

FICHA TÉCNICA

Referência 1331960310

Designação ABATEDOR TEMP. P/ 5GN1/1 OU 5 TAB.60X40 751x747x842MM 1300W

ABATEDOR DE TEMPERATURA

TEMPERATURE CHILLER

REFROIDISSEUR DE TEMPÉRATURE



Modelo
BF310



Referência	Medidas (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1331960310	751x747x842	5 GN 1/1 OU 60x40	-	-	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1,3KW	230V	50HZ	-	-	-	-	560370024630

ANOTAÇÕES

Arrefece rapidamente alimentos congelados e congela rapidamente alimentos crus ou cozinhados.

O resfriamento rápido torna o armazenamento dos alimentos mais seguro, pois evita o crescimento de bactérias, que crescem mais rapidamente entre os 8 e os 68°C.

O congelamento rápido previne a formação de cristais de gelo na comida, além de minimizar a perda de sucos e vitaminas.

Programa de resfriamento rápido (temperatura central dos alimentos) 90~3°C em 90 minutos (14kg).

Programa de congelamento rápido (temperatura central dos alimentos) 90~-18°C em 240 minutos (12kg).

5 calhas com duplo encaixe com capacidade para 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) ou 5 tabuleiros (600x400mm).

Dimensões do interior (LxPxA) 624x410x375mm.

Ideal para operadores da indústria alimentar, hospitais, escolas e todos os estabelecimentos que servem alimentos prontos a consumir.

NOTES

Quickly cools frozen foods and quickly freezes raw or cooked foods.

Rapid cooling makes food storage safer, as it prevents the growth of bacteria, which grow faster between 8 and 68°C.

Quick freezing prevents the formation of ice crystals in food, as well as minimizing the loss of juices and vitamins.

Rapid cooling program (core food temperature) 90~3°C in 90 minutes (14kg).

Quick freezing program (core food temperature) 90~-18°C in 240 minutes (12kg).

5 rails with double insertion with capacity for 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) or 5 trays (600x400mm).

Interior dimensions (WxDxH) 624x410x375mm.

Ideal for operators in the food industry, hospitals, schools and all establishments that serve ready-to-eat food.

REMARQUES

Refroidit rapidement les aliments surgelés et congèle rapidement les aliments crus ou cuits.

Le refroidissement rapide rend le stockage des aliments plus sûr, car il empêche la croissance des bactéries, qui se développent plus rapidement entre 8 et 68°C.

La congélation rapide empêche la formation de cristaux de glace dans les aliments et minimise la perte de jus et de vitamines.

Programme de refroidissement rapide (température à cœur des aliments) 90 ~ 3°C en 90 minutes (14 kg).

Programme de congélation rapide (température à cœur des aliments) 90~-18°C en 240 minutes (12 kg).

5 rails à double insertion avec capacité pour 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) ou 5 plateaux (600x400mm).

Dimensions intérieures (LxPxH) 624x410x375 mm.

Idéal pour les opérateurs de le industrie agroalimentaire, les hôpitaux, les écoles et tous les établissements servant des plats prêts à consommer.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:



2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.

EQUIPAMENTOS
CONSERVAÇÃO

CONGELADORES | REFRIGERADORES

EQUIPMENTS
CONSERVATION

FREEZERS | REFRIGERATORS

ÉQUIPEMENTS
CONSERVATION

CONGÉLATEURS | RÉFRIGÉRATEURS