



Poupança de custos, otimização de recursos, segurança e saúde, e um produto saboroso acabado de fazer.

Otimize o trabalho e a produtividade de uma cozinha profissional.



Descubra!



Acesso à web

Nossas soluções Cook & Chill

Processo Cook & Chill.....	181
Soluções Cook & Chill.....	183

Nossas soluções Cook & Chill

A IMPORTÂNCIA DE UTILIZAR REBATEDORES DE TEMPERATURA.

Os rebatedores de temperatura são máquinas concebidas para baixar rapidamente a temperatura dos alimentos, para que possam passar dos 90 °C após serem cozinhados, a uma temperatura de refrigeração de +3 °C num tempo não superior a 90 minutos, impedindo assim que as bactérias se multipliquem.

As nossas diferentes gamas de rebatedores mistos, com ciclo de congelação incorporado, podem fazer descer a temperatura do produto até alcançar -18 °C num tempo de 4 horas, com o que se consegue uma congelação do alimento muito rápida, evitando ainda o aumento da flora bacteriana, a formação de macrocristais.



Réfrigération
sûre, efficace et
respectueuse avec
votre nourriture.



Descubra!



Acesso à web

Processo Cook & Chill

O uso combinado dos fornos e rebatedores permite-lhe ser mais eficiente, pois facilita programar o trabalho na cozinha. O correto uso de rebatedores com fornos mistos proporciona menos defeitos, poupança de tempo e um produto no ponto certo servido no momento.

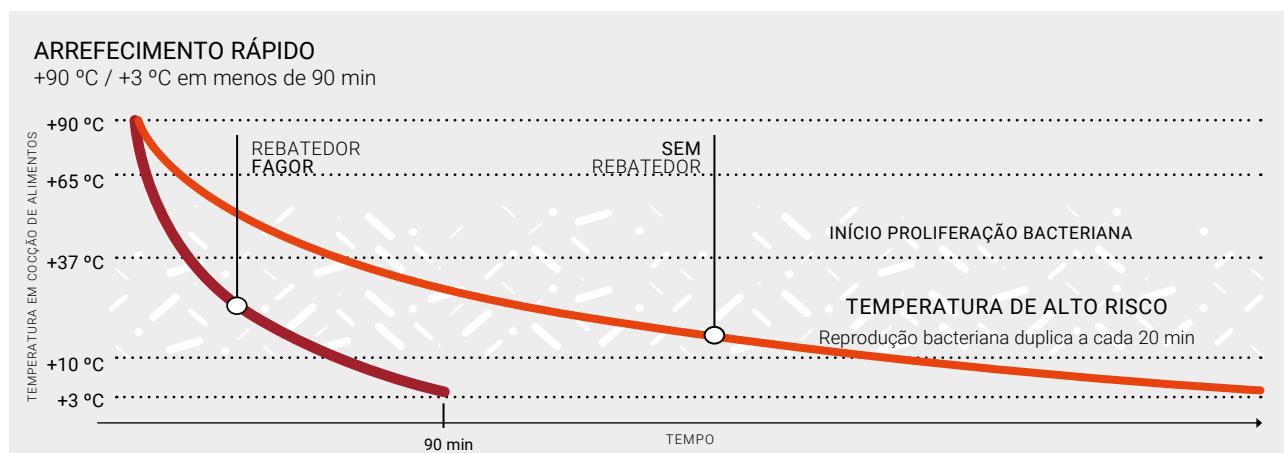
Blast chilling rebatimento de refrigeração

Ciclo suave (standard) - 90'

É um ciclo adequado para alimentos suaves, 'light' ou finos e de pouco tamanho ou volume.

Ciclo forte (intensivo) - 90'

É adequado para produtos de alta densidade ou tamanho grosso, assim como para preparar comida embalada.



