

Abbattitori e surgelatori rapidi di temperatura

Ritmi di vita frenetici? Tempi ristretti nella preparazione dei piatti? Cibi deperibili e difficilmente conservabili?

Al mondo della ristorazione viene in soccorso l'abbattitore di temperatura: la risposta ideale contro ostacoli ed imprevisti di chef e cucine moderne.

L'abbattitore è un'attrezzatura che serve a raffreddare rapidamente i cibi caldi per poi porre il piatto in frigo o congelatore.

Questa speciale metodologia consente di allungare la vita media del cibo in quanto la velocità con cui viene raggiunto il freddo contrasta la crescita di batteri e organismi nocivi.

Gli abbattitori di temperatura permettono anche di "surgelare" il prodotto (sia cotto, sia la materia prima). La rapidità del trattamento rispetta le qualità chimiche dell'alimento e previene il formarsi dei micro-cristalli di ghiaccio, noti al pubblico come sinonimo di poca freschezza e cattiva conservazione.

Con gli **abbattitori Afinox** conservare gli alimenti in modo salutare apporta anche altri vantaggi: la riduzione dei costi e la maggior efficienza della struttura, sia essa un ristorante, una mensa, un laboratorio o un centro di cottura. Gli abbattitori di temperatura apportano grande valore all'utilizzatore intervenendo in maniera importante sulla razionalizzazione dei tempi di lavoro e quindi sui costi di manodopera, sulla riduzione del calo peso e degli scarti e quindi sui costi delle materie prime.

Scopri tutta la gamma e scegli l'abbattitore più adatto alle tue esigenze.



Infinity, Basic, One, E-Abb

Abbattitori rapidi di temperatura / surgelatori in acciaio inox AISI 304 che rispondono alle più svariate esigenze. Macchine con funzionalità e capacità di abbattimento e surgelazione diverse che rispondono a tutte le necessità dello chef in cucina. BASIC rappresenta l'innovazione nella semplicità. L'equilibrio di un ottimo rapporto qualità /prezzo, sviluppato in un prodotto...