



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X

ilsa
SHAPING COLD

Catégorie: Refroidisseur rapide

Modèle : Neos

Type: 5 niveaux

La ligne Neos

NEOS représente la meilleure combinaison entre performances élevées et coûts contenus. Cette ligne a été développée pour offrir une solution accessible tout en garantissant les avantages essentiels du refroidissement rapide : sécurité alimentaire, conservation prolongée des produits et respect des qualités organoleptiques des aliments.

Description

Le NEOS 5T est une cellule de refroidissement rapide de la gamme Ilsa NEOS, destinée aux restaurants, pâtisseries, gastronomies, gelaterias et laboratoires professionnels. Compact, robuste et simple d'utilisation, il permet de réaliser des cycles d'abatement positif et de surgélation rapide, programmables à temps ou à température, avec conservation automatique en fin de cycle pour maintenir le produit à la bonne température jusqu'à utilisation.

Informations générales

- Structure monobloc en acier inoxydable AISI 304
- Épaisseur d'isolation de 60 mm
- Conforme aux normes HACCP
- Pieds réglables en acier
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage
- Grilles en fil facilement amovibles pour bacs GN 1/1
- Sonde à cœur fournie de série
- Circulation d'air frontale à l'intérieur du compartiment technique pour une distribution homogène des flux

Avantages

- Hygiène et sécurité alimentaire : traversée rapide de la zone critique de prolifération bactérienne (+65°C à +10°C), conformité HACCP continue.
- Qualité : conservation du goût, de la texture et de la fraîcheur des aliments, durée de conservation prolongée (5-8 jours en abatement positif, plusieurs mois en surgélation).
- Économie : réduction des pertes, meilleure organisation du travail, contrôle du food cost.



R290



Capacité 5 niveaux GN1/1



230V/1.5 kW



784 x 800 x 900 mm

