

Con il Sistema di Controllo del freddo Abimis offre un alleato indispensabile in cucina.

Con l'aumento delle temperature diventa fondamentale prestare attenzione alla conservazione adeguata dei cibi. Non possono mai essere sottovalutate le pratiche casalinghe che riguardano il trattamento degli alimenti perché dal momento dell'acquisto, la sicurezza alimentare dipende anche dalla adeguata gestione dell'alimento da parte del consumatore. Non solo, ma la corretta conservazione è importante anche per garantire il mantenimento delle proprietà nutritive dell'alimento stesso, ossia l'insieme delle sue caratteristiche fisiche e chimiche di sapore, odore, aspetto, consistenza. Temperature e ambienti non adeguati portano infatti ad alterazioni qualitative e organolettiche.

Per andare incontro a tutte queste esigenze, la tecnologia di Abimis ha ideato un prodotto in grado di conservare al meglio i cibi e le loro proprietà nutritive: il Sistema di Controllo del Freddo è un programma tecnologico composto da colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura e configurazione, particolari e sofisticate nel loro genere, che permettono di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

Grazie al Sistema di Controllo del Freddo, che utilizza le stesse tecnologie della grande ristorazione, Abimis permette al mondo della preparazione "domestica" di avvicinarsi a quello professionale. La freschezza dei cibi e la loro corretta conservazione vengono garantite da Abimis grazie ad un'offerta di strumenti dalle alte prestazioni e che sono caratterizzati da affidabilità tecnica.

Il Sistema di Controllo del Freddo è un "frigorifero", che si articola in più celle, tra loro separate e a diverse temperature, destinate alla conservazione e all'organizzazione. Tutti i ripiani del sistema, sono estraibili per garantire la massima accessibilità e una migliore organizzazione degli spazi. Un sistema di ventilazione interno, infine, garantisce la stessa temperatura in qualunque punto della cella.

Il Sistema di Controllo del Freddo è caratterizzato da un design sintetico, minimale ed elegante. Le sue linee sinuose richiamano le forme del modello iconico EGO, in modo da mantenere costante la propria identità, grazie anche all'utilizzo di un materiale riciclabile come l'acciaio inox che ritorna in ogni prodotto.

Anche l'aspetto dell'igiene è affrontato da Abimis per soddisfare i più elevati standard qualitativi e funzionali: le porte a filo e le ante raggiate, senza angoli vivi impediscono allo sporco di annidarsi, facilitando le operazioni di pulizia. Il Sistema di Controllo del Freddo adotta inoltre il sistema Gastronorm, che prevede dimensioni standard per i recipienti, i vassoi e gli altri strumenti utilizzati nel mondo della ristorazione, ottimizzando la sistemazione dei vani e la fruibilità di tutti i vari alimenti e strumenti di lavoro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Caratteristiche industriali e vani a diverse temperature
- Totale personalizzazione per finiture e configurazione
- Completamente in acciaio inox AISI 304, all'interno e all'esterno.
- Porte complanari alla struttura e angoli arrotondati, per impedire allo sporco di annidarsi e facilitare la pulizia
- Massima igiene
- Sistema di ventilazione interno
- Compatibilità con il sistema Gastronorm
- Vani interni estraibili
- Temperatura minima e massima del frigo: -2°C +8°C
- Temperatura minima e massima del congelatore: -20°C -18°C