

Refroidisseur 5980 600

Fours et produits coordonnés

Code: 5980 600



DÉTAILS

Coloration	Black Mirror
------------	--------------

Matériau	Verre
----------	-------

Alimentation	220-240V - 50Hz
--------------	-----------------

Dimensions	60x46 cm
------------	----------

Finition manette	Acier inoxydable
------------------	------------------

Éclairage	LED
-----------	-----

Puissance maximale	300 W
--------------------	-------

Programmation	Programmation électronique Self Cooking
---------------	---

Sécurité	capteurs de protection contre les surcharges de température
----------	---

Prise électrique	Schuko
Températures de fonctionnement	+75°C / -30°C
Type de four	Refroidisseur à air comprimé
Type de commandes	Touch Control - Display TFT
Volume	40Lt

INCLU

1 x Sonde à cœur 9801 107
1 x tirette en verre hautement étanche à la chaleur 9401 558
1 x Grille en acier inoxydable 9401 115

PROGRAMMES CUISSON

Assainissement -30°C	Une mauvaise conservation des produits de la pêche peut entraîner des risques pour la santé en raison de la contamination par l'Anisakis, un parasite qui peut être éliminé - s'il est consommé cru - par congélation à -30°C.
Congélation -18°C	Il permet de stocker de la nourriture pendant plusieurs mois. Les qualités organoleptiques, la saveur, l'arôme et l'aspect des aliments restent intacts grâce à la microcristallisation de l'eau, sans déchirer les fibres.
Cuisson à basse température	Il cuit à une température constante pendant un temps déterminé. Grâce à l'évaporation limitée de l'eau des aliments, elle maintient intactes les qualités nutritionnelles et la tendreté des aliments.
Décongélation	Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.

Décongélation contrôlée	Il permet de faire passer un aliment de la température de congélation à 1÷3°C sans perdre de liquide et sans commencer la cuisson, en évitant la transformation des protéines que l'on a avec le micro-ondes.
Levain contrôlé	Il va créer un microclimat avec une température et une humidité contrôlées et la fermentation peut avoir lieu dans des conditions optimales. En programmant la durée, il est possible de réduire la quantité de levure, pour des produits plus légers et plus digestes.
Pré-refroidissement rapide	Il réduit le temps d'exécution du programme en refroidissant les parties internes de l'équipement avant utilisation.
Réduction positive +3°C	Il réduit le temps de séjour dans la gamme de température de la prolifération des bactéries et prolonge la durée de vie du produit. Le refroidissement rapide bloque également l'évaporation de l'eau.
Refroidissement rapide des boissons	Ce programme permet de réduire rapidement la température des boissons, jusqu'à six bouteilles.
Refroidissement rapide en fin de cuisson	Il est possible d'accélérer le processus de refroidissement jusqu'à la température souhaitée sans attendre l'acclimatation naturelle.
Régénération des aliments	Il permet de réchauffer un aliment préalablement cuit et conservé au réfrigérateur et de le servir sur la table à la température de consommation correcte.
Stockage à 0 °C	Il convient lorsque l'on souhaite conserver des aliments tels que la viande, le poisson et les légumes pendant quelques heures avant leur préparation.

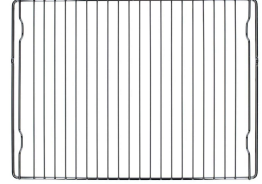
FOURNI



Sonde au cœur 9801 107



Plan en verre hautement
étanche à la chaleur 9401 558



Grille acier inoxydable 9401 115