

NEWS SALONE DEL MOBILE/EUROCUCINA 2018 **Il nuovo Sistema di Controllo del Freddo**

Per servire una portata di qualità è indispensabile una materia prima di qualità. In questo senso, è inevitabile che la fase di **conservazione** dei cibi acquisisca un valore imprescindibile nel generale atto del cucinare, anche e soprattutto se pensata in relazione a temi fondamentali quali l'igiene e la sicurezza.

Abimis in occasione del Salone del Mobile 2018 affronta proprio l'importante fase della conservazione e presenta il Sistema di Controllo del Freddo, un programma tecnologico di colonne refrigerate completamente personalizzabili per finitura, dimensione e configurazione, rese uniche da un pannello esterno, facilmente accessibile, che permette di modulare la temperatura dei vari scomparti e di monitorarne lo stato in qualunque istante.

Grazie al Sistema di Controllo del Freddo, che sfrutta le tecnologie proprie della grande ristorazione, Abimis prosegue nel suo intento di avvicinare il mondo della cucina professionale all'utilizzo domestico, per rendere unico il rito quotidiano del cucinare anche tra le mura di casa propria, con gli strumenti migliori e più affidabili.

L'aspetto, semplice e dalle linee morbide, e il materiale, l'acciaio inossidabile AISI 304, restano i medesimi delle cucine Abimis. Anche l'approccio all'igiene resta quello tipico di Abimis, pensato per soddisfare i più elevati standard: le porte a filo e le ante raggiate, senza angoli vivi, impediscono infatti allo sporco di annidarsi e facilitano le operazioni di pulizia.

Il Sistema di Controllo del Freddo si articola in più celle, tra loro separate e a diverse temperature, destinate alla conservazione con sapienza e organizzazione: la carne e il pesce, ad esempio, sono divisi dalla frutta, la verdura, il latte, ecc per impedirne le contaminazioni. Tutti i ripiani del sistema, poi, 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.

Anche il Sistema di Controllo del Freddo di Abimis adotta 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, dimensioni e configurazione
- Completamente in acciaio inox AISI 304, all'interno e all'esterno, per resistenza e igiene
- 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