

TRAMONTINA

C O Z I N H A S
P R O F I S S I O N A I S



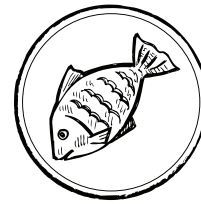
SUPERCONGELADORES

DRINKS
COQUETEL DE LIMÃO

75ML DE VODKA
50ML DE TEQUILA OURO
3/4 DE 1 LIMÃO TAITI
1 1/2 COLHER DE AÇÚCAR
4 CUBOS DE GELO



SUPERCONGELADORES



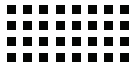
SUPERCONGELADORES E RESFRIADORES RÁPIDOS

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 qualidade dos mesmos. 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

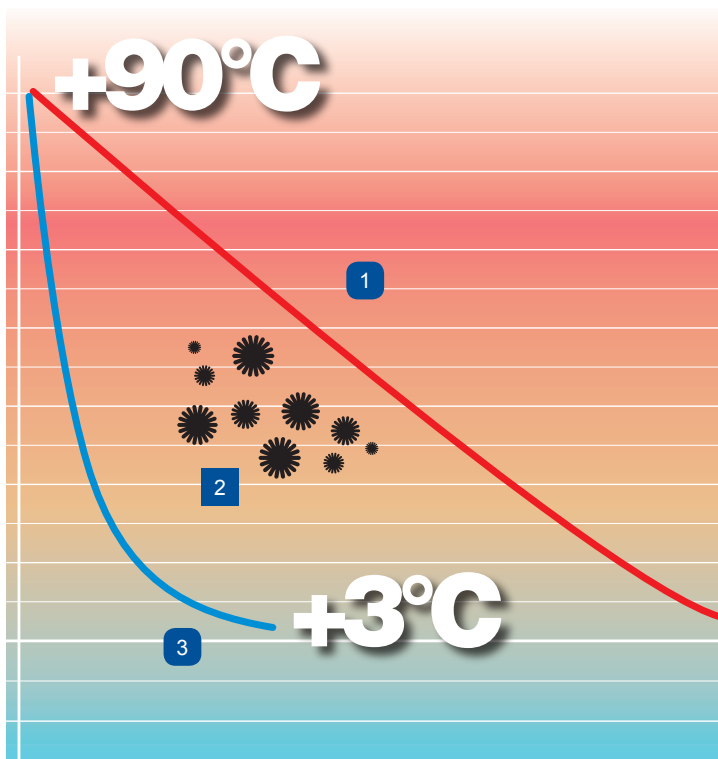
de conservação. Os pratos terão a qualidade, o sabor e a consistência de alimentos frescos, obtidos com uma considerável economia de tempo e de dinheiro. O supercongelador Tramontina é a ferramenta indispensável em qualquer instalação para a preparação de alimentos que opte usufruir desta tecnologia de maneira vantajosa. É o parceiro ideal para qualquer cozinha profissional.



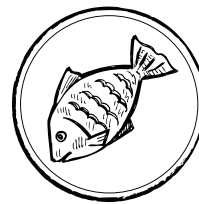
RESFRIAMENTO RÁPIDO



O resfriamento rápido leva a temperatura no centro do produto de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ em no máximo 90 minutos. O intervalo térmico entre $+65^{\circ}\text{C}$ e $+10^{\circ}\text{C}$, 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.

