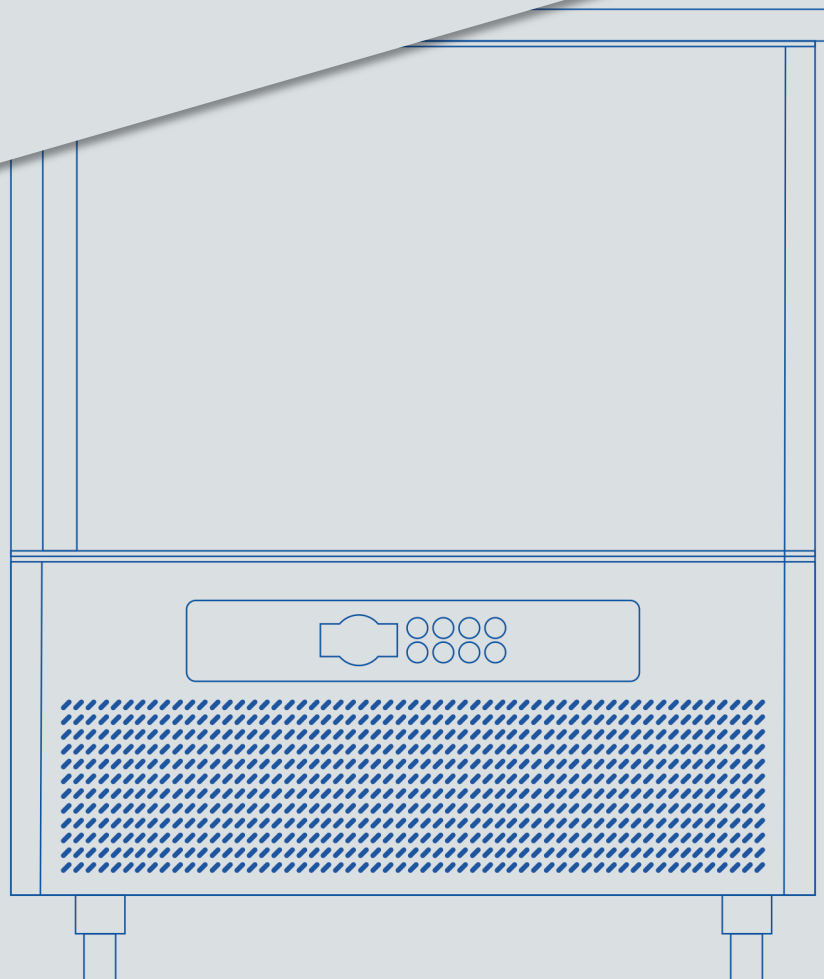


EQUIPMENT

COZINHAS PROFISSIONAIS
COCINAS PROFESIONALES



ULTRACONGELADORES ▪ ABATIDORES

Mais agilidade nos preparos
Organização mais eficiente
Segurança alimentar
Conservação superior de sabor e nutrientes
dos alimentos
Economia de tempo, espaço e mão de obra

*Más agilidad en la preparación
Organización más eficiente
Seguridad alimentaria
Conservación superior del sabor y
nutrientes de los alimentos
Ahorro de tiempo, espacio y mano de obra*

ULTRACONGELADORES E RESFRIADORES RÁPIDOS

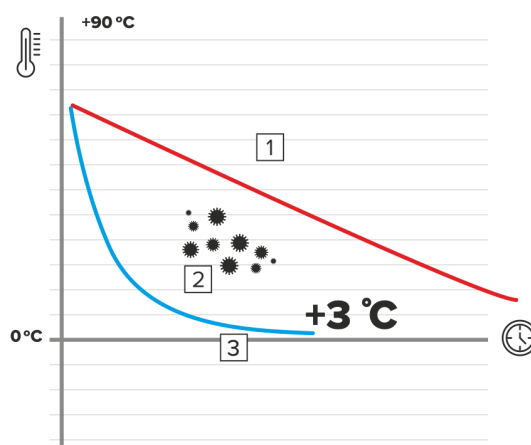
A tecnologia a serviço do sabor e da qualidade dos alimentos

A tecnologia de resfriamento utiliza as propriedades de conservação das baixas temperaturas para manter os alimentos em perfeitas condições de higiene e segurança, preservando a sua qualidade. A refrigeração ou o congelamento rápido, além de bloquearem a reprodução dos micro-organismos naturalmente

