

## Abbattitore FL 2980 600

Forni e coordinati

Codice: 2980 600



### DETTAGLI

Colorazione	Black Mirror
-------------	--------------

Materiale	Vetro
-----------	-------

Alimentazione	220-240V - 50Hz
---------------	-----------------

Dimensioni	60x46 cm
------------	----------

Finitura muffola	Acciaio Inox
------------------	--------------

Potenza max	300 W
-------------	-------

Programmazione	Programmazione elettronica Self Cooking
----------------	---

Sicurezza	sensori di protezione dai sovraccarichi di temperatura
-----------	--

Temperature di esercizio	+75°C / -30°C
--------------------------	---------------

Tipo di forno	Abbattitore temperatura
---------------	-------------------------

Tipo comandi	Touch Control
--------------	---------------

Volume	40Lt
--------	------

## IN DOTAZIONE

1 x Sonda al cuore 9801 107  
1 x Vassoio in vetro ad alta  
tenuta termica 9401 558  
1 x Griglia inox 9401 115

## PROGRAMMI COTTURA

Abbattimento positivo +3°C	Riduce il tempo di permanenza nel range di temperatura di proliferazione dei batteri e allunga la vita del prodotto. Il rapido raffreddamento blocca inoltre l'evaporazione dell'acqua.
----------------------------	---

Surgelazione -18°C	Consente di conservare gli alimenti per diversi mesi. Rimangono intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti mediante la microcristallizzazione dell'acqua, senza lacerazione delle fibre.
--------------------	--

Pre-Raffreddamento rapido	Riduce i tempi di esecuzione dei programmi raffreddando delle parti interne dell'apparecchiatura prima dell'utilizzo.
---------------------------	---

Raffreddamento rapido a fine cottura	È possibile accelerare il processo di raffreddamento fino alla temperatura desiderata senza attendere la naturale acclimatazione.
--------------------------------------	---

Raffreddamento rapido delle bevande	Questo programma permette di ridurre velocemente la temperatura delle bevande, fino a sei bottiglie.
-------------------------------------	--

Conservazione a 0 °C	È adatta quando si desidera conservare cibi come per esempio carni, pesci e verdure per qualche ora prima della loro preparazione.
----------------------	--

## Sanificazione -30°C

La cattiva conservazione dei prodotti ittici può causare rischi per la salute per la contaminazione da Anisakis, un parassita che può essere eliminato - se mangiati crudi - con una surgelazione a -30°C.

## Scongelamento

Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.

## Scongelamento controllato

Porta un alimento dalla temperatura di congelamento a  $1\div 3^{\circ}\text{C}$  senza perdere liquidi e senza iniziare la cottura, evitando la trasformazione delle proteine che si ha con il microonde.

## Rigenerazione dei cibi

Consente di riscaldare un alimento precedentemente cotto e conservato in frigorifero e servirlo in tavola alla temperatura di corretto consumo.

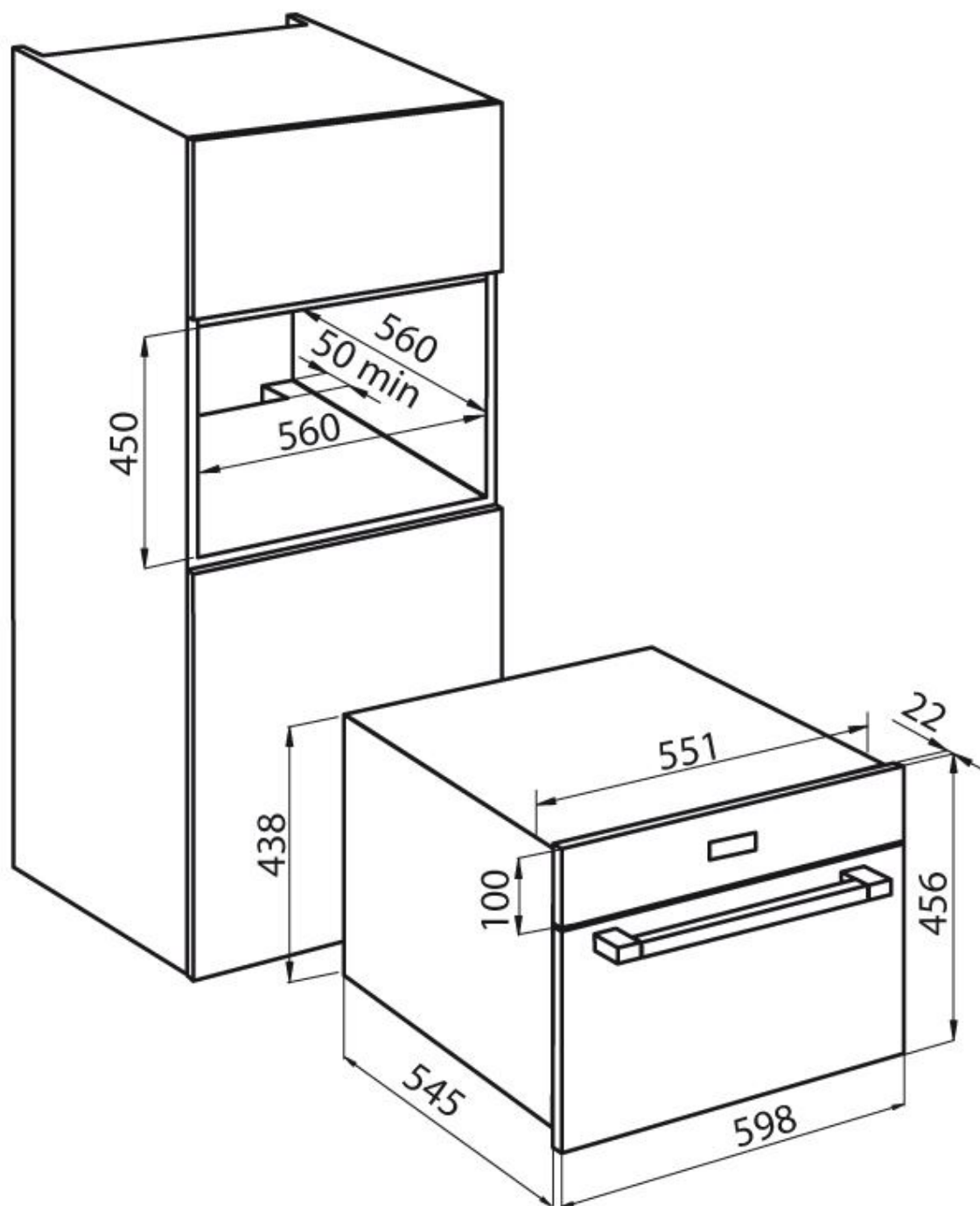
## Cottura a bassa temperatura

Cuoce a temperatura costante per un tempo determinato. Grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dagli alimenti, permette di mantenere intatte le qualità nutritive e la tenerezza dei cibi.

## Lievitazione controllata

Crea un microclima a temperatura e umidità controllate e la fermentazione può aver luogo in condizioni ottimali. Programmando la durata è possibile ridurre la quantità di lievito, per prodotti più leggeri e digeribili.

## DATI TECNICI



## GALLERIA FOTOGRAFICA



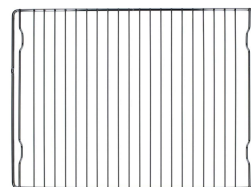
## IN DOTAZIONE



Sonda al cuore 9801 107



Vassoio in vetro ad alta tenuta termica 9401 558



Griglia inox 9401 115