Bacalao: 1142100973

Abatidor-congelador profesional de 3 bandejas GN 2/3, -10 a -38 °C, 0,42 kW - RA



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Los abatidores de temperatura son un elemento fundamental para quienes trabajan en el sector de **la restauración**, el **catering** o la **pastelería**. Ya no son exclusivos de las grandes cocinas industriales: hoy en día existen modelos compactos y versátiles, perfectos también para uso doméstico o semiprofesional.

Tanto si eres un pastelero aficionado, un apasionado de la cocina o un profesional en busca de una solución fiable, un abatidor de temperatura puede revolucionar tu forma de conservar y planificar la preparación de los alimentos.

Ventajas para cocinas profesionales y domésticas

- **En el ámbito industrial:** estos aparatos permiten enfriar rápidamente grandes cantidades de alimentos, conservando su calidad durante días o semanas. Son imprescindibles para quienes desean optimizar los tiempos y planificar la producción.
- **En el ámbito doméstico:** son ideales para preparar comidas semanales, congelar ingredientes frescos o enfriar rápidamente postres y cremas.

Excelente rendimiento en un formato compacto

Un abatidor profesional no solo garantiza un rendimiento excelente, sino que también destaca por:

- **Una rápida reducción de la temperatura**, lo que evita la proliferación bacteriana.
- **Conservación óptima** de los sabores y las propiedades nutricionales.
- **Cumplimiento de la normativa HACCP**, para una seguridad alimentaria sin concesiones.

Eficiencia y fiabilidad en cualquier situación

Ya sea en una cocina profesional o doméstica, un abatidor de temperatura es sinónimo de:

- **Eficiencia sin concesiones:** congelación rápida, enfriamiento uniforme y rendimiento constante.
- **Diseño práctico y robusto:** perfecto para espacios de cualquier tamaño.
- **Facilidad de uso y durabilidad:** diseñado para acompañarte a lo largo del tiempo.

La elección ideal para tu negocio

Invertir en un **enfriador rápido profesional** significa garantizar la máxima seguridad y calidad de tus alimentos. Tanto para grandes volúmenes como para la preparación diaria, estos aparatos son una ayuda inestimable para optimizar tu trabajo, respetando unos elevados estándares de higiene y seguridad

Características principales

- **3 bandejas GN 2/3**: ofrece una capacidad óptima para la restauración profesional, perfecta para gestionar cargas medias sin sacrificar espacio ni eficiencia.
- **Exterior e interior de acero inoxidable**: La estructura íntegramente de acero inoxidable garantiza una mayor resistencia a lo largo del tiempo, higiene absoluta y una fácil limpieza tras cada uso.
- **Descongelación manual**: un sistema sencillo y eficaz que permite mantener el rendimiento óptimo del abatidor con un mantenimiento mínimo.
- **Refrigeración ventilada**: Asegura una distribución uniforme del frío para un enfriamiento rápido y una congelación siempre homogéneos, preservando la calidad y la textura de los alimentos.
- **Termostato digital**: Permite un control preciso de la temperatura, con ajustes intuitivos para adaptarse a diferentes necesidades operativas.
- **Alarma de apertura de la puerta**: Para una mayor seguridad y una eficiencia energética optimizada, avisa en caso de apertura accidental, evitando pérdidas de frío.
- **Patas regulables**: ideales para adaptarse a cualquier superficie, garantizando la estabilidad incluso en entornos de trabajo intensos.

- **Sonda de aguja incluida**: esencial para controlar con precisión la temperatura interna de los alimentos, indispensable para una congelación correcta.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores**: 66 x 64 x 43,7 h cm
- **Dimensiones internas**: 34 x 36,5 x 27 (alt.) cm
- **Capacidad de bandejas**: 3 GN 2/3
- **Potencia eléctrica**: 0,42 kW
- **Capacidad de enfriamiento rápido**: +10 °C, 7 kg
- **Capacidad de congelación**: -38 °C, 5 kg
- **Nivel de ruido**: 55 dB
- **Gas refrigerante**: R290
- **Peso neto**: 44 kg

Equipamiento de serie

- **Sonda de aguja**: Para un control preciso de la temperatura en el centro de los alimentos, fundamental para garantizar resultados óptimos.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	700x680x525 mm
Dimensiones exteriores	660x640x437 mm
Dimensiones interiores	340x365x270 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	3 de enero, 2/3
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	52 kg
Peso neto	44 kg
Potencia eléctrica	0,42 kW
Rendimiento de abatimiento	+10 °C 7 kg
Rendimiento de congelación	-38 °C 5 kg
Ruido	55 db
Temperatura de funcionamiento	+10 -38 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	sonda de aguja