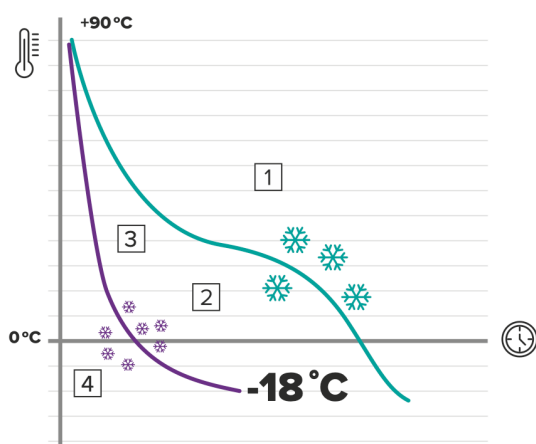
presentes nos alimentos, permitem preservar as características organolépticas e nutricionais dos alimentos e aumentar o seu período de conservação. Os pratos terão a qualidade, o sabor e a consistência de alimentos frescos, obtidos com uma considerável economia de tempo e de dinheiro.

RESFRIAMENTO RÁPIDO

O resfriamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C em no máximo 90 minutos. O intervalo térmico entre +65 °C e +10 °C, no qual se dá a maior proliferação de bactérias, ocorre tão rapidamente que não compromete a segurança alimentar. Assim, os produtos podem ser armazenados de 5 a 8 dias.



- 1 Sem resfriamento rápido
- 2 Temperatura de alto risco (rápida proliferação microbiana)
- 3 Com resfriamento rápido Tramontina



- 1 Sem congelamento rápido
- 2 Formação de macrocristais
- 3 Com congelamento rápido Tramontina
- 4 Formação de microcristais

CONGELAMENTO RÁPIDO

O congelamento tradicional transforma os líquidos contidos nos alimentos em macrocristais, os quais alteram as qualidades iniciais. O congelamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a -18 °C em no máximo 270 minutos. A penetração rápida do frio permite a formação de microcristais, garantindo servir alimentos que preservam textura e sabor idênticos aos do produto fresco. Nesse caso, a conservação pode durar diversos meses.



VANTAGENS

São inúmeros os negócios que podem se beneficiar dos ultracongeladores e ultrarresfriadores

POR QUE ESCOLHER UM ULTRACONGELADOR:

- ✓ Redução do tempo de preparo.
- ✓ Menor perda de peso.
- ✓ Redução dos resíduos.
- ✓ Melhor apresentação.
- ✓ Compras racionais.
- ✓ Organização mais eficiente.
- ✓ Cardápio com maior variedade.
- ✓ Segurança alimentar.
- ✓ Menores custos.
- ✓ Mais qualidade.

Campos de aplicação dos equipamentos ultracongeladores:



RESTAURANTES



CONFETARIAS



PADARIAS



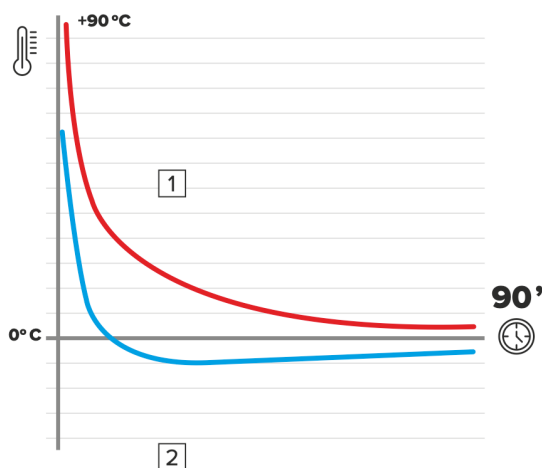
SORVETERIAS

CICLO OPERATIVO RESFRIAMENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Como sugere o termo "soft", este é um ciclo delicado, ideal para produtos leves e de pouca espessura. Indicado para produtos de confeitaria e sorveteria.

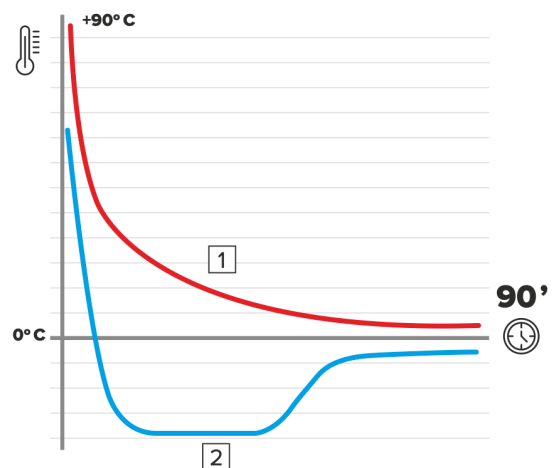


1 Temperatura do produto 2 Temperatura da câmara fria



INTENSIVO (HARD)

A função "hard", que permite reduzir o tempo de refrigeração, torna este ciclo apropriado para produtos densos e com alto teor de gordura ou para alimentos embalados.

