

## Abbattitore SKIN

Forni e coordinati

Codice: 2980 601



### 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÷3°C senza perdere liquidi e senza iniziarne 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.

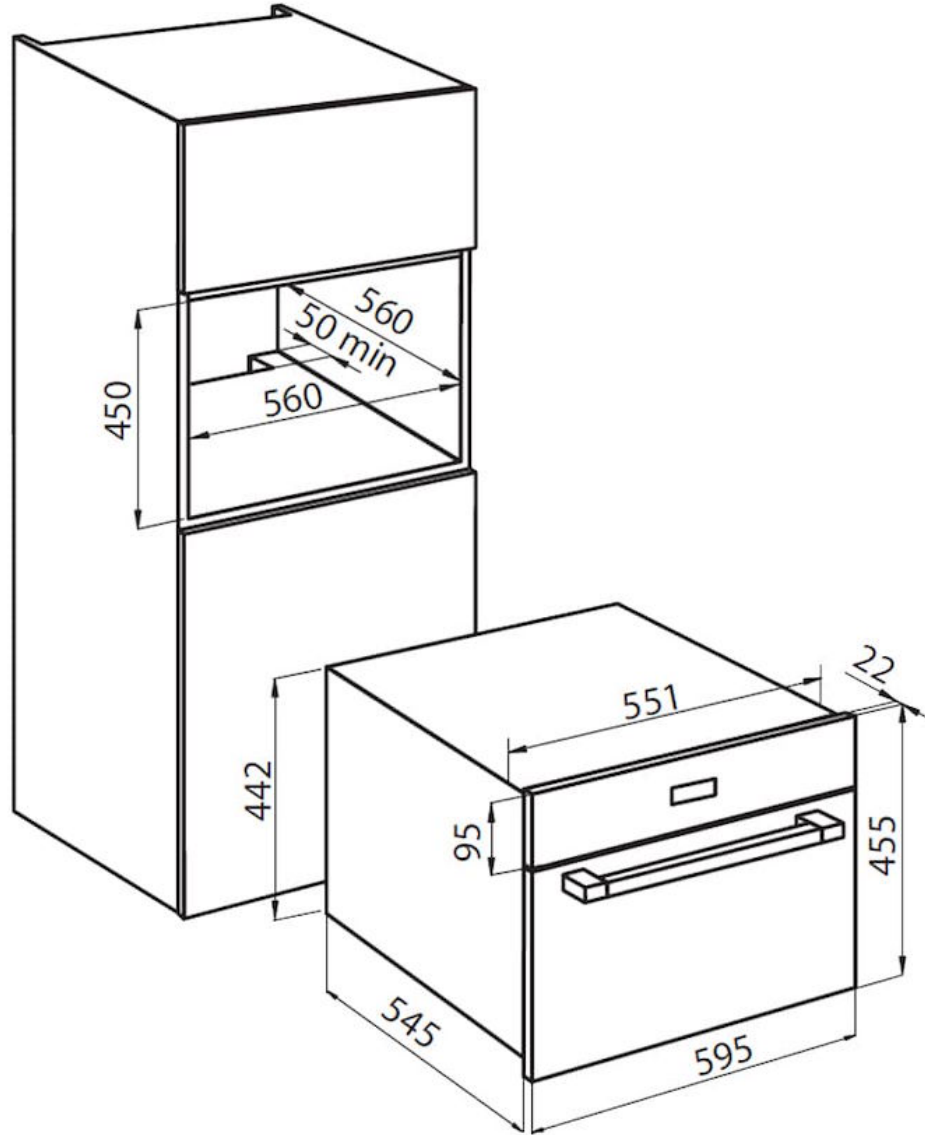
---

## 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



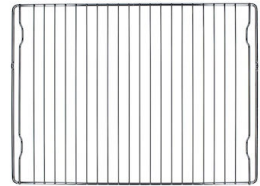
## IN DOTAZIONE



Sonda al cuore



Vassoio in vetro ad alta tenuta termica



Griglia inox