

ABBATTITORI SURGELATORI RAPIDI "CARATTERISTICHE GENERALI"



ABBATTITORI SURGELATORI RAPIDI

L'abbattimento rapido di temperatura è una tecnologia che sfrutta le note proprietà di conservazione del freddo per mantenere gli alimenti nel tempo in perfette condizioni di igienicità e sicurezza, senza perderne la qualità. Il raffreddamento o congelamento rapido, oltre a bloccare la riproduzione dei microrganismi naturalmente presenti negli alimenti, consente di preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei prodotti e aumentarne il periodo di conservazione. Le pietanze avranno la qualità, il sapore e la consistenza dei cibi freschi, ottenuti con un notevole risparmio di tempo e denaro. L'abbattitore di

temperatura Pabatech è lo strumento che permette questo sistema di lavoro vantaggioso e indispensabile in tutti i laboratori di preparazione alimentare. Il partner eccellente di ogni professionista.



CONSOLLE DI LAVORO

LA FACILITÀ D'USO

della consolle elettronica permette in pochi istanti di accedere ai programmi prestudiati per soddisfare tutte le vostre ricette.

PRG 1 ciclo di ABBATTIMENTO +90 a +3°C in 90' con utilizzo di sonda prodotto

PRG 2 ciclo di SURGELAZIONE +20 a -18°C in 240' massimo con utilizzo di sonda prodotto

PRG 3 ciclo di ABB.TO/SURG.NE +90 a -18°C in 240' massimo con utilizzo di sonda prodotto

PRG 4 ciclo di ABBATTIMENTO +90 a +3°C in 90' con tempo impostato

PRG 5 ciclo di SURGELAZIONE +70 a -18°C in 240' massimo con tempo impostato

PRG 6 ciclo di ABB.TO/SURG.NE +90 a -18°C in 240' massimo con tempo impostato

Maniglia ergonomica per una semplice apertura.

Maniglia a scomparsa con chiusura a chiave.

Struttura porta teglie regolabile.



Rampa di accesso in acciaio inox



Finiture arrotondate per garantire il massimo grado di pulizia e igiene