

SKIN 急速温控机

烤箱和配套产品

: 2980 601



细节

材料	玻璃
染色	Black Mirror
输入	220-240V - 50Hz
尺寸	60x46 cm
内腔涂层	不锈钢
最大功率	300 瓦
编程	电子自烹饪编程
安全阀	温度过载保护传感器
(机器) 运转中温度	+75°C / -30°C

烤箱类型 急速控温机

命令类型 触控面板

容积 40Lt

烹饪程序

降温到 +3°C 可以降低细菌繁殖和存活的时间，延长食物的保质期。快速降温也防止了水分的流失。

速冻到 -18°C 可以长达数月的保存食物，而且不会破坏食物的品质、口味、香气和特色。这是因为快速的降温阻止了水分的流失和食物纤维的断裂。

快速预冷 预先冷却控温机内部舱室和配件，有效的降低冷却食物的时间。

快速冷却烹饪过的食物 加速冷却过程，无需等待热的食物自然降温后再冷冻。

快速冷却饮品 可以最多快速冷却6瓶饮料到需要的温度。

0°C保鲜 此功能适合在正式烹饪前几个小时，保存肉、鱼、蔬菜等食物。

-30°C生食卫生处理 对海产品的保存不当会对健康造成危害，异尖线虫是一种寄生虫，在-30°C的温度下进行深度冷冻可以消除这种寄生虫。

解冻 通过室温下空气的均匀分布，它可以使食物解冻的时间达到三分之一。

解冻 此程序可以将食物从深冻温度解冻到1-3°C，不会失去水分也不需要开始烹饪，并避免像使用微波炉解冻而导致的蛋白质转化问题。

食物再生

此程序可以将存放在冰箱中的已经烹饪好的食物加热到适合的食用温度。

控制上升

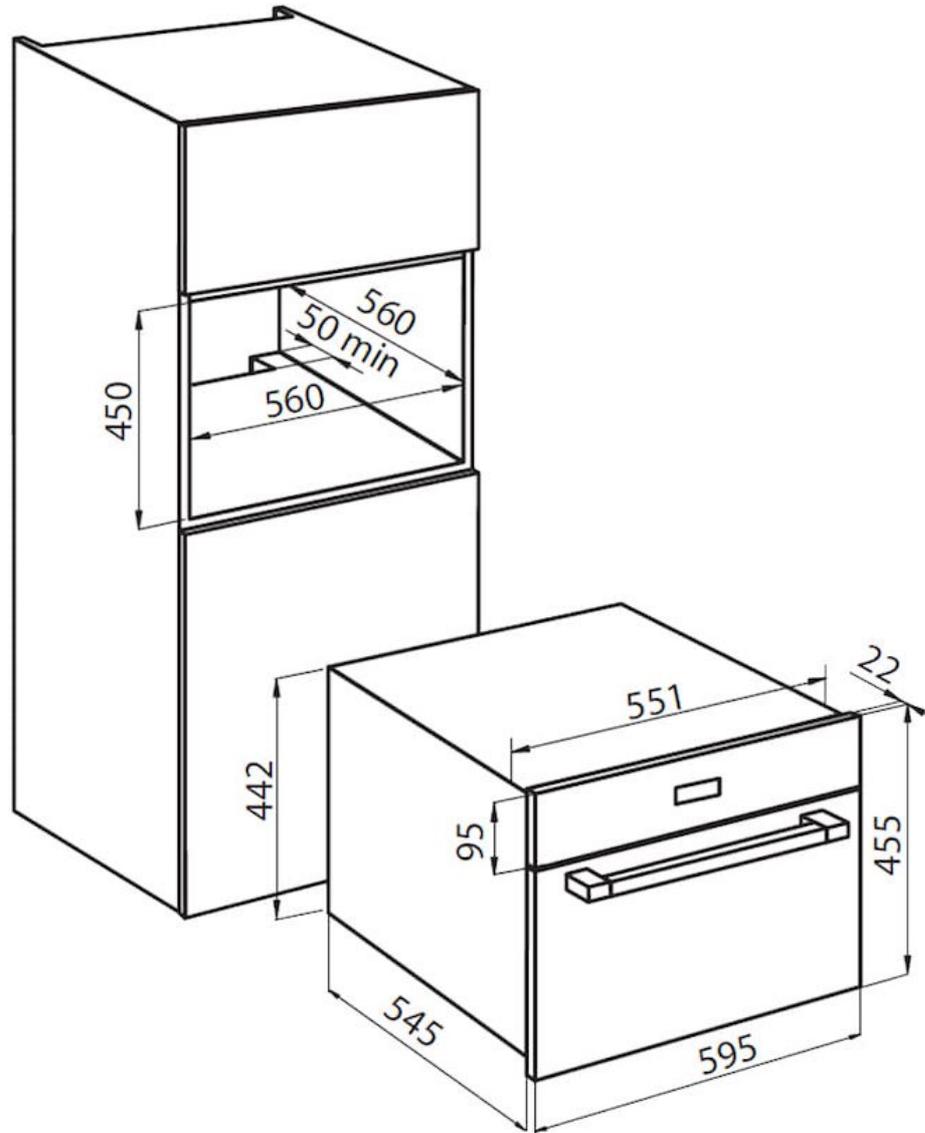
此程序特别适合发酵食物。此程序通过精确的温度和湿度控制营造一个让食物发酵的完美微环境。您可以自己设置时间，温度和湿度来精确控制发酵，并降低酵母的使用量，来获得更蓬松易消化的食物。

控制上升

此程序特别适合发酵食物。此程序通过精确的温度和湿度控制营造一个让食物发酵的完美微环境。您可以自己设置时间，温度和湿度来精确控制发酵，并降低酵母的使用量，来获得更蓬松易消化的食物。

装备

- 1 x 热探头 9801 107
 - 1 x 带高热密封的玻璃托盘 9401 558
 - 1 x 不锈钢烤架 9401 115
-





EQUIPMENT



热探针



高热封玻璃托盘



不锈钢格栅烤架