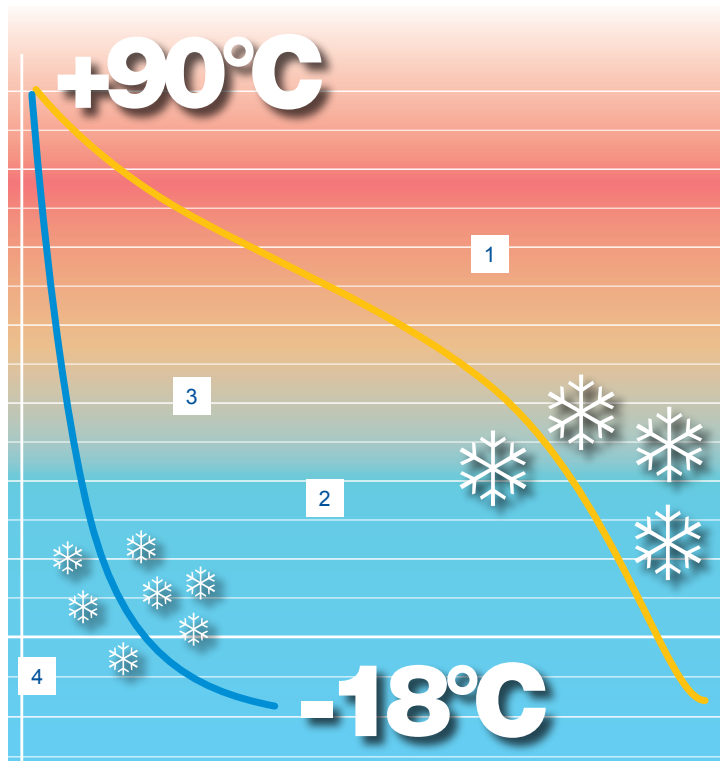


1. Sem resfriamento rápido
2. Temperatura de alto risco (rápida proliferação microbiana)
3. Com resfriamento rápido Tramontina



CONGELAMENTO RÁPIDO

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



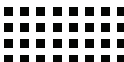
Congelamento rápido de $90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$

1. Sem congelamento rápido
2. Formação de macro cristais
3. Com congelamento rápido Tramontina
4. Formação de microcristais



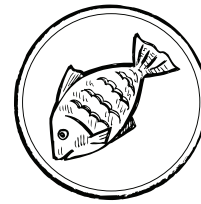
Ideal para trabalhar com sistema cook & chill. Pode acomodar sobre ele o forno combinado.

SISTEMA COOK & CHILL

 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.



SUPERCONGELADORES



VANTAGENS

- 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 ■

RESULTADO: ECONOMIA DE TEMPO, ESPAÇO E MÃO DE OBRA.

CAMPOS DE APLICAÇÃO



Restaurantes



Confeitarias



Padarias



Sorveterias

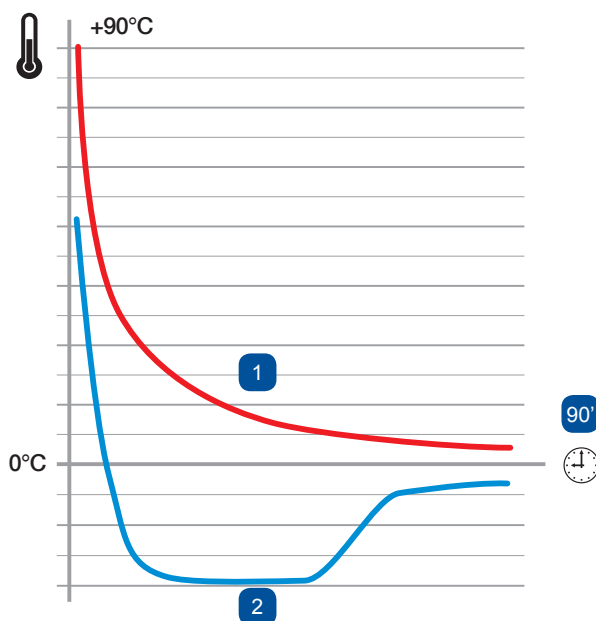
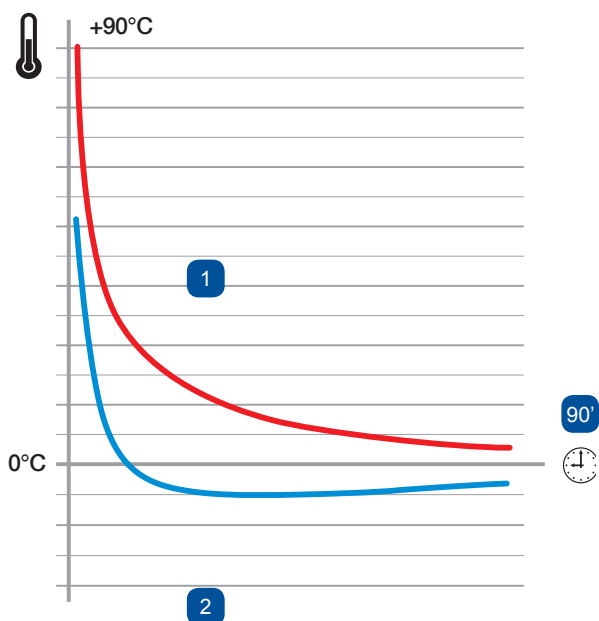
Ciclo operativo RESFRIAMENTO RÁPIDO

