

BUILT IN BLAST CHILLER

For a Fresh Food every day

What is the blast. It can be defined as a freezer, using forced air, rapidly cools the food by lowering the temperature to about +3° C at the core and freeze at -18° C, and without the formation of ice crystals that alter the texture and the taste of food and break the cells. This way you will extend the life of food because the cold contrasts the bacterial load and respects the organoleptic qualities of the food.

The chilling lowers the temperature of the dishes at +3°C. In doing so it provokes a real shock that inhibits the growth of bacteria. The freezing process lowers the temperature to -18° C, thereby obtaining the micro crystallization of water and preserving the product molecules. Breaking down raw fish using the blast is very popular especially in Japanese restaurants serving several dishes made with raw fish. It is mandatory to keep the raw fish in a blast chiller at -18° C for at least 24 hours (sanitation). This procedure does not alter the taste of the food, destroys bacteria and parasites that may be present within.



Other functions:

Drinks cooling

This function allows to cool beverages.

Fast thawing

The product is thawed quickly and then stored at a temperature of max 10 ° C.

Proofing

This function allows setting of an average temperature that allows the natural leavening processes of bread, pizza, pasta and pastry.

Ready made dish

This function allows to set temperature and time at which food can be consumed.

FEATURES

- Push buttons or touch control
- Multilanguages display
- Blast chilling: +3°C
- Sanitation: -20°C for 24h
- Freezing: -18°C to -35°C
- Thawing: +3°C to + 10°C
- Proofing: +20°C to +30°C
- Ready made dish: +35°C to 45°C
- Drinks cooling: 1°/minute



FUNCTIONING

- Fully integrated digital blast chiller
- Blast chiller for a domestic use
- Managing of temperature recognition at the core
- Electronic controls and programming
- Automatic search and display of warnings

TECHNICAL DATA

- Material: stainless steel 304 and glass
- Outside dimensions: H 595 x W 595 x D 566 mm
- Built in dimensions: H 585 x W 560 x D 590 mm
- Appliance weight: 24 Kg
- Package dimensions: H 650 x W 650 x D 600 mm
- Gross weight: 35 Kg
- Product volume: 0,30 mc
- Voltage: 220-240V / 50-60 Hz
- Refrigerant gas: R600a - 24g
- Noise Level: <45 dBA
- Rated electrical power max: 0,7/ A
- Power: 55/100W
- Climatic class: N, SN, ST
- Classe of isolation: I
- Net capacity: 35 liters
- Energy consumption: 0.40 kWh/24h (A+)
- Standard connection cable: schuko plug
- Approvals: CE - SGS - RoHS



ABBATTITORE DI TEMPERATURA DA INCASSO

Abbattimento

L'abbattitore di temperatura è come un surgelatore che, sfruttando aria forzata, raffredda rapidamente il cibo abbassandone la temperatura a 3 °C, mentre surgela a -18 °C, e senza che si formino i cristalli di ghiaccio che alterano la consistenza ed il sapore del cibo spezzandone le cellule.

L'abbattitore, si può utilizzare per portare velocemente a temperature molto basse anche i cibi bollenti cosa che non si può fare in un comune frigorifero. L'abbattimento positivo consente di abbassare la temperatura delle pietanze a 3°C. Viene così provocato un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri. L'abbattimento negativo, invece, corrisponde al processo di surgelazione, grazie al quale è possibile abbassare la temperatura dei cibi a -18°C, ottenendo così la microcristallizzazione dell'acqua e preservando le molecole del prodotto.

L'uso dell'abbattitore è molto diffuso soprattutto nei ristoranti giapponesi che servono molti piatti a base di pesce crudo. È infatti obbligatorio tenere il pesce crudo in un abbattitore a -20 °C per almeno 24 ore (sanificazione). Questo procedimento non altera assolutamente il gusto dell'alimento, distrugge i batteri e i parassiti che potrebbero essere presenti all'interno.



Altre funzioni:

Raffreddamento bevande

Questa funzione permette di raffreddare rapidamente bottiglie di vino o altre bevande alla temperatura desiderata.

Scongelamento rapido

Il prodotto viene scongelato in tempi rapidi e poi conservato ad una temperatura di max 10°C.

Lievitazione

Questa funzione permette di impostare una temperatura media in grado di attivare i processi chimici necessari ad una corretta lievitazione di pane, pasta, pizza...

Riscaldamento

Questa funzione permette di impostare temperatura ed orario alla quale si gradisce poter consumare la propria porzione di cibo.



FUNZIONI

- Abbattitore di temperatura digitale
- Rilevamento e gestione automatica della temperatura al cuore
- Controlli e programmi elettronici
- Programmazione personalizzabile
- Risparmio energetico
- Ricerca automatica allarmi

CARATTERISTICHE

- Pulsanti o touch control
- Display multilingue
- Capacità interna: 35 litri
- Abbattimento: +3°C
- Surgelazione: -18°C a -35°C
- Sanificazione: -20°C per 24h
- Raffreddamento bevande: 1°/minuto
- Scongelamento: +3°C a +10°C
- Lievitazione: +20°C a +30°C
- Riscaldamento: +35°C a 45°C

DATI TECNICI

- Materiali: acciaio inox 304 e vetro
- Dimensioni esterne: A 595 x L 595 x P 566 mm
- Dimensioni incasso: A 585 x L 560 x P 590 mm
- Peso netto: 24 Kg
- Dimensioni imballo: H 650 x W 650 x D 600 mm
- Peso lordo: 35 Kg
- Volume del prodotto: 0,30 mc
- Voltaggio: 220-240V / 50-60 Hz
- Gas refrigerante: R600a - 24g
- Livello di rumore: <45 dBA
- Potenza max: 0,7/ A
- Potenza: 55/100W
- Classe climatica: N, SN, ST
- Classe di isolamento: I
- Consumo energetico: 0.40 kWh/24h (A+)
- Cavo di connessione: presa schuko
- CE - SGS - RoHS

