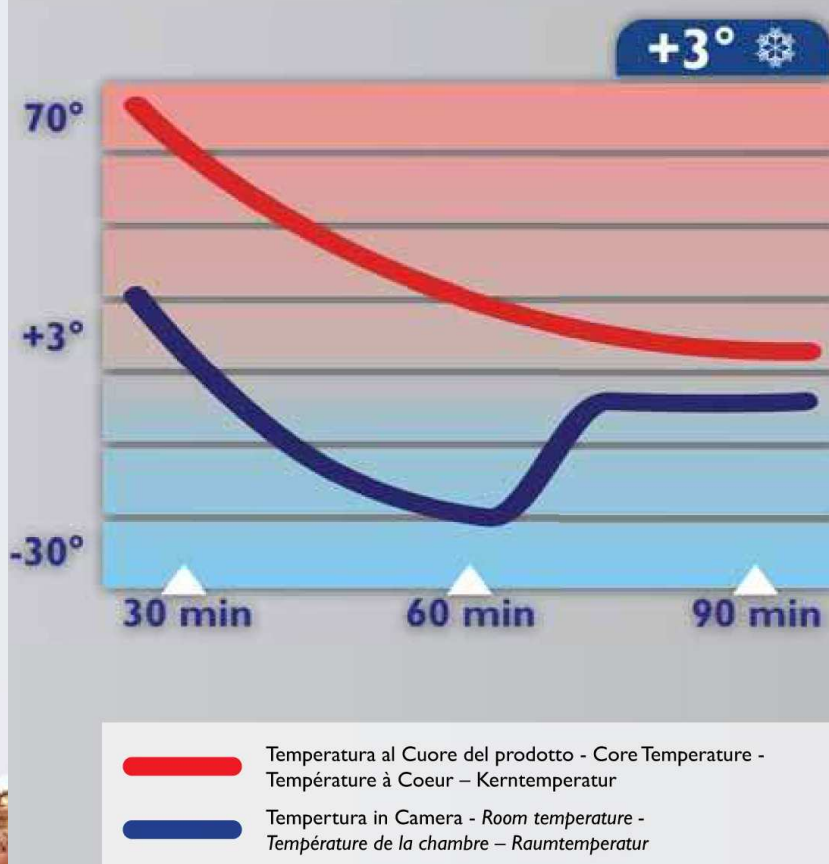


Abbattimento rapido +70°C > +3°C

Grazie al ciclo di abbattimento rapido la temperatura del prodotto scende da +70°C a +3°C in 90 minuti.

Il passaggio tra i +65°C ed i +10°C (clima ideale per la proliferazione dei batteri), è così veloce da impedire qualsiasi generazione.

Il cibo abbattuto rimane quindi sicuro e conservabile per circa 8 giorni.



Surgelazione Rapida +70°C > -18°C

Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto.

La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da +70°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti.

Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.

