

Abbattitore di temperatura



Abbattimento

Abbattere rapidamente a +3° un alimento consente di conservare intatte le proprietà organolettiche, bloccando la proliferazione batterica e preservando qualità, fragranza, colori e profumi, aumentando peraltro il tempo di conservazione in frigorifero del 75%.

Surgelazione

Raffreddare rapidamente a -40° un alimento crudo o cotto promuove una surgelazione uniforme dei macrocristalli e aumenta il periodo di conservazione nel vostro congelatore fino a 18 mesi. In questo modo il prodotto, una volta scongelato, manterrà la qualità originaria in termini di sapore, aspetto, valori nutrizionali ed organolettici.

Conservazione

Questa funzione permette di conservare il cibo a + 3°C o mantenerlo surgelato a - 20°C.

Decongelamento

Il miglior sistema per tutelare la salute poiché, scongelare gli alimenti rapidamente con una ventilazione delicata che permette di trattenere l'acqua microcristallizzata all'interno dei cibi,

rallenta sensibilmente l'eventuale proliferazione di microorganismi. Gli alimenti risulteranno così scongelati in maniera uniforme e senza parziali cotture, freschi, gustosi e consistenti come se non fossero mai stati in freezer.

Lievitazione

Consente di scegliere la temperatura ideale per il giusto tempo, per attivare i processi chimici necessari ad una corretta lievitazione di pasta, pane, pizza ottenendo così impasti leggeri e digeribili.

Piatto pronto

Il vostro piatto preferito vi aspetta caldo all'ora desiderata. Con una semplice programmazione dell'orario, le pietanze verranno prima conservate come fossero in frigorifero e poi portate alla temperatura di riscaldamento prescelta. Una app scaricabile consente di gestire dal proprio cellulare questa funzione da qualsiasi punto della propria casa.

Raffreddamento bottiglie

Gustare un buon vino alla giusta temperatura di servizio è un atto dovuto! Questa funzione permette di raffreddare rapidamente - 1°/minuto - ogni bevanda, portandola alla temperatura desiderata.



L'abbattitore diviene strumento indispensabile per il consumo di pesce crudo, in un Paese come l'Italia nel quale quest'ultimo è per tradizione estremamente apprezzato oltre alla più recente diffusione del Sushi. Sovente il pesce è oggetto di nocive contaminazioni da parte dell'anisakis (parassita trasmesso dal pesce stesso), salmonella e stafilococco. Il processo di abbattimento consente di impedire l'aggressione dei batteri all'alimento permettendoci di gustarlo senza alcun rischio di intossicazione.



Caratteristiche

Gestione touch control
 Display multilingue
 Capacità interna: 35 litri
 Abbattimento: da +3°C a -20°C
 Conservazione: da +3°C a -20°C
 Surgelazione: da -18°C a -30°C
 Scongelamento: +3°C
 Lievitazione: da +20°C a +30°C
 Piatto pronto: da +35°C a +45°C
 Raffreddamento bevande: 1°/minuto



dati tecnici

Materiali:	Acciaio inox 304 e vetro
Dimensioni macchina:	A 595 / 572 x L 595 x P 575 mm
Dimensioni del vano mobile per incasso a filo:	A 597 x L 597 x P min. 577 mm
Dimensioni del vano d'incasso per cornice sporgente:	A 593 / min. 575 x L 569 x P min. 577 mm
Peso netto:	24 Kg
Dimensioni imballo:	A 700 x L 700 x P 600 mm
Peso lordo:	35 Kg
Volume:	0,30 m ³
Voltaggio:	220-240V / 50 Hz
Gas refrigerante:	R600a - 24
Livello di rumore:	<45 dBA
Potenza max:	0,7/ A
Potenza:	55/100W
Classe climatica:	N, SN, ST
Classe di isolamento:	I

Legenda

Misura per installazione a filo

(Misura per installazione a cornice)

