



# 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

in f t   
talsa.com.co

## Contáctanos

📞 +57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)