

# HI 5



# HI 5

friulinox  
The Best

# DIE ZUKUNFT IN 5 SCHRITTEN

Die Zukunft in 5 Schritten: Ein Gerät vereint eine Vielzahl von unterschiedlichen und sich ergänzenden Funktionen für höchste Effizienz in der Küche.





## START & GO

Start & Go: Mit einem HI5 können sie sofort mit der Arbeit beginnen. Er ist einfach und schnell zu handhaben, mit bis zu 300 programmierten Arbeitsprozessen, die laufend aktualisiert werden.

## 300 REZEPTE UND ABLÄUFE BEREITS VORPROGRAMMIERT

# EINFACH UND INTUITIV ZU BEDIENEN, UMFANGREICHE UNTERSTÜTZUNG



Dank des intuitiv zu bedienenden Displays ist es einfach mit dem HI5 zu arbeiten. Das bebilderte Display gibt dem Nutzer einen schnellen Zugang zu den unterschiedlichen Funktionen und unterstützt die Interaktion mit dem Gerät.



## • SCHNELLABKÜHLEN ❄️

Mit der Schnellabkühlfunktion ist es einfach Vorbereitungen im Voraus zu planen und damit die Produktivität zu erhöhen. Dabei behalten die Speisen ihren Geschmack, ihr Aussehen und ihr Gewicht und sie vermeiden, daß Speisen verderben.

**Gleichbleibende Qualität** für ihre Kunden, Erhalt der vorzüglichen Frische, der **Aromen** und des **Geschmacks.**



## SCHOCKFROSTEN



Das Schockfrostern erlaubt ihnen die Zutaten zum Zeitpunkt der besten Frische und Reife und zur Verfügbarkeit auf dem Markt zu kaufen und sie perfekt zu konservieren.

Damit überzeugen sie durch Nachhaltigkeit bei **saisonalen Produkten**, die sie immer frisch und in **besten Qualität** anbieten können.



# AUFTAUEN



Durch die Kontrolle des Auftauprozesses gelingt es ihnen die charakteristischen, organoleptischen - sinnhaften Eigenschaften ihres Kühlgutes wie Geruch, Geschmack und Farbe zu erhalten und so ihre Bevorratung zu optimieren und Verlust zu vermeiden.

Das Auftauen mit dem HI5 ist auf die **Optik**, den Geschmack und die wertvollen Inhalte ihrer Speisen fokussiert.

Auch das ist ein Kunst.



# GÄRUNTERBRECHEN

Das Produzieren „just in time“ ist der beste Weg Ressourcen zu optimieren, Prozesse zu organisieren und die unterschiedlichen Wünsche der Kunden zu befriedigen.

Bereiten Sie nur das,  
**was sie wirklich  
benötigen** zur richtigen  
Zeit.

# LANGSAMES GAREN MIT NIEDERTEMPERATUR

Die Temperaturkontrolle und Steuerung auf festen Werten erlaubt Zubereitungen, die nicht nur in besonderer Weise den Geschmack und das Aroma bewahren, sondern auch eine wesentlich höhere Zartheit und Saftigkeit des Gerichtes garantieren.

Die kontrollierte Qualität des langsamen Garens produziert Speisen von erlesenem Geschmack.

**Die Ergebnisse sind wirklich aufsehenerregend.**



# 5 UNTERSCHIEDLICHE LÖSUNGEN

– ZUGESCHNITTEN AUF  
IHRE BEDÜRFNISSE –  
FÜR JEDEN SEIN HI5

Wählen sie den HI5, der am besten zu ihren Bedürfnissen paßt. Sie werden erstaunt sein, wie leicht es ist, das passende Modell für ihre Anforderungen zu finden.



Gerätetyp	F506TS	F512TS	F517TS	F523TS	F534TS
<b>Aussenmasse</b>					
Breite [mm]	790	790	790	790	1.100
Tiefe [mm]	735	835	835	835	1.065
Höhe [mm]	850	1.320	1.800	1.950	1.800
<b>Türmasse</b>					
Türöffnungsbreite [mm]	670	670	670	670	670
Türhöhe [mm]	380	630	830	1.110	830
Innentiefe [mm]	410	420	420	420	900
Klimaklasse	T	T	T	T	T
<b>Leistung bei Schnellabkühlung Innerhalb 90'</b>					
+90 > +3°C [Kg]	18	25	36	55	72
<b>Leistung bei Schockfrosten Innerhalb 240'</b>					
+90 > -18°C [Kg]	12	16	24	36	48
<b>Bleche - Roste Typ</b>	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN1/1 600x400	GN2/1 600x800
<b>Bleche Anzahl</b>					
Abstand 45 [mm]	6	12	17	23	17
Abstand 60 [mm]	5	9	12	17	12
Abstand 75 [mm]	4	7	10	14	10
<b>Elektro Daten</b>					
<b>Stromversorgung</b> [V / ~ / HZ]	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
<b>Wärmeleistung</b> [W]	500	1.000	1.600	1.600	1.600
<b>* Kälteleistung</b> [W]	1.430	2.108	4.807	7.061	9.986
<b>** MAX Stromaufnahme bei Kühlung</b> [W / A]	1.117 / 5,5	1.395 / 6,1	3.218 / 7,4	4.507 / 9,2	5.837 / 12,9
<b>MAX Stromaufnahme bei Gärung</b> [W / A]	625 / 2,7	1.105 / 4,8	1.780 / 7,8	1.855 / 8,1	1.910 / 8,3

\* Verdampfertemperatur= -15°C / Kondens. Temp.= +40°C \*\* Verdampfertemperatur= -15°C / Kondens. Temp.=+55°C