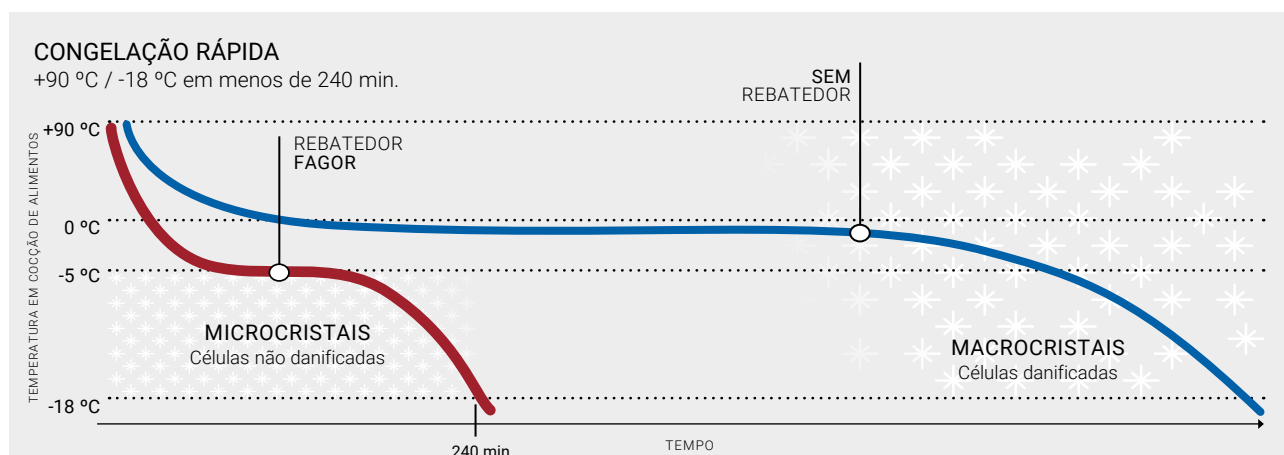
Rebatimento de congelação

Ciclo suave (standard) - 240'

Este ciclo congela o alimento de forma muito homogénea, pelo que é adequado para alimentos que não devem sofrer saltos bruscos de temperatura, ou que são confeccionados com diferentes ingredientes.

Ciclo forte (intensivo) - 240'

É o ciclo ideal para congelar refeições semi-acabadas ou pratos semi-preparados. Também é o adequado para alimentos crus. Permite manter stock de produtos congelados durante muito tempo, para usar no decurso do ano.



Nossas soluções Cook & Chill

Cook & Chill 0623

25 ÷ 40 refeições por dia



Cook & Chill 061

40 ÷ 60 refeições por dia



Cook & Chill 101

60 ÷ 100 refeições por dia



Soluções cook & chill 0623



Forno elétrico

APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



Kit stacking 0623

Modelos elétricos e a gás
19087772



Abatedor 0623

ABCO-06 2/3 50Hz
19087540



Embaladoras a vácuo (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

Soluções cook & chill 061



Forno elétrico

APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Forno a gás (*)

APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Kit stacking 061

Modelos elétricos:
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modelos a gás
19095521KIT ABATIDOR-610G



Abatedor 061

19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz



Embaladoras a vácuo (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237



Carro porta-estrutura

CP-11-R
19018752



Estrutura bandejas

EB-061 19011559
ESTRUTURA PRATOS
EP-061 19013353



Guiás estrutura

GE-101 19011569



Lona térmica

LTE-061
19011738

Soluções cook & chill 101

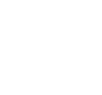


Forno elétrico

APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Forno a gás (*)

APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293



Kit stacking 101

19079211 SH-101-E iKORE
19079233 SH-101-G iKORE



Abatedor 101

19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz



Embaladoras a vácuo (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Carro porta-estrutura

CP-11
19013352



Estrutura bandejas

EB-101 19011561
ESTRUTURA PRATOS
EP-101 19013354



Guiás estrutura

GE-101 19011569

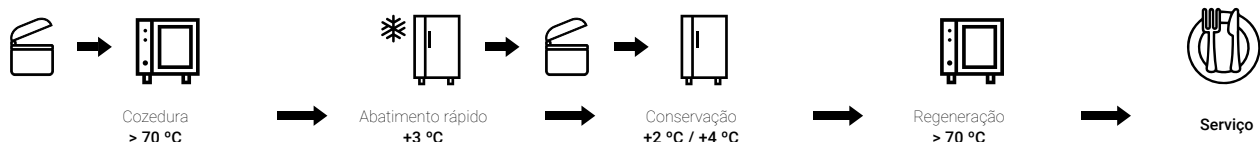


Lona térmica

LTE-101
19011739

(*): Consultar gases e frequências.

(**): Consulte os mesmos modelos com gás.



Cook & Chill 102

100 ÷ 150 refeições por dia

Cook & Chill 201

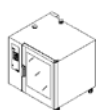
150 ÷ 200 refeições por dia

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 refeições por dia



Soluciones Cook & Chill 102



Forno eléctrico
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Forno a gás(*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102
SOPORTE DE HORNO
SH-102 19082394



Abatedor 102
19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz



Embaladoras a vácuo ()**
SVP-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279



Carro porta-estrutura
CP-102
19013355



Estrutura bandejas
EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356



Guias estrutura
GE-102 19011570



Lona térmica
LTE-102
19011740

Soluciones Cook & Chill 201



Forno eléctrico
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Forno a gás(*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Celulas de refrigeración 201
RBP-201 19089779
RBM-201 19089788



