

La cellule de refroidissement rapide



Réduction

Refroidir rapidement un aliment à + 3 ° permet de conserver les propriétés organoleptiques intactes, bloquant la prolifération qualité bactérienne et préservatrice, parfum, couleurs et senteurs, augmentation de 75% de la durée de conservation au réfrigérateur.

Gelé

Refroidir rapidement un aliment cru ou cuit à -40 ° favorise la congélation uniforme des macrocristaux e augmente la durée de stockage dans votre congélateur jusqu'à 18 mois. De cette façon, le produit, une fois décongelé, il conservera la qualité d'origine en termes de saveur, d'apparence, de valeurs nutritionnel et organoleptique.

Conservation

Cette fonction vous permet de conserver les aliments à + 3 ° C o le garder congelé à -20 ° C

Dégivrage

Le meilleur système pour protéger la santé depuis le dégivrage du nourrir rapidement avec une ventilation douce qui permet pour

retenir l'eau micro-cristallisée à l'intérieur de l'aliment, ralentit considérablement la prolifération possible de microorganismes. La nourriture sera ainsi décongelée en uniformément et sans cuisson partielle, frais, savoureux et cohérents comme s'ils n'avaient jamais été dans le congélateur

Levain

Il vous permet de choisir la température idéale pour le bon moment, pour activer les processus chimiques nécessaires à une levée correcte de pâtes, pain, pizza obtenant ainsi une pâte légère et digestible.

Plat prêt

Votre plat préféré vous attend chaud à l'heure souhaitée. Avec une simple programmation de l'heure, les plats viendront d'abord conservés comme s'ils étaient au réfrigérateur, puis amenés à température de chauffage choisie. Une application téléchargeable vous permet de gérer cette fonction depuis votre téléphone mobile n'importe où vous vous trouvez dans votre maison.

Refroidissement des bouteilles

Profiter d'un bon vin à la bonne température de service est un acte dû! Cette fonction vous permet de vous refroidir rapidement - 1 ° / minute - chaque boisson, en l'amenant à la température souhaitée.



La cellule de refroidissement rapide devient un outil de consommation indispensable de poisson cru, dans un pays comme l'Italie où ce dernier est aussi traditionnellement très apprécié à la plus récente diffusion de sushi. Souvent, le poisson est objet de contamination nocive par les anisakis (parasite transmis par le poisson lui-même), salmonella e staphylocoque. Le processus de refroidissement permet d'éviter l'agression des bactéries sur les aliments nous permettant de profitez-en sans aucun risque d'intoxication.



Caractéristiques

- Contrôle tactile
- Affichage multilingue
- Capacité interne: 35 litres
- Refroidissement rapide: + 3 ° C
- Congélation: -18 ° C à -35 ° C
- Assainissement: -20 ° C pendant 24h
- Refroidissement des boissons: 1 ° / minute
- Dégivrage: + 3 ° C à + 10 ° C
- Levée: + 20 ° C à + 30 ° C
- Chauffage: + 35 ° C à 45 ° C



Données techniques

Matériaux:	acier inoxydable 304 et verre
Dimensions extérieures:	A 595 / 572 x L 595 x P 575 mm
Dimensions encastrées:	A 597 x L 597 x P min. 577 mm
Dimensions d'encastrement du cadre:	A 593 / min. 575 x L 569 x P min. 577 mm
Poids net:	24 Kg
Dimensions de l'emballage:	A 700 x L 700 x P 600 mm
Poids brut:	35 Kg
Volume du produit:	0,30 m ³
Tension:	220-240V / 50 Hz
Gaz réfrigérant:	R600a - 24
Niveau sonore:	<45 dBA
Puissance max:	0,7/ A
Puissance:	55/100W
Classe climatique:	N, SN, ST
Classe d'isolation:	I

Légende

Convient pour une installation affleurante (Convient pour l'installation du cadre)

