

Abatidor 5980 600

Hornos y coordinados

Código: 5980 600



DETALLES

Colorante Black Mirror

Material Cristal

Alimentación 220-240V - 50Hz

Dimensiones 60x46 cm

Acabado de la mufla Acero inoxidable

Iluminación LED

Potencia máx 300 W

Programación Programación electrónica Self Cooking

Seguridad sensores de protección contra las sobrecargas de temperatura

Enchufe eléctrico

Schuko

Temperaturas de funcionamiento

+75°C / -30°C

Tipo de horno

Abatidor de temperatura

Tipo de mandos

Touch Control - Pantalla TFT

Volumen

40Lt

EN DOTACIÓN

1 x Sonda corazón 9801 107
1 x Bandeja de cristal de alta resistencia térmica 9401 558
1 x Rejilla de acero inoxidable 9401 115

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Abatimiento positivo + 3 ° C

Reduce el tiempo de permanencia en el rango de temperatura de proliferación de bacterias y alarga la vida del producto. El rápido enfriamiento también bloquea la evaporación del agua.

Cocción a baja temperatura

Cuece a una temperatura constante durante un tiempo determinado. Gracias a la limitada evaporación del agua de los alimentos, permite mantener intactas las cualidades nutritivas y la ternura de los alimentos.

Congelación -18 ° C

Permite conservar los alimentos durante varios meses. Permanecen intactas las cualidades organolépticas, sabor, aroma y apariencia de los alimentos por micro cristalización del agua sin lacerar las fibras.

Conservación a 0 ° C

Es apropiada cuando se desea conservar alimentos tales como carne, pescado y verduras durante unas horas antes de su preparación.

| | |
|--|---|
| Descongelación | Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente. |
| Descongelación controlada | Lleva un alimento de la temperatura de congelación a $1 \div 3^{\circ} \text{C}$ sin perder líquidos y sin empezar su cocción, evitando la transformación de las proteínas que se produce con el microondas. |
| Enfriamiento rápido al final de la cocción | Es posible acelerar el proceso de enfriamiento hasta la temperatura deseada sin tener que esperar la aclimatación natural. |
| Enfriamiento rápido de las bebidas | Este programa permite reducir rápidamente la temperatura de la bebida, hasta seis botellas. |
| Fermentación controlada | Crea un microclima de temperatura y humedad controladas y la fermentación puede tener lugar en condiciones óptimas. Al programar la duración se puede reducir la cantidad de levadura, para productos más ligeros y digeribles. |
| Pre-Enfriamiento rápido | Reduce el tiempo de ejecución de los programas enfriando algunas partes internas del aparato antes de su uso. |
| Regeneración de los alimentos | Permite recalentar un alimento previamente cocido y conservado en el frigorífico y servirlo en la mesa a la temperatura de consumo correcta. |
| Saneamiento -30°C | La mala conservación de los productos de pesca puede causar riesgos para la salud por la contaminación de Anisakis, un parásito que puede ser eliminado - si se comen crudos - con una congelación a -30°C . |

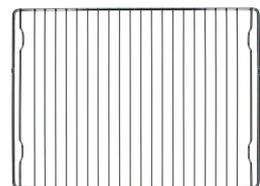
EL PAQUETE INCLUYE



Sonda corazón 9801 107



Bandeja de vidrio de alta
resistencia térmica 9401 558



Rejilla en acero inoxidable 9401
115