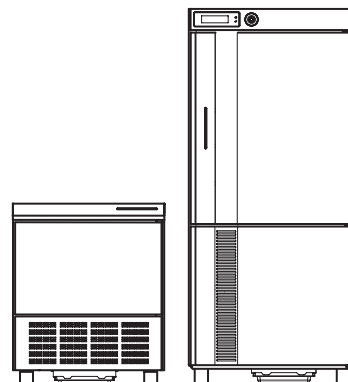


REFRIGERAZIONE PROFESSIONALE ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA



What



How



Then

PRESTAZIONI DA PRIMATO

- Sistemi di refrigerazione studiati per prestazioni d'avanguardia che permettono di raggiungere **-40°C in camera***
 - **Potenze frigorifere** dimensionate per ogni tipologia di abbattitore
 - **Valvole termostatiche** per garantire la discesa veloce della temperatura
 - Condensatore con doppia ventola nei modelli a 5 teglie*
 - **Guarnizioni a tripla camera**
 - **Distribuzione dell'aria ottimizzata**

- Qualità e sicurezza degli alimenti garantite, tempo in cucina ottimizzato per offrire sempre di più alla clientela
- Produzione in abbattimento assicurata
- Abbattimento uniforme

Una marcia in più' per cucinare in velocità, qualità e sicurezza

SEMPLICITA' DI UTILIZZO

- **Scheda comandi LCD + encoder***
- **Illuminazione a led - blu/giallo/rosso**
 - per controllare il funzionamento a distanza*
- **Possibilità di selezionare la lingua ed il mercato***
- Scarico dati ed aggiornamento del software grazie all'**uscita USB***
- **Ampia scelta di programmi automatici** per le diverse tipologie di alimenti*

- Estrema semplicità di utilizzo, **senza necessità di istruzioni** e risultato garantito dal primo giorno

La vita in cucina non è mai stata così semplice

QUALITA' DEL CIBO

- **Programma brevettato di abbattimento positivo I.F.R** (Intelligence Food Recognition), con sonda multipoint che adatta la ventilazione e la refrigerazione all'alimento

- **La qualità del cibo è perfetta:** la sonda multipoint permette di raggiungere +3°C al cuore del prodotto senza creare macrocristalli

Impossibile distinguere un prodotto abbattuto da uno fresco!

 What How Then

SICUREZZA ALIMENTARE

- Cicli di abbattimento - surgelazione rapida della temperatura al cuore del prodotto, a tempo o con sonda:
 - da +90°C a +3°C in 90'
 - da +90°C a -18°C in 240'
- Ampia scelta di programmi specifici* per assicurare la **totale assenza** di rischi alimentari; programmi per la **sanificazione del pesce crudo: Anisakis 24H - Anisakis 15H e Opistorkis**
- **Ciclo SMART ON***: la macchina rileva in automatico la presenza di cibo caldo e avvia un ciclo di abbattimento positivo mettendo in sicurezza l'alimento

- **Si evita la proliferazione batterica** e la riduzione delle qualità organolettiche dell'alimento
- **Salubrità del cibo** e rischio di intossicazione per il consumatore scongiurato
- Liquidi presenti nell'alimento trasformati in **microcristalli** per preservare struttura, peso e gusto

La sicurezza prima di tutto

DESIGN FUNZIONALE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Scheda comandi posizionata per la migliore leggibilità*
- Camera interna con angoli arrotondati, fondo diamantato e foro di lavaggio

- **Robustezza, ergonomia e facilità di pulizia**
- Ambiente di lavoro più sicuro, flessibile, con igiene garantita

Niente è lasciato al caso

AMPIA SCELTA

- Ampia disponibilità di modelli:
 - da 5 x GN 1/1 a 20 x GN 2/1, per teglie GN e/o EN
 - da 8 a 144 kg/h di produttività in abbattimento
 - modelli sotto-forno, Roll-in, passanti e modelli gestiti direttamente dal forno combinato (Cook&Chill)

- Ad ogni cucina il suo abbattitore dedicato, capace di offrire sempre la migliore qualità

Un modello per ogni esigenza

AFFIDABILITA' E QUALITA' TOTALE

- Accurata scelta dei componenti
- Test di sicurezza elettrica e test termodinamici su ogni prodotto
- Struttura monoscocca con processo di iniezione realizzato internamente all'azienda

- I processi in cucina sono sicuri e affidabili

**L'abbattitore Angelo Po e' il miglior collaboratore in cucina
Impossibile farne a meno**

* Secondo il modello