



ULTRA MULTIFUNCION MINT5 - MM5

SKU: 11120034

Tecnomac



Función

Abatidor de aire, congelación rápida, descongelación, conservación, cocción a baja temperatura, regeneración y la posibilidad de combinar todos los ciclos según sea necesario. Garantiza un excelente rendimiento y versatilidad de uso, preservando todas las cualidades organolépticas de los alimentos.

Aspectos técnicos

| | |
|-------|--------|
| Largo | 790 mm |
| Ancho | 962 mm |
| Alto | 850 mm |
| Peso | 86 kg |

| | |
|-------------|----------------|
| Capacidad | 25 kg |
| Potencia | 2200 W |
| Temperatura | -40° / +85° °C |
| Voltaje | 220 V |

Características

- Mantiene la temperatura en frío o en caliente
- Permite realizar cocción a baja temperatura hasta un máximo de 85°
- Ciclo de fermentación retardada, manual o por programa con más fases, incluida la conservación final del producto
- Seleccione pasteurización alta o baja (+85°C o +65°C) con posibilidad de ajustar los parámetros de cada fase
- Ciclo de descongelación que se inicia según el tamaño del producto (pequeño, mediano, grande). Ciclos predefinidos con posibilidad de modificar los parámetros de cada fase
- Ciclos especiales para la fusión del chocolate y para su cristalización.
- Capacidad 5 bandejas de 60x40 ó GN1/1
- Gas refrigerante R290

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Octubre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co