

# INFO GN

GN2/1



GN1/1



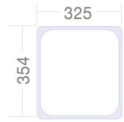
GN1/2



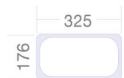
GN1/4



GN2/3



GN1/3



GN1/6



GN1/9



# PRAKTICKÝ PRŮVODCE

## PŘÍSTUP & INSTALACE

Před zakoupením produktu si ověřte, zda rozměry odpovídají vašemu prostoru. Ujistěte se, že lze produkt snadno přesunout na požadované místo a projde všemi dveřmi či jinými omezeními.

## UMÍSTĚNÍ CHLADICÍCH ZAŘÍZENÍ

Chladicí vitríny a mrazničky by neměly být umístovány na přímé slunce. Otevřené vitríny a regály by neměly být vystaveny průvanu (například v blízkosti otevřených dveří, oken nebo přímo v proudění klimatizace). Rovněž je nevhodné umísťovat chladicí zařízení v blízkosti přímých zdrojů tepla, jako jsou radiátory, sporáky, trouby či fritézy.

## ÚSPORA ENERGIE

Pokud je zařízení vybaveno nočními roletami, měly by být používány mimo provozní dobu. Dveře a víka by měly být udržovány zavřené co nejčastěji a osvětlení ve vitrínách vypínáno, když není potřeba. Zadní clony, kryty a rolety na distributorech zmrzliny, mrazničkách či pultech, by měly být zatáhnuty, pokud nejsou používány, aby pomohly udržet teplotu a snížily spotřebu energie. Kde je to možné, je třeba udržovat kondenzátory v čistotě, aby byla zajištěna maximální účinnost a sníženo riziko poruchy.



# TEPLOTY

## LAHVOVÉ NÁPOJE A PIVO (+1/+10 °C)

Pro lahvové nápoje a pivo neexistuje přesně stanovená skladovací teplota, ale doporučuje se uchovávat je pod +10 °C. Světla piva chutnají lépe, pokud jsou podávána chladnější – většina lidí preferuje teplotu kolem +4 °C, někteří dokonce ještě nižší. Máme i specializované chladničky, které dokáží chladit až k 0 °C nebo i níže.

## BÍLÉ VÍNO (+4/+10 °C) & ČERVENÉ VÍNO (+14/+18 °C)

Neexistuje přesná doporučená teplota pro podávání bílého vína. Obecně se kvalitní vína podávají při +8 až +10 °C, zatímco levnější nebo sladká bílá vína mohou být podávána až při +4 °C. Červené víno by mělo být skladováno při teplotě +14 až +16 °C, aby si zachovalo svou kvalitu. Vinotéky mají často tónované prosklené dveře a tlumené osvětlení, protože světlo může způsobit oxidaci a znehodnocení vína.

## CHLAZENÉ POTRAVINY (+1/+4 °C)

Pro správné skladování se doporučuje uchovávat potraviny, včetně mléčných výrobků, v rozmezí teplot +1 až +4 °C.

## ČERSTVÉ MASO (-2/0 °C)

Ideální teplota pro skladování čerstvého masa je -2 až 0 °C. Tato teplota nejen zajišťuje bezpečnost a hygienu, ale také zabraňuje vytékání krve z masa, což snižuje nepořádek.

## ČERSTVÉ RYBY (-1/+1 °C)

Čerstvé ryby by měly být skladovány při teplotě -1 až +1 °C. Pro uchovávání ryb je nutné používat speciální chladničky, protože čerstvé ryby uvolňují amoniak. Proto je potřeba nerezové chladicí zařízení se speciálně upravenými chladicími součástmi.

## ZMRZLINA A GELATO (-14/-23 °C)

Neexistuje přesná teplota pro skladování zmrzliny. Teplota podávání se pohybuje mezi -14 a -20 °C, což umožňuje snadné servírování. Skladovací teploty jsou nižší, přibližně -22 °C. Mnoho distributorů zmrzlin TEFCOLD má široký teplotní rozsah, aby vyhovělo různým druhům zmrzliny a gelata.

## MRAŽENÉ POTRAVINY (-18/-22 °C)

Doporučená teplota pro uchovávání mražených produktů je -18 až -22 °C, i když některé zmrzliny lze uchovávat při -14 °C pro snadnější servírování. Nabízíme také specializované mrazicí boxy, které mohou dosáhnout teplot až -45 °C.

## ŠOKOVÉ ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE

Podle pokynů Ministerstva zdravotnictví by měla být teplota jídla snížena z +70 °C na +3 °C do 90 minut nebo z +70 °C na -18 °C do 240 minut. Tyto časy jsou orientační, protože obsah vody, množství jídla a hmotnost mohou ovlivnit dobu chlazení a mražení.

Chladicí a mrazicí zařízení prodávaná společností TEFCOLD jsou určena ke skladování a/nebo prezentaci potravin. Je však odpovědností provozovatele zajistit, že potraviny jsou skladovány a podávány v souladu se všemi platnými předpisy.

# HLEDEJTE TYTO SYMBOLY

Abychom vám usnadnili výběr produktů, které nejlépe odpovídají vašim požadavkům, přidali jsme k výrobkům orientační symboly. Jejich význam je uveden níže.



## NOVÝ PRODUKT

Produkt byl nedávno uveden na trh.



## VHODNÉ PRO MLÉČNÉ VÝROBKY

Produkt má teplotní rozsah vhodný pro skladování mléčných výrobků.



## VHODNÉ PRO ČERSTVÉ RYBY

Produkt má teplotní rozsah vhodný pro skladování čerstvých ryb.



## VHODNÉ PRO ČERSTVÉ MASO

Produkt má teplotní rozsah vhodný pro skladování čerstvého masa.



## DOSTUPNÁ CHLADICÍ VARIANTA

Mrazicí zařízení s tímto symbolem je k dispozici také v odpovídajícím chladicím provedení.



## DOSTUPNÁ MRAZICÍ VARIANTA

Chladicí zařízení s tímto symbolem je k dispozici také v odpovídajícím mrazicím provedení.



## PŘEPÍNÁNÍ CHLAZENÍ / MRAZENÍ

Produkt lze používat jako chladicí nebo mrazicí zařízení. Mezi oběma režimy je možné přepínat.



## DUÁLNÍ TEPLOTA

Produkt má dvě samostatné teplotní zóny.



## ALARM

Produkt je vybaven alarmem, který vás upozorní, pokud je teplota příliš vysoká.



## ZÁMEK

Produkt je vybaven zámkem a klíčem.



## POZOR NA VELKÉ ROZMĚRY

Před instalací se ujistěte, že je přístup vhodný (velikost dveří, schody apod.), zda je místo pro zařízení dostatečně prostorné a zda je k dispozici vhodné elektrické připojení.



## NUTNÁ PROFESIONÁLNÍ INSTALACE

Kromě kontroly prostoru vyžaduje produkt speciální instalaci, například montáž.



## VHODNÉ PRO ZDRAVOTNICTVÍ

Produkt je vhodný pro skladování léčiv.