

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

ABATIDOR DE TEMPERATURA NILMA - QUICK FROST



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

QUICK FROST - SALES INFORMATION

ABATIMIENTO CON AIRE

ABATIDOR DE TEMPERATURA

LAS NUMEROSAS VENTAJAS DE LA HIGIENE

El abatidor de temperatura de aire **Quick Frost** es un equipo imprescindible para reducir rápidamente la temperatura de los alimentos recién cocinados. Este procedimiento, que respeta la normativa sobre APPCC, evita la proliferación de la carga bacteriana, que alcanza su punto máximo de desarrollo a una temperatura comprendida entre 65 y 8 °C. Para verificar si se ha alcanzado la temperatura de seguridad, ésta se mide con precisión mediante una sonda que se pone en el corazón del producto.

QUICK FROST

Abatidor térmico

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



Tras el procedimiento de abatimiento de temperatura, se incrementa en varios días la vida útil de los productos, lo que permite crear una reserva de comida refrigerada y lista para su regeneración. Además, **Quick Frost** tiene la ventaja práctica de que permite desvincular las fases de producción y distribución cuando no es posible sincronizarlas y, por consiguiente, el trabajo se puede organizar de la forma más conveniente. A esto se añade que es más fácil e higiénico separar la comida en porciones cuando está fría, lo que también mejora su presentación.

Quick Frost está disponible en dos modelos dotados de carro portabandejas con capacidad para 10 y 20 bandejas GN 2/1 o bien para 20 y 40 bandejas GN 1/1. Los carros son compatibles con los hornos mixtos Konvektio Steam 20 y 40, de manera que pueden introducirse directamente tras la cocción en los abatidores **Quick Frost**, sin caídas de temperatura ni pérdidas de tiempo.



Este conjunto de ventajas higiénicas, nutricionales y operativas, junto con sus altas prestaciones, convierten **Quick Frost** en la respuesta más racionalizada a los requisitos de productividad y economía de las cocinas modernas.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