NORMAL (SOFT): Como sugere o termo "soft", este é um ciclo delicado, ideal para produtos leves e de pouca espessura.

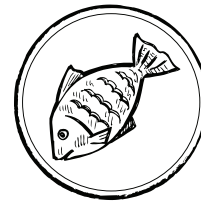
Indicado para produtos de confeitaria e sorveteria.

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.

- 1 Temperatura do produto
- 2 Temperatura da câmara fria



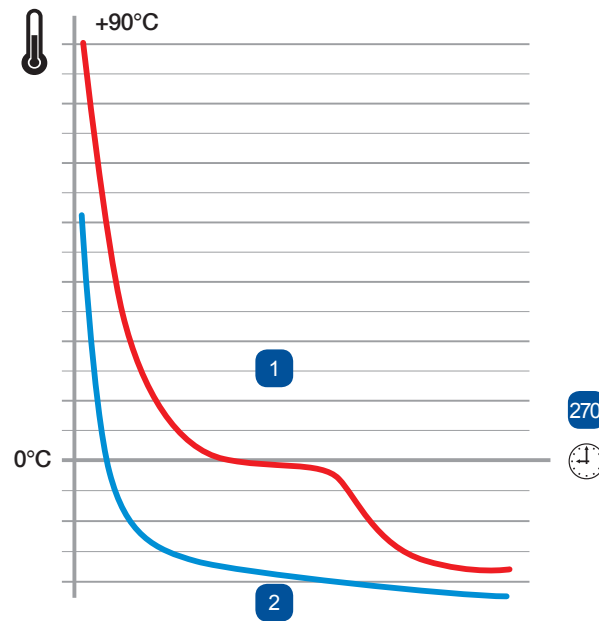
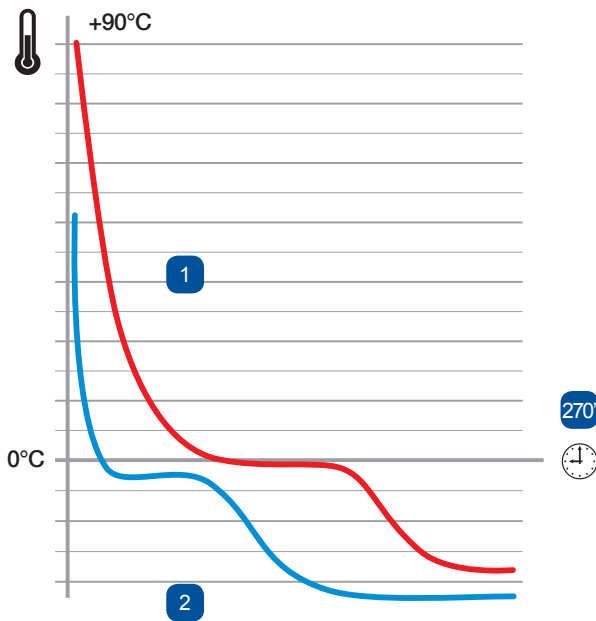
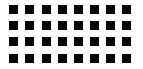
SUPERCONGELADORES



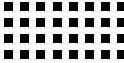
Ciclo operativo CONGELAMENTO RÁPIDO

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

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.



