



est. 1959

## Νέο πρωτοποριακό blast chiller - shock freezer “THE ONE”.

Κατασκευαστής HIBER Ιταλίας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά: Μαγειρεύει σε χαμηλή θερμοκρασία, στοφάρει, ξεπαγώνει. Φέρει απλή οθόνη αφής και

λειτουργική. Αποθηκευμένες 300 λειτουργίες με όλα τα στάδιά τους.

5 λειτουργίες σε μια συσκευή:

1. Blast chilling : Επιτρέπει τον προγραμματισμό όλης της διαδικασίας, ώστε να κρατήσετε το χρώμα, την γεύση και την οσμή.
2. Freezing
3. Thawing : Ξεπαγώνει το προϊόν, φέρνοντάς το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, χωρίς να χάσει την εμφάνισή του και το χρώμα του.
4. Λειτουργεί σαν στόφα : Κερδίστε χώρο, χρόνο και χρήμα. Μπορείτε να στοφάρετε πιο γρήγορα και αποδοτικά από μια συμβατή στόφα.
5. Μαγειρέψτε : Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία κρατά τις βιταμίνες, τα υγρά του προϊόντος καθώς και το βάρος του.



Για χωρητικότητα, διαστάσεις και τιμές, επικοινωνήστε με το εμπορικό τμήμα της εταιρίας μας.