Bacalhau: 1142100973

Câmara de arrefecimento e congelação profissional para 3 tabuleiros GN 2/3, +10 a -38 °C, 0,42 kW - RA



Descrição

Por que razão comprá-lo?

Os abaixadores de temperatura são um elemento fundamental para quem trabalha no setor da **restauração**, do **catering** ou da **pastelaria**. Já não são exclusivos das grandes cozinhas industriais: hoje em dia, existem modelos compactos e versáteis, perfeitos também para uso doméstico ou semiprofissional.

Se é um pasteleiro amador, um apaixonado por culinária ou um profissional à procura de uma solução fiável, um abatedor de temperatura pode revolucionar a sua forma de conservar e planear a preparação dos alimentos.

Vantagens para cozinhas profissionais e domésticas

- **No âmbito industrial:** estes aparelhos permitem arrefecer rapidamente grandes quantidades de alimentos, preservando a sua qualidade durante dias ou semanas. São indispensáveis para quem deseja otimizar os tempos e planear a produção.
- **No âmbito doméstico:** ideais para preparar refeições semanais, congelar ingredientes frescos ou arrefecer rapidamente sobremesas e cremes.

Excelente desempenho num formato compacto

Um abatidor profissional não só garante um desempenho excelente, como também se destaca por:

- **Redução rápida da temperatura**, impedindo a proliferação bacteriana.
- **Conservação ideal** dos sabores e das qualidades nutricionais.
- **Cumprimento das normas HACCP**, para uma segurança alimentar sem compromissos.

Eficiência e fiabilidade em qualquer situação

Quer se trate de uma cozinha profissional ou doméstica, um abaixador de temperatura é sinónimo de:

- **Eficiência sem compromissos:** congelação rápida, arrefecimento uniforme e desempenho constante.
- **Design prático e robusto:** perfeito para ambientes de qualquer dimensão.
- **Facilidade de utilização e durabilidade:** concebido para o acompanhar ao longo do tempo.

A escolha ideal para o seu negócio

Investir num **abaixador de temperatura profissional** significa garantir a máxima segurança e qualidade aos seus alimentos. Desde grandes volumes até à preparação diária, estes aparelhos representam uma ajuda preciosa para otimizar o seu trabalho, respeitando elevados padrões de higiene e segurança

Características principais

- **3 tabuleiros GN 2/3**: Oferece uma capacidade ideal para a restauração profissional, perfeita para gerir cargas médias sem sacrificar espaço nem eficiência.
- **Exterior e interior em aço inoxidável**: A estrutura totalmente em aço inoxidável garante maior resistência ao longo do tempo, higiene absoluta e uma limpeza fácil após cada utilização.
- **Descongelamento manual**: Um sistema simples e eficaz que permite manter o desempenho ideal do abatedor de temperatura com uma manutenção mínima.
- **Refrigeração ventilada**: Assegura uma distribuição uniforme do frio para um arrefecimento rápido e uma congelação sempre homogéneos, preservando a qualidade e a consistência dos alimentos.
- **Termóstato digital**: Permite um controlo preciso da temperatura, com configurações intuitivas para se adaptar a diferentes necessidades operacionais.
- **Alarme de abertura da porta**: Para maior segurança e uma eficiência energética otimizada, avisa em caso de abertura acidental, evitando perdas de calor.
- **Pés ajustáveis**: Ideais para se adaptarem a qualquer superfície, garantindo estabilidade mesmo em ambientes de trabalho intensos.

- **Sonda de agulha incluída**: Essencial para monitorizar com precisão a temperatura interna dos alimentos, indispensável para uma congelação correta.

Ficha Técnica

- **Dimensões externas**: 66 x 64 x 43,7 h cm
- **Dimensões internas**: 34 x 36,5 x 27 (alt.) cm
- **Capacidade das bandejas**: 3 GN 2/3
- **Potência elétrica**: 0,42 kW
- **Capacidade de arrefecimento rápido**: +10 °C, 7 kg
- **Capacidade de congelação**: -38 °C, 5 kg
- **Nível de ruído**: 55 dB
- **Gás refrigerante**: R290
- **Peso líquido**: 44 kg

Equipamento de série

- **Sonda em forma de agulha**: Para um controlo preciso da temperatura no centro dos alimentos, fundamental para garantir resultados ótimos.

Dimensões

Dimensões da embalagem	700x680x525 mm
Dimensões exteriores	660x640x437 mm
Dimensões internas	340x365x270 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	3 gn 2/3
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	52 kg
Peso líquido	44 kg
Potência elétrica	0,42 kW
Rendimento de abate	+10 °C 7 kg
Rendimento de congelamento	-38 °C 5 kg
Ruído	55 db
Temperatura de funcionamento	+10 -38 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	sonda de agulha