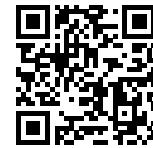


Abbattitore FL 2980 600



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 decongelare 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÷3°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.

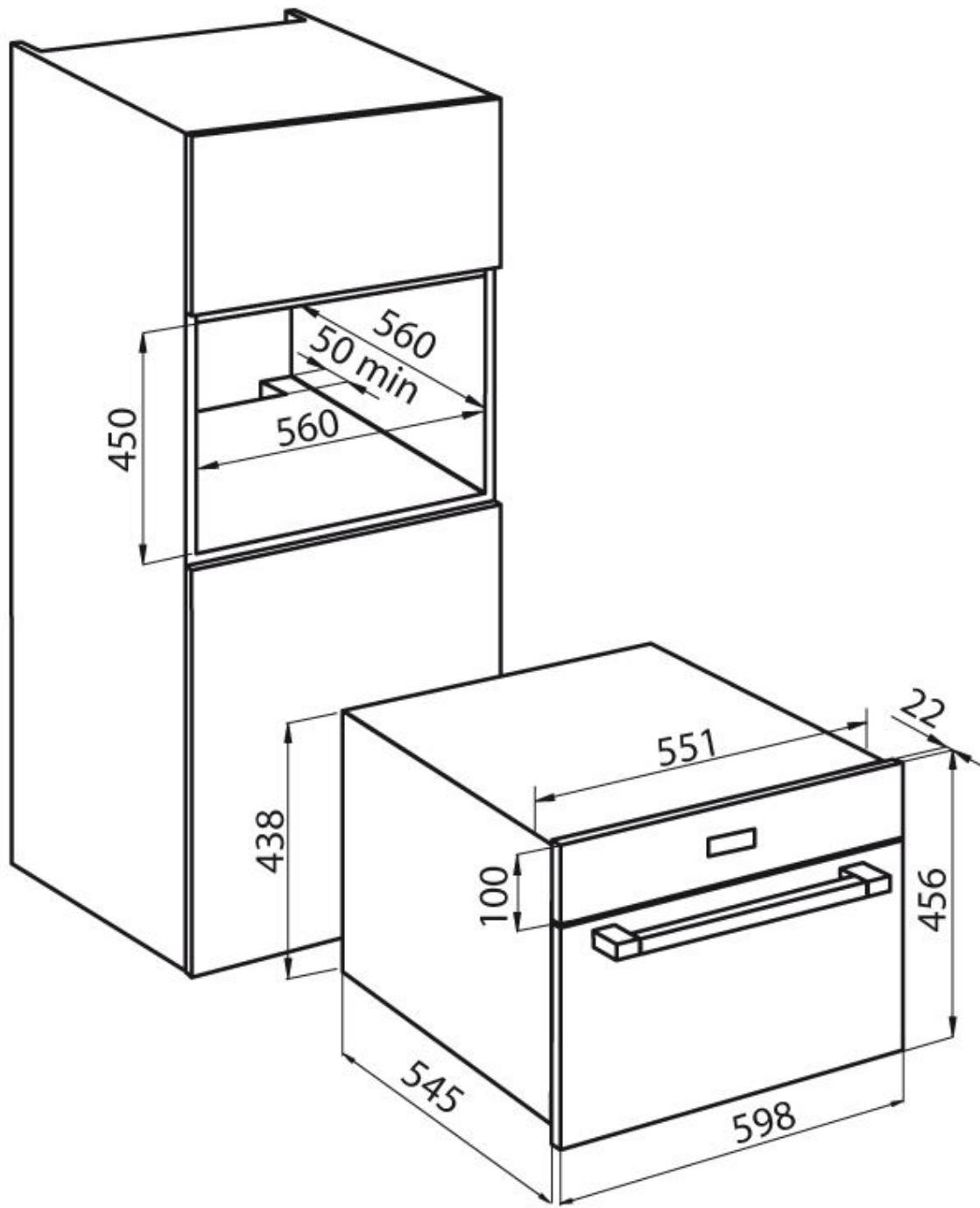
Cottura a bassa temperatura

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



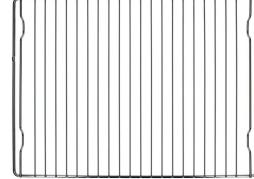
IN DOTAZIONE



Sonda al cuore 9801107



Vassoio in vetro ad alta tenuta termica 9401 558



Griglia inox 9401 115