Embaladoras a vácuo ()**
SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



Carro porta-estrutura
CEB-201 19011551



Estrutura bandejas
CEP-201 19013357



Lona térmica
LTE-201
19011741

Soluciones Cook & Chill 202



Forno eléctrico
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Forno a gás(*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Celulas de refrigeración 202
RBP-202 19089782
RBM-202 19089790



Embaladoras a vácuo ()**
SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



Carro porta-estrutura
CEB-202
19011550



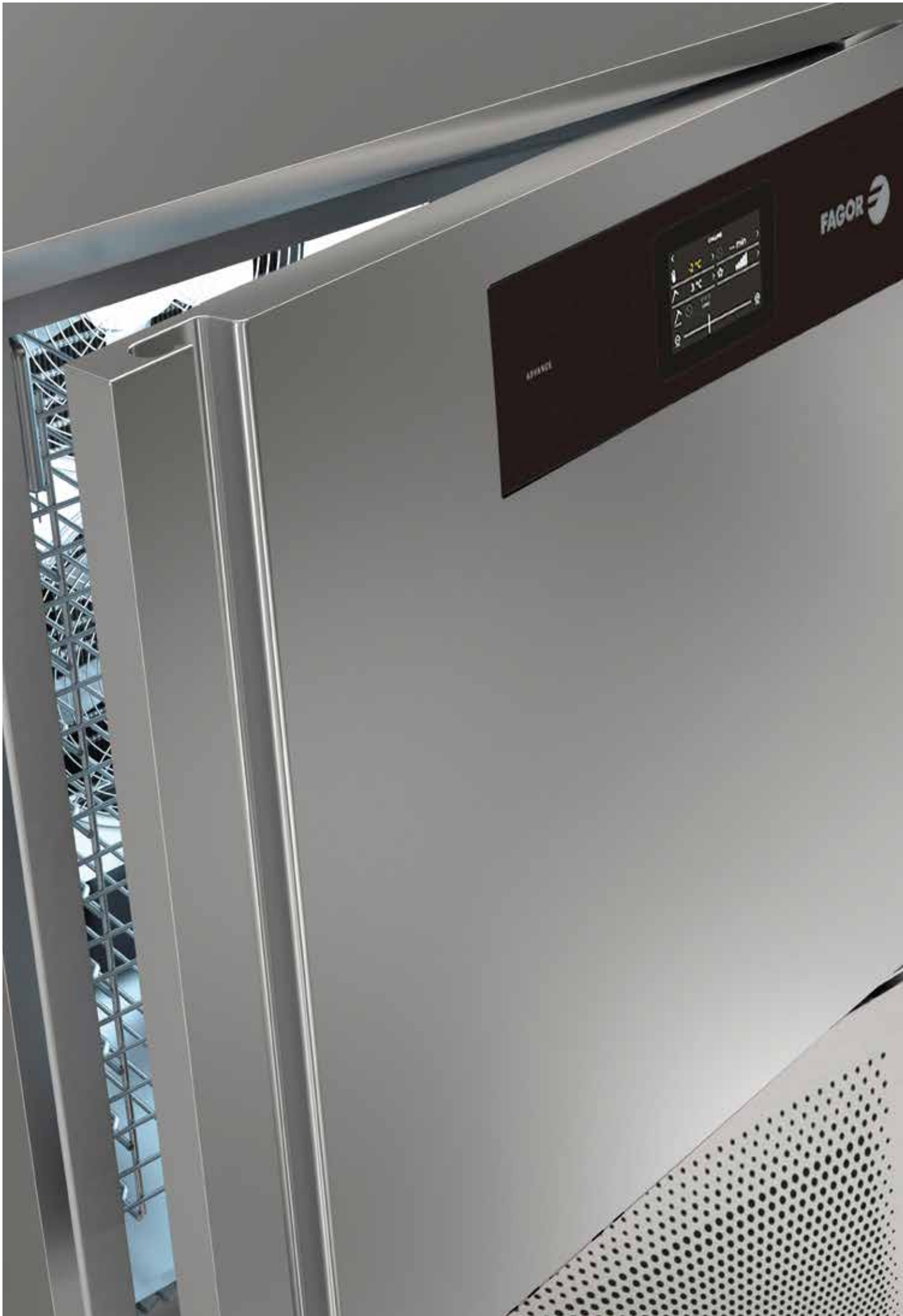
Estrutura bandejas
CEP-202
19011552



Lona térmica
LTE-202
19011742

(*): Consultar gases e frequências.

(**): Consulte os mesmos modelos com gás.