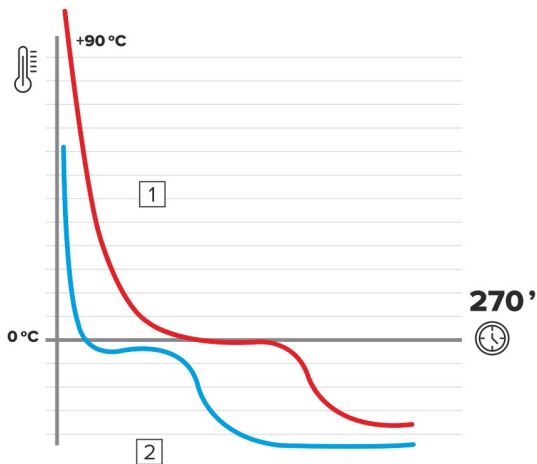


CICLO OPERATIVO CONGELAMENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Este ciclo é caracterizado por um congelamento que deixa o produto mais homogêneo, sendo indicado para alimentos que são mais sensíveis a um elevado choque térmico ou compostos por diversos ingredientes.

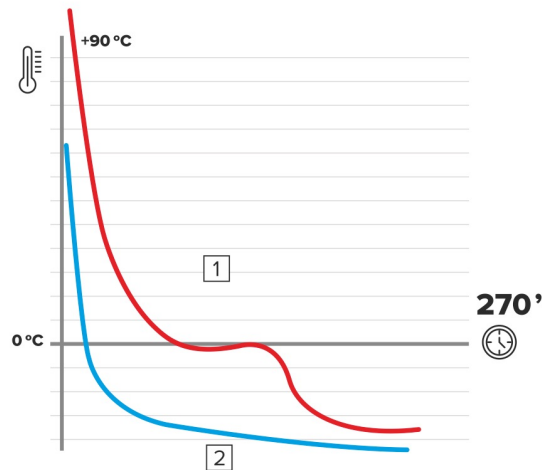


1 Temperatura do produto 2 Temperatura da câmara fria



INTENSIVO (HARD)

É o ciclo ideal para produtos semiprontos e matérias-primas, pois permite que sejam armazenados por longo prazo mesmo estando sempre disponíveis ao uso.



Os ultracongeladores são indicados para alimentos que podem receber congelamento rápido:
Explore todas as possibilidades que um ultracongelador oferece para seu negócio. É economia certa de tempo, energia e espaço.



Legumes e verduras



Preparações pré-prontas



Carnes, frangos e peixes



Tortas e doces

SISTEMA COOK & CHILL

Combine ultracongelador + forno

O sistema Cook & Chill presume que o alimento seja resfriado ou congelado imediatamente após o cozimento e permaneça armazenado até o momento do consumo. Pouco antes de servir, o alimento é colocado por alguns minutos no forno, e quando servido terá todas as propriedades de pratos cozidos na hora.

POR QUE ADOTAR O COOK & CHILL:

AUMENTAR A OFERTA

Você poderá agregar maior faturamento com um cardápio mais completo, usando uma estrutura mais enxuta.

EVITAR O DESPERDÍCIO

O sistema é capaz de reduzir até 90% na perda de alimentos, além de aumentar a vida útil das preparações sem que se percam as características sensoriais dos alimentos.

RENTABILIDADE

As preparações ganham velocidade, com utilização de menos mão de obra e um consumo de energia otimizado. A limpeza também se torna facilitada, já que o forno possui lavagem automática.

SEGURANÇA ALIMENTAR

O sistema Cook & Chill torna mais fácil evitar a temperatura de risco (entre 5 °C e 68 °C), pois o resfriamento rápido reduz o tempo que o alimento fica na temperatura de risco, e quanto menor esse tempo, menor é a proliferação de bactérias.

PRODUÇÃO OTIMIZADA

O resfriamento rápido permite preparações com antecedência, utilizando de uma forma mais racional o tempo dos operadores. Além disso, evita a necessidade de mais mão de obra em horários de pico.

PADRONIZAÇÃO

Qualidade sempre garantida, possibilidade de programar preparações e padronização das receitas e resultados, independentemente do operador.



GANHO DE PESO NA PRODUÇÃO

Com uma menor perda de peso, o faturamento torna-se maior. O forno combinado reduz a evaporação dos líquidos dos alimentos, devido à injeção de vapor. Já o resfriamento rápido evita a evaporação dos líquidos do alimento no balcão.

