TechnoFood
panadería

ABATIDORES DE TEMPERATURA | CONCEPT

RENDIMIENTO COMPETITIVO EN LAS CONDICIONES MÁS EXIGENTES

AISLAMIENTO DE 60 mm





CBC 101 HC CBC 81 HC CBC 51 HC CBC 31 HC

CONTROL TÁCTIL DE 5" SIMPLIFICADO PARA UN FÁCIL USO

FAGOR PROFESSIONAL

EQUIPOS IMPORTADOS

MODELOS CONCEPT CBC 101 81 51 31 HC

- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- ***2 modos manuales de enfriamiento:***

  • ***Ciclo duro:*** Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.

  • ***Ciclo suave:*** Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- ***3 ciclos adicionales*** de preenfriamiento, higienización del pescado y endurecimiento del helado.
- Capacidad para almacenar hasta 20 recetas personalizadas.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- ***Calidad.*** El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal. Además, se evita la formación de macrocristales y por tanto, se mantienen todas las características organolépticas. Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.
- ***Aislamiento.*** Aislar para conservar. Nuestros abatidores compactos incorporan un aislamiento de 60 mm (excepto el modelo 031, de 35 mm); 70 mm en células abatidoras y 100 mm en células abatidoras de congelación. Por su parte, los modelos RBM tienen un aislamiento de poliuretano inyectado de 100 mm de espesor.

gerencia.pan@technofood.com.co

3218023636

technofood_panaderia

TechnoFood

www.technofood.com.co