O SUPERCONGELADOR TRAMONTINA

 Soluciona a necessidade de economia e praticidade de uso sem sacrificar as vantagens do resfriamento rápido. Os supercongeladores 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.



- 1 Teclas de seleção
- 2 Degelo
- 3 Liga/Desliga
- 4 Tecla para programação de resfriamento rápido em Tempo/Temperatura
Início do ciclo de pré-resfriamento
- 5 Tecla para congelamento rápido a Tempo/Temperatura
- 6 Tecla de seleção do ciclo HARD/SOFT
- 7 Tecla para aquecimento da sonda do produto (opcional)

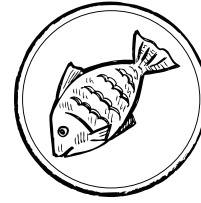
Resfriamento rápido de +90°C a +3°C.
Congelamento rápido de +90°C a -18°C

Estrutura construída totalmente
em aço inoxidável

Pés de aço inox ajustáveis



SUPERCONGELADORES



Ventilação interna indireta sobre o produto

Possui 2 ciclos operativos Soft/Hard



Sonda de controle de temperatura

Bandeja de recolhimento de água ou conexão direta à rede hidráulica

MODELOS PARA TODAS AS NECESSIDADES



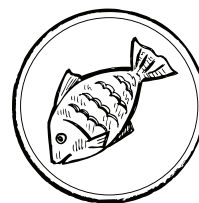
67451/500
5 CUBAS GN 1/1 OU
5 CUBAS 600X400



