



### DES SAVEURS EMPRISONNÉES RAPIDEMENT

Le BlastChiller est la seule technologie autonome et professionnelle du marché pouvant faire baisser la température de 70°C à 3°C en seulement 90 minutes pour emprisonner rapidement les saveurs. En refroidissant rapidement les ingrédients frais et les plats cuisinés, ils conservent leurs saveurs, textures et arômes d'origine.

- Des saveurs emprisonnées rapidement<br>
- Saveurs et textures préservées<br>
- Des saveurs fraîches<br>
- Congelez en toute confiance juste après la cuisson<br>

## Product Benefits & Features

### SAVEURS ET TEXTURES PROTÉGÉES ET PRÉSERVÉES

Notre BlastChiller compact fait passer la température des ingrédients frais et des plats cuisinés de 70 °C à 3 °C en 90 minutes pour que leurs propriétés organiques soient parfaitement préservées et protégées. En emprisonnant les saveurs, textures et arômes, vous pouvez profiter



### DES SAVEURS FRAÎCHES, RÉFRIGÉRATEUR OU CONGÉLATEUR

Grâce à notre BlastChiller, les aliments conservent leur fraîcheur jusqu'à sept jours dans le réfrigérateur, et jusqu'à six mois dans le congélateur.



### MOINS DE BACTÉRIES, PLUS D'ESPACE

Inutile de faire refroidir vos plats avant de les placer dans le BlastChiller. Il empêche le développement des bactéries, maintient un bon niveau d'hygiène et libère de l'espace dans votre cuisine.



### Rouge, blanc ou pétillant? Prêt en vingt minutes

Du champagne pour une occasion spéciale. Un pinot gris pour accompagner des fruits de mer à la perfection. Refroidissez et servez vos bouteilles dès que vous le souhaitez avec le BlastChiller. En seulement 20 minutes, vos bouteilles sont rafraîchies pour atteindre une température



### LA FAÇON LA PLUS EFFICACE DE RÉFRIGÉRER LES DESSERTS

Que vous prépariez des couches pour un parfait étagé ou un sorbet glacé pour qu'il soit prêt après le dîner, le BlastChiller congèle rapidement les desserts. Cela garantit un service à la bonne température.



- Command wheel with touch and colour display
- Blast Chiller programs: Refroidissement rapide, Refroidissement des bouteilles, Décongélation, Congélation rapide, Glace
- Powerful compressor
- Blast chilling. From 70° to 3° in just 90 minutes
- Create Parfaits, Sorbet or multilayer ice creams
- Food Sensor
- Vin refroidi
- Produce up to 3 kg of ice cubes in a short time
- Design alignment for other product in Mastery Range series
- Preserve surface and fibers consistency
- Blast Freezing. From 70° to -18° in 240 minutes

**Product Specification**

Couleur	Inox anti-trace
Dimensions de l'encasté (mm)	450x560x550
Type de commandes	Molette de commande tactile
Fonctionnalités	Refroidissement rapide, Refroidissement des bouteilles, Décongélation, Congélation rapide, Glace
Technologie de Refroidissement	Dynamique
Etagères, No	3 larges

