

Flash Freeze Your Way to New Terrain

PolyScience® Anti-Griddle™ es una estufa tradicional con un giro increíble: ¡el dispositivo congela rápidamente las salsas y los purés en lugar de calentarlos! Inspirada por el chef Grant Achatz en el restaurante Alinea en Chicago, esta innovación única abre una nueva dimensión en la congelación de salsas y purés, cremas y espumas.

Desarrolle creaciones sólidas o semicongeladas con superficies estables y crujientes y centros frescos y cremosos. Las tentadoras texturas duales crean una experiencia sorprendente y única en los restaurantes.

En los buffets y en los eventos de catering, el Anti-Griddle™ siempre atrae a los comensales cuando preparan un aperitivo congelado o un postre frente a sus ojos.

¡Deja volar tu imaginación culinaria! Las posibilidades son infinitas.

Dentro de 5 a 10 minutos, la superficie Anti-Griddle™ alcanzará una temperatura de -30 ° F.



PolyScience®

OPERACIÓN

Funcionalidad de control

-20 ° F / -29 ° C
136 pulg.² / 877 cm²
Sencilla operación y mantenimiento.

PESOS Y DIMENSIONES

Dimensiones de la unidad (L x W x H)

15.88 x 18.38 x 10.5 pulg. / 40.3 x 46.7 x 26.7 cm

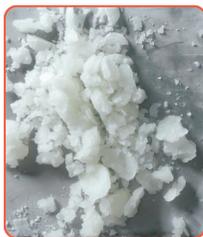
MODELO

CAG700SIL1BUC1

120V ~ 50 / 60 Hz / 8A



Líquido



Solidifica la capa externa



Margarita