řada ZCM - kompaktní zchlazovače a zmrazovače

Zařízení jsou určena pro zchlazování jmenovitého množství hotových jídel (**12, 20, 50 kg**) z teploty až +70°C na +2°C za 90 min. Ve zmrazovacím cyklu umožňuje zmrazování produktu z teploty +70°C na -18°C za 240 min.

Skříň je v celonerezovém provedení se stavitelnými nožičkami. Vnitřní prostor je vybaven zásuvy pro nádoby GN1/1, popř. plechy 600x400 mm.

Výparník – chladič je umístěn v zadní části skříně proti dveřím, vzduch do výparníku proudí okolo nádob/balení se zchlazovaným produktem.

Pro spolehlivý a úsporný chod jednotky je nutno zajistit aby teplota vzduchu nasávaného kondenzační jednotkou nepřesahovala +32°C.

## Zchlazovače ZC a zmrazovače ZM

- modelové řady s oddělenou kondenzační chladicí jednotkou. Zařízení jsou určena pro zchlazování a/nebo zmrazování jmenovitého množství produktu **70 - 280 kg** v jedné dávce, z teploty +70°C až +90°C.



Obvyklá doba zchlazovacího cyklu pro hotové pokrmy je 90 min, zmrazovacího cyklu do 240 min. Pro jiné produkty a polotovary je tato doba určována příslušnou legislativou. Zařízení ZM pracuje s teplotou chladicího vzduchu do -40°C.

Zařízení je sestaveno ze dvou částí, prostorem pro zchlazování s výparníkem v izolované skříni a kondenzační jednotky umístěné mimo skříň. Obě části jsou propojené potrubím a el. vodiči.

Skříň je sestavena až na místě instalace z polyuretanových panelů s pláštěm z korozivzdorné oceli nebo bíle lakovaného žárově pozinkovaného ocelového plechu. Vnitřní prostor skříně je přizpůsoben pro zavážení vozíků s gastro nádobami, pekařskými plechy nebo vozíků pro konvektomat.

Izolace skříní a chladivo použité v chladicím okruhu neobsahují látky poškozující ozonovou vrstvu.

## DALŠÍ VÝBAVA

- široká nabídka volitelného příslušenství a provedení

Tiskárny, loggery pro registraci teplot  
Ionizační sterilizátor

Variantní řešení chladicích jednotek, povrchových úprav  
i prostorových dispozic u modelů ZC/ZM

Na základě osvědčené technologie, tradice výroby a know-how ověřeného v laboratorních i provozních podmínkách nabízí firma **BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o.** též zakázkovou výrobu **atypických vysoce výkonných zchlazovačů a zmrazovačů** pro nejrůznější aplikace.

This equipment is designed for refrigerating and/or freezing of a specific number of products, **70-280 kg** in one load, from the temperatures +70°C up to +90°C. The normal duration of the refrigerating cycle of prepared dishes is 90 min, the freezing cycle lasts 240 min. The duration of these cycles for other products and semi-finished goods are specified by applicable legislation. ZM units can generate air flow with the temperature reaching -40°C.

The units are made of two parts, namely, a refrigerating chamber with the evaporator in an insulated casing and condensing units positioned outside. Both parts are interconnected by a pipeline and electric conductors.

The unit is assembled at the site out of polyurethane panels with the leaf made out of corrosion resistant steel or white lacquered high-temperature zinc-coated steel plates. The interior of the unit is designed as to allow entry of trolleys with gastronomic containers, baker trays or loading racks used for kombi ovens.



The insulation of the casing and the cooling agents used in the cooling circuit do not contain substances harming the ozone layer.

## ACCESSORIES

- a wide range of optional accessories and designs

Printers and loggers used for monitoring and recording of temperatures.

Ionizing sterilizer

A diverse range of refrigerating units, surface finishing and interior designs of ZC/ZM models

On the basis of its technology, manufacturing tradition and know-how successfully proven in the laboratory and under real operational conditions, **HORAK BROTHERS Ltd.** now offers custom-built production of **atypical highly effective blast chillers and freezers** geared for a multitude of application and use.



Внутреннее пространство шкафа приспособлено для въезда тележки с гастрономической тарой, пекарными противнями, а также тележек для конвектомата. Изоляция шкафа и охлаждающее вещество, использованные в охлаждающем цикле, не содержат элементы, которые могут повредить озонный слой.

## ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- широкий ассортимент оборудования и вариантов на выбор.

Принтеры, логгеры для регистрации температур  
Ионизационный стерилизатор

Варианты решений холодильных систем, обработки поверхности и пространственных решений у моделей ZC/ZM.

На основании проверенной технологии, производственных традиций и ноу-хау, проверенного в лабораторных и эксплуатационных условиях, фирма **«BRATŘI HORÁKOVÉ s.r.o.»** также предлагает изготовление **высокомощной технологии шокового охлаждения нестандартно**, на заказ для самых разнообразных целей.

