





EL ABATIDOR DE TEMPERATURA

UN ELEMENTO IMPRESCINDIBLE EN LAS COCINAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

En cualquier cocina de restauración colectiva es imprescindible seguir las buenas prácticas de higiene para asegurar la máxima inocuidad de los alimentos. Uno de los puntos críticos más comunes en las cocinas es el **procedimiento de enfriamiento de las elaboraciones**.

EL ENFRIAMIENTO, UN PUNTO CRÍTICO

El enfriamiento de las elaboraciones en una cocina de restauración debe ser lo más rápida posible para intentar que el alimento se encuentre entre 65°C y 10°C el menor tiempo posible.



ENFRIAR, CON SEGURIDAD



El abatidor de temperatura es una máquina cuyo principal uso es reducir la temperatura interna de los alimentos. Permite el enfriamiento rápido de las preparaciones desde >65°C hasta alcanzar aproximadamente 3°C en 90 minutos.

MÁS ALLÁ DE ENFRIAR

El abatidor de temperatura también tiene la función de congelar, permitiendo pasar de >65°C a -18°C en menos de 240 minutos, evitando la formación de microcristales en los productos alimentarios.



