

Armadi Pasticceria EN 60x40

- Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione ventilata
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza
- Evaporatore trattato cataforesi
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica condensa
- Termostato elettronico
- Illuminazione

ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadi refrigerati 1 porta negativi e positivi.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CDA240802001	A80/1M	810 x 715 x 2.085	650	da -5 a +10	0,65
CDA240805001	A80/1B	810 x 715 x 2.085	650	da -10 a -22	1,06
CDA240902001	A90/1M	810 x 1.015 x 2.085	900	da -5 a +10	0,16



- Armadio refrigerato per pasticceria con capacità 800lt.
- Acciaio Inox interno ed esterno. Luce LED interna.
- Angoli interni arrotondati per una migliore pulizia.
- Termostato Digitale Blue line Dixell con algoritmo di risparmio energetico.
- Dotato di 10 coppie di guide Euronorm 2/1 600 * 800.
- Refrigerazione ventilata con Compressore Danfoss.
- Porte reversibili ed auto chiudenti con guarnizione estraibile.
- Piedini regolabili in altezza

ARMADI REFRIGERATI PER PASTICCERIA TEGLIE 60X40

- Armadio refrigerato 1 porta con temperatura negativa.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CZPA800TN	PA800TN	740 x 990 x 2.010	800	da -2 a +8	0,44

Armadi Pasticceria Ventilati EN 60x40

- Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati
- Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Serratura con chiave
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Refrigerazione statico/ventilata
- Diffusore flusso aria ad alta efficienza
- Evaporatore trattato cataforesi
- Sbrinamento automatico
- Evaporazione automatica condensa
- Termostato elettronico
- Illuminazione

ARMADI REFRIGERATI VENTILATI PER PASTICCERIA

- Armadi ventilati positivi 1 porta per pasticceria.

Codice	Modello	L x P x H mm	Capacità Lt	Temperatura °C	Peso kg
CDA220802001	A80/1MJ	810 x 715 x 2.085	650	da -2 a +8	130
CDA220902001	A90/1MJ	810 x 1.015 x 2.085	900	da -2 a +8	155



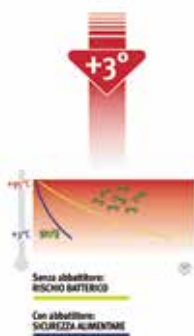
L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata dei cibi. Ogni "abbattitore/surgelatore" offre due diversi modi di abbattere i cibi:



Abbattimento positivo +90°C → +3°C

Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. L'uso dell'abbattitore permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C in meno di 90 minuti, riducendo la proliferazione batterica e la disidratazione del prodotto. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi, allungando la durata in conservazione.

Tutto questo permette allo chef di lavorare con maggiore sicurezza, organizzazione e tranquillità, lasciando più spazio alla creatività.



Abbattimento negativo +90°C → -18°C

Tutti sappiamo cos'è un cibo congelato, ma forse non tutti sanno che solo se il processo di congelamento viene eseguito rapidamente (surgelazione), si mantengono le qualità organolettiche del cibo. Durante il congelamento infatti, tutte le molecole d'acqua si trasformano in cristalli, tanto più piccoli quanto più veloce è il processo di congelazione: quindi solo con una micro-cristallizzazione dell'acqua, le molecole del cibo non vengono distrutte. Grazie a temperature dell'aria di -40°C, si abbassa la temperatura al cuore del cibo -18°C in meno di 240 minuti, tempo sufficiente ad ottenere la micro-cristallizzazione, mantenendo intatte tutte le qualità del cibo. Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto.



Gastronomia

L'abbattitore rapido di temperatura è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristorante di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo, unito ad un servizio rapido ed efficiente, nell'assoluto rispetto della fragranza e della freschezza dei cibi offerti. Il principale vantaggio, oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP), è la riorganizzazione dell'attività della cucina, eliminando i picchi di lavoro e l'inutile ripetizione delle stesse preparazioni ogni giorno, rendendo la propria attività più moderna ed efficiente.



Pasticceria

Un moderno laboratorio di pasticceria non può prescindere dall'utilizzo delle tecniche del freddo rapido. Non solo il congelamento rapido a -18°C, ma anche l'abbattimento positivo a +3°C, permettono di lavorare con più efficienza, ridurre i tempi di preparazione, ridurre lo spazio utilizzato in conservazione ed aumentare la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto. Grazie alle ottime prestazioni garantite dagli abbattitori Icematic, i cicli di abbattimento sono veloci ma delicati, garantendo un risultato perfetto per qualsiasi prodotto di pasticceria, crudo o cotto, finito o semilavorato. Per la conservazione dei prodotti abbattuti, suggeriamo di utilizzare gli armadi di conservazione Icematic.



Gelateria

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio. Per preservare tali caratteristiche è necessario abbattere rapidamente il gelato appena uscito dal mantecatore. Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di "sgonfiarsi" e di lasciare fuoriuscire l'aria in esso contenuta. Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito o conservato. Gli abbattitori Icematic sono dotati di una funzione specifica per l'abbattimento rapido negativo del gelato.



Panificazione

Negli ultimi anni il settore della panificazione ha subito una profonda trasformazione legata al sempre più massiccio utilizzo della tecnologia del freddo. Esigenze di riduzione del lavoro notturno, della manodopera impiegata, delle ore di straordinario e soprattutto la necessità di offrire una sempre più vasta scelta di prodotti ai consumatori finali, sono tra i motivi principali che rendono l'abbattitore uno strumento fondamentale nei moderni laboratori di panificazione. Oltre all'abbattimento di prodotto crudo, pre-cotto e cotto, la potenza e la qualità degli abbattitori Icematic consente la surgelazione di prodotto pre-levitato pronto per l'infornamento (pani speciali, pizze, focacce ecc.), ottenendo in questo modo il massimo sfruttamento delle potenzialità derivanti dall'utilizzo delle "tecniche del freddo".