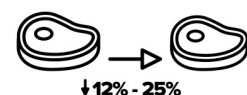
Forno convencional



Forno combinado



Forno combinado + Ultracongelador



ULTRACONGELADOR TRAMONTINA

Modelos para todas as necessidades

Os ultracongeladores da Tramontina são equipamentos indispensáveis nas cozinhas profissionais, uma vez que solucionam a necessidade de economia e praticidade de uso sem sacrificar as vantagens do resfriamento rápido. Os equipamentos realizam ciclos de refrigeração e de congelamento, programáveis em tempo e temperatura. Além disso, é possível definir a conservação automática ao final de cada ciclo. Com isso, os preparos são agilizados, as empresas ganham em economia de tempo, energia e mão de obra, sem perder em sabor e qualidade dos seus preparos.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminui a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C.
- ✓ Normal (SOFT): para produtos leves e de pouca espessura.
- ✓ Congelamento rápido diminui a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C.
- ✓ Intensivo (HARD): para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados.
- ✓ Programação simples e intuitiva.
- ✓ Comporta cubas GN 1/1 e GN 60x40.
- ✓ Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304.



Sonda de controle no coração do alimento.

Sonda de control en el corazón del alimento.

LO ABATIDOR TRAMONTINA

Modelos para todas las necesidades

Los abatidores de Tramontina son equipos indispensables en las cocinas profesionales, ya que resuelven la necesidad de ahorro y practicidad de uso sin sacrificar las ventajas del enfriamiento rápido. Los equipos realizan ciclos de refrigeración y de congelamiento, programables en tiempo y temperatura. Además, es posible definir la conservación automática al final de cada ciclo. Con esto, se agilizan las preparaciones, las empresas ganan ahorro de tiempo, energía y mano de obra, sin perder el sabor y la calidad de sus preparaciones.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Posee dos ciclos de trabajo, enfriamiento rápido, disminuye la temperatura en el centro del producto de +90 °C a +3 °C.
- ✓ Normal (SOFT): para productos livianos y de poco espesor.
- ✓ El congelamiento rápido disminuye la temperatura en el centro del producto a partir de +90 °C a -18 °C.
- ✓ Intensivo (HARD): para productos densos y con alto contenido de grasa o alimentos envasados.
- ✓ Programación sencilla e intuitiva.
- ✓ Para cubas GN 1/1 y GN 60x40.
- ✓ Estructura externa e interna de acero inoxidable AISI 304.



Ventilación interna indirecta sobre el producto.

Ventilación interna indirecta sobre el producto.

Painel digital presente em todos os ultracongeladores Tramontina, o que permite uma excelente personalização das funções, de acordo com a necessidade de cada negócio.

Panel digital presente en todos los abatidores Tramontina, lo que permite una excelente personalización de funciones, de acuerdo con las necesidades de cada negocio.



- 1 Teclas de seleção | *Teclas de selección*
- 2 Degelo | *Descongelar*
- 3 Liga/Desliga | *Encendido/Apagado*
- 4 Tecla para programação de resfriamento rápido em Tempo/Temperatura. Início do ciclo de pré-resfriamento
Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura. Inicio del ciclo de preenfriamiento
- 5 Tecla para congelamento rápido a Tempo/Temperatura
Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura.
- 6 Tecla de seleção do ciclo HARD/SOFT
Tecla de selección del ciclo HARD/SOFT
- 7 Tecla para aquecimento da sonda do produto (opcional)
Tecla de calentamiento de la sonda del producto (opcional)



Ultracongelador 5 GN's
Abatidor 5 GN's

Referência <i>Referencia</i>	67655/505
Dim. L x P x A (mm)	784 x 800 x 900
Potência <i>Potencia</i> (W)	1250
Tensão <i>Tension</i>	220 V (1+N+T) 60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	100
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento</i> (kg)	15
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento</i> (kg)	9



Ultracongelador 10 GN's
Abatidor 10 GN's

Referência <i>Referencia</i>	67655/510	67655/511
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 1800	800 x 825 x 1800
Potência <i>Potencia</i> (W)	2100	2100
Tensão <i>Tension</i>	220V, 3+T	380V, 3+N+T
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	240	240
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento</i> (kg)	28	28
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento</i> (kg)	18	18



Ultracongelador 14 GN's
Abatidor 14 GN's

Referência <i>Referencia</i>	67655/514	67655/515
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 2025	800 x 825 x 2025
Potência <i>Potencia</i> (W)	2700	2700
Tensão <i>Tension</i>	220V 3+T	380V 3+N+T
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	500	500
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento</i> (kg)	38	38
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento</i> (kg)	25	25