

ABBATTITORE DI TEMPERATURA FEEL

FUNZIONI FREDE



Abbattimento: +3 °C

Tra i 10 °C e 65 °C i batteri e le sostanze chimiche agiscono velocemente causando il deperimento degli alimenti. Con l'abbattimento si evita l'evaporazione dell'acqua presente nei cibi e si trattengono le proprietà nutritive degli alimenti. Con questo programma è possibile conservare i cibi in frigorifero per 5 - 7 giorni.



Surgelazione: -18 °C

Con la surgelazione rapida, si porta velocemente un alimento cotto o crudo a -18 °C, permettendo così di poterlo conservare in congelatore per diversi mesi, mantenendo intatte le sue proprietà organolettiche.



Pre-raffreddamento

Con questa funzione, l'abbattitore viene utilizzato alla massima potenza per 20 minuti. Non devono essere inseriti alimenti all'interno dell'apparecchio ma serve essenzialmente per raffreddare la cavità dell'abbattitore preparandolo per la funzione abbattimento.



Raffreddamento

Inserendo un alimento caldo si attiva il ciclo raffreddamento che introduce aria fredda all'interno dell'apparecchiatura per un tempo che varia dai 5 ai 30 minuti.



Bottiglie

Con questa funzione si raffreddano i liquidi ad una velocità di un grado abbattuto per ogni minuto.



Conservazione a 0 °C

Con questa funzione si riproducono le condizioni favorevoli alla conservazione del cibo con una temperatura costante di 3 °C. Il ciclo ha una durata massima di 36 ore durante le quali l'apparecchio svolge periodici cicli di sbrinamento.



Pesce crudo

Questa funzione, chiamata "sanificazione" consiste nell'esecuzione di un ciclo di raffreddamento a -30 °C della durata di 24 ore. L'obiettivo è eliminare l'Anisakis, un parassita che può essere distrutto tramite un lungo processo di cottura oppure un prolungato periodo di conservazione a -30 °C. Durante questa funzione l'apparecchio svolge periodici cicli di sbrinamento.

FUNZIONI CALDE



Scongelamento: +4 °C

Questo ciclo porta un alimento dalla temperatura di congelamento a quella di 4 °C senza perdere liquidi e senza iniziarne la cottura, evitando la trasformazione delle proteine che si ha con lo scongelamento della carne in microonde.



Pronto in tavola

Questa funzione consiste nel processo di riscaldamento di un piatto precedentemente conservato in frigorifero. Esistono due modalità: pronto in tavola immediato e pronto in tavola ritardato. Con il pronto in tavola immediato la temperatura varia dai 25 °C ai 50 °C con un intervallo di tempo dai 15 ai 60 minuti. Con questa impostazione l'apparecchio regola automaticamente intensità di ventilazione e accensione resistenza elettrica. Con la modalità ritardata si riscalda l'alimento al termine del periodo di attesa impostato che può variare da 1 a 10 ore durante il quale il cibo è mantenuto a una temperatura di +4 °C. Alla fine del ciclo il riscaldamento è mantenuto per 30 minuti al termine dei quali l'alimento è nuovamente conservato a +4 °C.



Cottura lenta

Con questa funzione è possibile cuocere un alimento a bassa temperatura attraverso due modalità: immediata e ritardata. Con la modalità immediata si inizia la cottura con temperatura che varia dai 40 °C ai 75 °C per un intervallo di 3-11 ore. Con questa impostazione l'apparecchio regola automaticamente intensità di ventilazione e accensione resistenza elettrica. Con la modalità ritardata si cuoce l'alimento al termine del periodo di attesa impostato che può variare da 1 a 10 ore durante il quale il cibo è mantenuto a una temperatura di +4 °C. Alla fine del ciclo di cottura è mantenuto caldo per 30 minuti, al termine dei quali l'alimento è nuovamente conservato a +4 °C.



Lievitazione

Questo programma crea un microclima a temperatura e umidità controllate per favorire e attivare la trasformazione dei lieviti. Programmando la durata della lievitazione, è possibile ridurre la quantità di lievito nella ricetta, ottenendo un prodotto più leggero e digeribile. È possibile scegliere fra 3 modalità di lievitazione: immediata, dove il processo ha inizio subito; conservata, dove il processo è immediato, ma dopo il termine l'impasto viene mantenuto ad una temperatura di conservazione ideale; infine la modalità ritardata consente di avviare il processo di lievitazione dopo un periodo iniziale di conservazione che può variare da 3 a 24 ore.