67451/505-506
10 CUBAS GN 1/1 OU
10 CUBAS 600X400



SUPERCONGELADORES



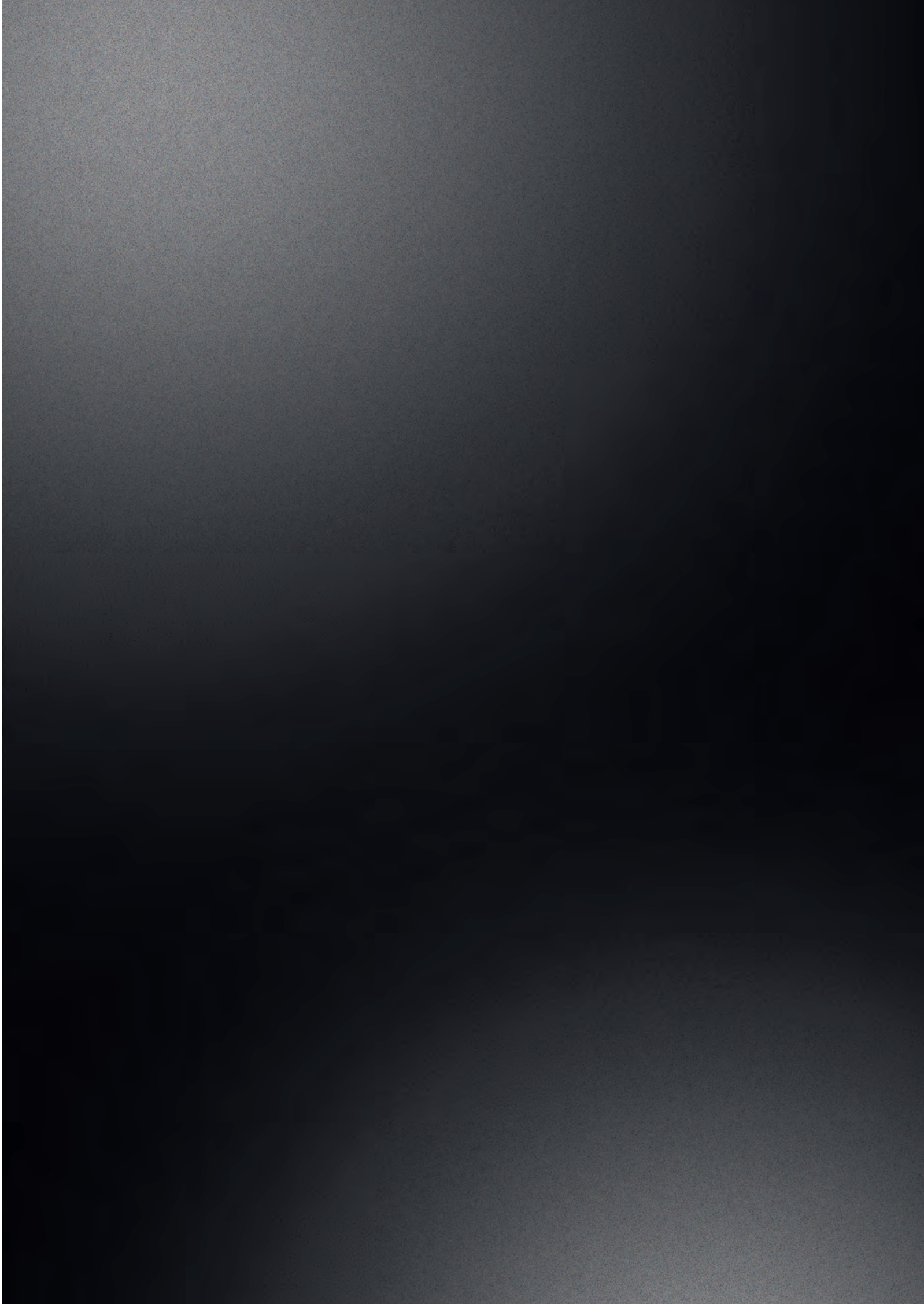
67451/510-511
14 CUBAS GN 1/1 OU
14 CUBAS 600X400



ABV4043 / ABV4045
40 CUBAS GN 1/1 OU
40 CUBAS 600X400



	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	TEMP. (°C)	DESEMPENHO RESFRIAMENTO (Kg)	DESEMPENHO CONGELAMENTO (Kg)	TENSÃO (V - Hz)	POTÊNCIA (W)	CAPACIDADE	
								(L)	(GN)
	67451/500	784x800x900	+90° -18°	15	9	220 V (1+N+T) 60 Hz	1250	100	5
	67451/505	800x825x1800	+90° -18°	28	15	380 V (3+N+T) 60 Hz	3100	240	10
	67451/506	800x825x1800	+90° -18°	28	15	220 V (3+T) 60 Hz	3200	240	10
	67451/510	800x825x2025	+90° -18°	38	25	380 V (3+N+T) 60 Hz	4000	300	14
	67451/511	800x825x2025	+90° -18°	38	25	220 V (3+T) 60 Hz	3600	300	14
	ABV4043 ACAB0017	1350x1230x2150	+90° -18°	85/100	60/70	380 V (3+N+T) 60 Hz	3700	1325	20
	ABV4043 ACAB0013	1350x1230x2150	+90° -18°	85/100	60/70	220 V (3+T) 60 Hz	3700	1325	20
	ABV4045 ACAB0020	1500x1380x2150	+90° -18°	125/150	100/135	380 V (3+N+T) 60 Hz	6600	1850	40
	ABV4045 ACAB0016	1500x1380x2150	+90° -18°	125/150	100/135	220 V (3+T) 60 Hz	6600	1850	40



**TRAMONTINA
FARROUPILHA S.A.**

Rod. RS-122, km 61
Distrito Industrial - 95180-000
Farroupilha | RS | Brasil
Tel: +55 [54] 3261.0000

tramontina.com

TRAMONTINA

