

EAT1AX Blast Chiller



Abbattitore di temperatura BlastChiller

L'abbattitore è un elettrodomestico innovativo che raffredda velocemente e con una precisa regolazione della temperatura, sia al di sopra che al di sotto di 0°C. Si adatta a tutti i nuclei familiari: dal single alla coppia con figli, dal cuoco provetto a chi è alle prime armi. Il suo principale obiettivo? Rendere la vita in cucina più facile e soddisfare gusti ed esigenze diverse.

Ingredienti preservati a lungo, naturalmente

Mantieni la freschezza dei tuoi alimenti. L'abbattitore ti permette di mantenere inalterati l'aspetto, la consistenza e il contenuto di vitamine sia dei tuoi ingredienti che dei cibi già cotti. Uno strumento prezioso per non rinunciare a piacere, gusto e qualità anche quando il tempo è tiranno.

Fai la Spesa e abbatti per la migliore conservazione in cucina

Con l'abbattitore è facile conservare la fragranza di verdure appena raccolte o carni di qualità. Scegli i prodotti migliori, facendo la spesa da produttori locali sulla base delle stagioni e della disponibilità del mercato. Devi solo decidere cosa cucinare subito e cosa abbattere per la conservazione in frigo o in congelatore.

Più vantaggi :

- Cucina e raffredda in tutta sicurezza
- Programma speciale per la surgelazione assistita dei dessert
- Programma speciale per il raffreddamento assistito del vino

Caratteristiche :

- Comandi elettronici retroilluminati
- Termosonda per misurazione al cuore della temperatura degli alimenti
- Temperatura interna cavità a prodotto acceso: selezionabile fino a -35°C
- Funzioni principali attivabili con l'utilizzo della termosonda o in base al peso dell'alimento: Abbattimento delicato fino a 5°C al cuore dell'alimento, Abbattimento rapido fino a 3°C al cuore dell'alimento, Surgelazione fino a -18°C al cuore dell'alimento
- Programmi speciali per raffreddamento assistito: vino, lattine, bottiglie di plastica
- Capacità lorda 31 litri
- Funzione sbrinamento
- Controllo della temperatura
- Rilevazione elettronica puntuale della temperatura cavità e al cuore dell'alimento
- Contaminuti
- Camera professionale in acciaio inox
- Speciale spugna per pulizia della cavità interna

Specifiche tecniche :

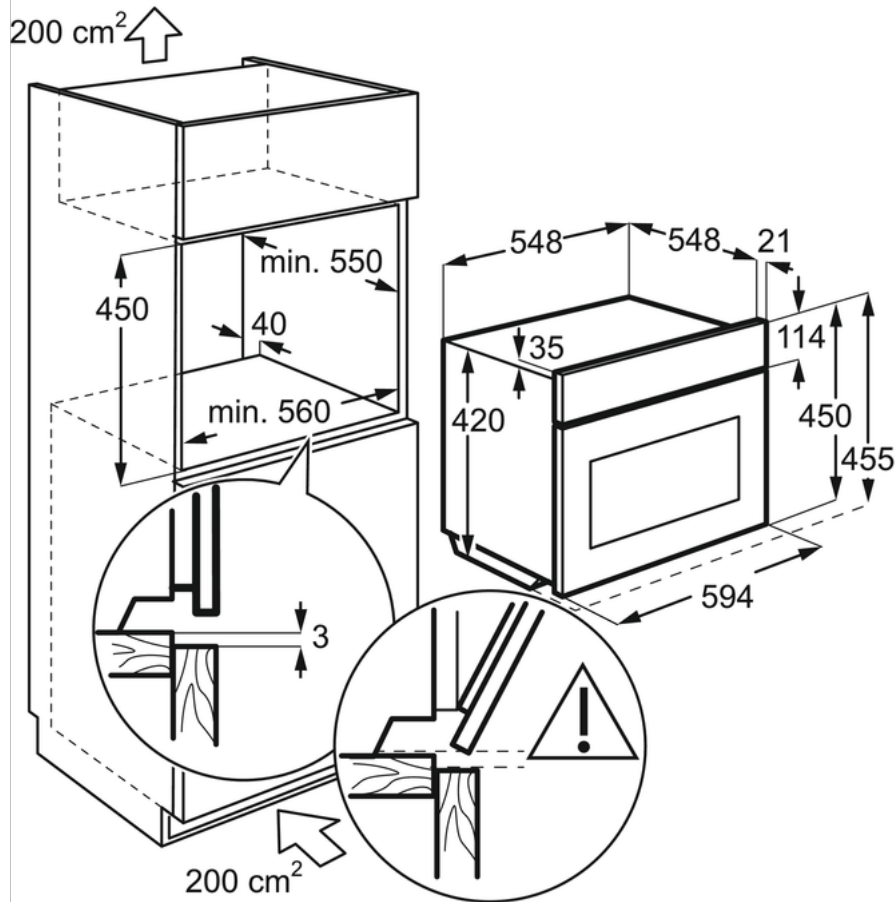
- Dimensioni in Altezza x Larghezza x Profondità in mm: : 450x560x550

Descrizione del

Cucina, abbatti o surgela come gli Chef professionisti, per avere sempre a disposizione piatti che conservano tutto il sapore e l'aspetto dei cibi appena cotti. L'abbattitore di temperatura raffredda i cibi, in tempi molto rapidi per poterli conservare in frigorifero, e consumarli successivamente, mantenendo inalterati gusto, profumo e proprietà nutrizionali, proprio come se fossero appena stati cotti.

EAT1AX Blast Chiller

PSGBBC180DE00001



PSGBBC180DE00004

