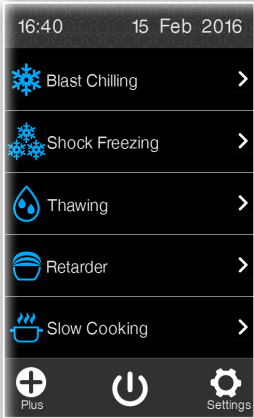


## ABATIDORES



### 6 funciones:

- **Abatimiento Positivo +90 / +3°C**
- **Congelación +90 / -18°C**
- **Descongelación**
- **Fermentación controlada**
- **Cocción lenta / Mantenimiento a temperatura**

### LCD 7" Touch Screen

Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT -IPS), de alta definición, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se puede visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



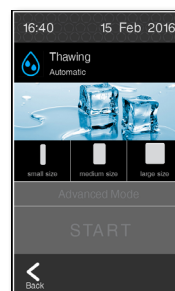
### Abatimiento Positivo +90 / +3°C

- Permite que el centro del producto alcance rápidamente una temperatura de +3°C, reduce la evaporación natural del producto manteniendo la humedad del mismo y evita la proliferación bacteriana después de la cocción.
- La función de abatimiento permite planificar por anticipado las preparaciones, aumentar la productividad, mantener inalterado el sabor, color, perfume y peso y eliminar riesgos de intoxicación y los restos.
- Gracias al perfecto control del aire y de la temperatura en la cámara se mantienen intactas todas las características organolépticas.



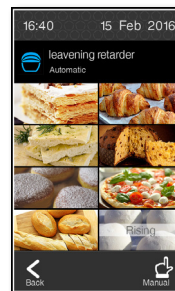
### Congelación +90 / -18°C

- Permite que el centro del producto alcance rápidamente una temperatura de -18°C, manteniendo intactas la estructura y la consistencia del producto.
- La congelación rápida permite comprar los productos en el momento de máxima frescura, maduración y disponibilidad en el mercado y conservar intactas todas las peculiaridades de éstos.
- Gracias a un flujo de aire controlado a -40°C se puede mantener en el tiempo las calidades de un producto fresco.



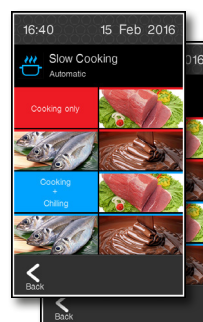
### Descongelación

- Poder controlar y determinar la descongelación de un producto significa mantener intactas las características organolépticas y optimizar las reservas, evitando desperdicios.
- La descongelación se realiza con la máxima seguridad alimentaria, mediante la reabsorción lenta del agua microcristalizada en el interior de los alimentos.
- Es el ciclo ideal para productos que se deben servir crudos o frescos, como el pescado o productos de pastelería, ya que no daña la estructura molecular.



### Fermentación controlada

- La flexibilidad de producto "just in time" es la mejor manera para optimizar los recursos, gestionar el tiempo y satisfacer la variabilidad de las solicitudes.
- Se puede elegir una fermentación directa o programada: se prepara, se deja fermentar, se mantiene la fermentación y se decide programar la frase de cocción.
- Todo ello con un control preciso de la humedad para obtener un resultado siempre perfecto.



### Cocción lenta y Mantenimiento a temperatura

- El control de la temperatura y su mantenimiento dentro de los valores predefinidos permiten preparaciones que protegen no solo el gusto y el sabor, sino también la jugosidad y la textura de los alimentos para conseguir resultados realmente apasionantes.
- Esta función es muy sencilla de usar y es perfecta para mantener calientes los alimentos durante el servicio, ayudando a mejorar la preparación y la organización.
- Este ciclo puede usarse también en pastelería para derretir el chocolate o confinar la fruta.