Bacalhau: 12354006188

Câmara de arrefecimento e congelamento profissional, 5 tabuleiros de 60×40 cm GN 1/1, +8 a -40 °C, 0,76 kW



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

- **5 tabuleiros de 60x40 cm GN 1/1**: Oferecem 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.
- **Descongelação 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 núcleo incluída**: Essencial para monitorizar com precisão a temperatura interna dos alimentos, indispensável para uma congelação correta.

Ficha Técnica

- **Dimensões externas**: 76x70,5x85h cm
- **Capacidade de tabuleiros**: 5 tabuleiros de 60x40 cm GN 1/1
- **Potência elétrica**: 0,76 kW
- **Gás refrigerante**: R290
- **Peso líquido**: 80 kg

Equipamento de série

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

Nota: As grelhas não estão incluídas; podem ser adquiridas na secção de opcionais.

Dimensões

Dimensões da embalagem	800x800x900 mm
Dimensões exteriores	760x705x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade das tabuleiras	5 600x400 / 5 gn 1/1
Capacidade líquida	45 Lt
Classe climática	4
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R290
Peso com embalagem	85 kg
Peso líquido	80 kg
Potência elétrica	0,76 kW
Refrigeração	ventilado
Temperatura de funcionamento	-40 +8 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	Sonda do núcleo e bandeja de recolha de condensação