



FRESCO ÉLITE 2021

**ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA
DA LIBERO POSIZIONAMENTO**

COD. D2000200

- 9 Funzioni*
- Dimensioni esterne (L x P x H): 565 x 405 x 378 mm
- Peso: 33 Kg
- Capacità interna: 20 L o 2,0 Kg
- Fermaporta meccanico con apertura massima a 160°

In dotazione:

- Griglia
- Ricettario
- Igienizzante Irinox Clean da 100 ml

Finitura:

- Esterni in acciaio inox satinato - AISI430 finitura Scotch Brite
- Porta in vetro dark gray temprato
- Maniglia in acciaio inox satinato - AISI430 finitura Scotch Brite
- Cruscotto in vetro dark gray temprato

Accessori FRESCO ÉLITE 2021

- | | |
|------------------|---|
| · COD. 01640005 | Griglia in acciaio inox |
| · COD. 01640039 | Teglia alta inox 325 x 265 x h 65 mm |
| · COD. 01640038 | Teglia inox 323 x 265 x h 40 mm |
| · COD. 01640118 | Teglia forata inox 323 x 265 x h 40 mm |
| · COD. 8D1102851 | Teglia pizza inox 323 x 265 x h 20 mm |
| · COD. 8D1102900 | Coperchio inox 325 x 265 mm |
| · COD. 8D1105100 | Contenitore con coperchio in Tritan 325 x 175 x h 65 mm |
| · COD. 8D1105200 | Contenitore con coperchio in Tritan 264 x 162 x h 65 mm |
| · COD. 8D1105300 | Contenitore con coperchio in Tritan 176 x 162 x h 65 mm |
| · COD. 8D1105400 | Contenitore con coperchio in Tritan 176 x 108 x h 65 mm |
| · COD. 8D1103015 | Termometro digitale con sonda |
| · COD. 8D1102100 | Stampo 6 porzioni in silicone |
| · COD. 1040135 | Irinnox Clean (detergente neutro) 500 ml |
| · -- | Voltaggio 60 Hz Freddy 60 |
| · COD. 17000810 | Imballo cassa mare singola "HT" per spedizioni |

*LE FUNZIONI DEGLI ABBATTITORI IRINNOX:



RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Per conservare in frigorifero qualsiasi alimento cotto fino a 7 giorni.



SURGELAZIONE

Per una perfetta conservazione in freezer fino a 6-8 mesi.



SURGELAZIONE DELICATA

Una funzione indispensabile per i cibi più delicati che vengono conservati in freezer.



RAFFREDDAMENTO BEVANDE

Per essere sempre pronti in caso di ospiti inattesi.



SCONGELAMENTO CONTROLLATO

Lo scongelamento dolce, che non rovina gli alimenti.



CONSERVAZIONE PERSONALIZZATA

La conservazione dedicata agli alimenti particolari (es. gelato).



COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA

Per cuocere carne e pesce in modo delicato esaltandone il gusto.



PIATTO PRONTO

Per trovare al rientro il piatto come uscito dal forno.



LIEVITAZIONE

Per impasti più digeribili di pane, pizza, brioches e focacce.