

Nueva gama 2012 de Abatidores de Edesa Hostelera, S.A.

Sinónimo de seguridad y productividad

El incremento de la concienciación en la restauración profesional sobre la seguridad y la higiene en las comidas, la necesidad creciente de racionalización del trabajo y ahorro de tiempo, han hecho del abatidor de temperatura un elemento indispensable en las cocinas. El abatidor realiza un descenso rápido de la temperatura conservando inalterada la humedad en los alimentos e impidiendo la proliferación bacteriana. Por otro lado, la congelación rápida mantiene las características de compactibilidad, sabor y frescura de los alimentos durante el ciclo de abatimiento.

Para cumplir estas premisas y los requisitos más estrictos en la seguridad alimentaria. Edesa Hostelera presenta sus nuevos modelos de abatidores "Gama Estándar" diseñados para ofrecer las prestaciones esenciales del proceso de abatimiento y congelación con una de las gama de productos más competitiva del mercado.

Los abatidores "Gama Estándar" están fabricados bajo los más estrictos estándares de calidad y pensados para cubrir diferentes necesidades de producción; la gama está compuesta por 3 modelos con capacidad de 3 GN 1/1, de 5 GN 1/1 y finalmente el modelo con capacidad de 8 bandejas GN 1/1.

Cuentan con sonda de temperatura y control electrónico de los ciclos de abatimiento que identifica y gestiona las diferentes fases del proceso en función de la temperatura y consistencia del producto. El sistema de refrigeración es muy eficiente gracias al aislamiento en poliuretano en las paredes del equipo.

En Edesa Hostelera encontrarán siempre un proveedor completo y fiable de equipamiento para la hostelería, el catering y las colectividades, con una gama de soluciones completas que se adaptan a todas sus necesidades.
