Bacalao: 12354006188

Congelador rápido profesional con 5 bandejas de 60 × 40 cm (GN 1/1), rango de temperatura de +8 a -40 °C, 0,76 kW



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 enfriador rápido 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 enfriador rápido 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

- **5 bandejas de 60 x 40 cm GN 1/1**: 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 núcleo incluida**: esencial para controlar con precisión la temperatura interna de los alimentos, indispensable para una congelación correcta.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores**: 76 x 70,5 x 85 (alt.) cm
- **Capacidad de bandejas**: 5 bandejas de 60 x 40 cm GN 1/1
- **Potencia eléctrica**: 0,76 kW
- **Gas refrigerante**: R290
- **Peso neto**: 80 kg

Equipamiento de serie

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

Nota: Las rejillas no están incluidas, pero se pueden adquirir en la sección de accesorios opcionales.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	800x800x900 mm
Dimensiones exteriores	760x705x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Capacidad de las bandejas	5 600 x 400 / 5 gn 1/1
Capacidad neta	45 Lt
Clase climática	4
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	85 kg
Peso neto	80 kg
Potencia eléctrica	0,76 kW
Refrigeración	ventilado
Temperatura de funcionamiento	-40 +8 °C
Tensión	230 V

Equipamiento de serie

Incluido	Sonda del núcleo y bandeja colectora de condensado