Rebatedores de temperatura

Gama Cook & Chill.....	187
Gama Advance	189
Gama Concept.....	195

Gama Cook & Chill | Rebatedores de temperatura



Caraterísticas gerais

- Abatedores de temperatura com painel de controlo tátil de 5".
 - Ciclos de abatimento de refrigeração e congelamento, configuráveis para poder geri-los por tempo ou sonda de temperatura que é colocada no centro do alimento (Se a sonda não for usada, o ciclo passa automaticamente a ser gerido por tempo).
 - Tanto em refrigeração como em congelação podem ser realizados dois tipos de ciclos de rebatimento:
 - Ciclo forte: Definido por defeito nos ciclos de congelamento, realiza o ciclo mantendo a temperatura da câmara constante a -20°C.
 - Ciclo suave: Definido por defeito nos ciclos de refrigeração, realiza um ciclo inicial mantendo a temperatura da câmara a 0°C.
 - Duração dos ciclos:
 - Ciclos de Refrigeração: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelação: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiais adicionais para a gestão de descongelamento, endurecimento de gelado, secagem, sanitização do peixe e aquecimento de sonda de ponta.
 - Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
 - Compressor hermético com condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
 - Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm de espessura.
 - Densidade de 40 kg. Sem CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre e asas de alumínio.
 - Refrigeração por lanço forçado.
 - Dispositivo com descongelamento ativado pelo utilizador. Evaporação automática da água da condensação sem consumo de energia elétrica
 - Guias internas incluídas.
 - Sonda calefactada.
- Opções por encomenda:
- Saída de dados USB.

Série ABCO

Stacking 6GN 1/1

Solução em linha



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + FORNO

REBATEDOR ABCO 202 + FORNO

Solução em stacking 6G-GN1/1 para espaços reduzidos.

Solução em linha para equipamentos forno + rebatedor tamanhos 101 e 102.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS				PRODUÇÃO (KG/CICLO) *		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	-
	60	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
ABCO-061	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19091442	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje em fábrica

DESCRIÇÃO	€
Puerto USB para dados	-

ADVANCE | Rebatedores de temperatura



Caraterísticas gerais

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
- En mode réfrigération ou en mode surgélation, deux types de cycles de refroidissement peuvent être effectués :
- Tanto em refrigeração como em congelação podem ser realizados dois tipos de ciclos de rebatimento:
- Cycle fort : Défini par défaut dans les cycles de surgélation, le cycle est effectué en gardant la température de la chambre constante à -20 °C.
- Cycle doux : Défini par défaut dans les cycles de réfrigération, un cycle initial est effectué en gardant la température de la chambre à 0 °C.
- Durée des cycles de refroidissement selon la gestion par le temps :
- Ciclos de Refrigeração: 90 minutos.
- Ciclos de Congelação: 240 minutos.
- 5 cycles spéciaux supplémentaires pour la gestion du dégivrage, le durcissement de la glace, le séchage, le nettoyage du poisson et le chauffage de la sonde à piquer.
- Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
- Modelo ABC-031 com gás HC R-290.
- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm (exceto modelos 031, de 35 mm). Densidade de 40 kg. Sem CFC.
- Evaporador de tubo de cobre e asas de alumínio.
- Refrigeração por lanço forçado.
- Dispositif avec dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de la condensation sans alimentation électrique.
- Guias internas incluídas.
- Sonde chauffante.

Opções por encomenda:

- Conexão USB para extração de dados.
- Kit rodas (montagem na fábrica).



MODELO	REFRIGERADOR	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS			PRODUÇÃO (KG/CICLO)*		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSÕES (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089757										-
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19089760										-
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089762										-
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089764										-
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19089766										-
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19089768										-
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-
		60	19089770										-

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032

Opções possíveis e suplemento de preço na solicitação - montagem de fábrica

DESCRIÇÃO	€
Conexão USB para extração de dados	-
Kit rodas (montagem na fábrica)	-

ADVANCE | Células rebatedoras para carros



Caraterísticas gerais

- Fabricadas interior e exteriormente em aço inoxidável austenítico de alta qualidade.
- Isolamento de poliuretano injetado de 70 mm em refrigeração e 100 mm em modelos mistos, com 40 kg/m³ de densidade superior em 20% à média do utilizado no mercado, e proporcionando um melhor trabalho, particularmente em congelação, bem como uma poupança notável em consumo.
- Refrigerante ecológico R-452A.
- Refrigeração por lanço forçado com circulação de ar otimizada.
- Grupo tropicalizado. Preparado para trabalhar com temperatura ambiente de 43 °C e 65 % H (humidade).
- Compressor hermético/scroll/semi hermético, com condensador ventilado.
- Controlo eletrónico e digital da temperatura de eliminação de gelo excessivo.
- Alarme para evitar uma abertura de porta prolongada.
- Sistema de rastreabilidade HACCP, com registo de alarmes e histórico de temperaturas. Opcionalmente pode ser instalada uma impressora para extrair os dados.
- Extração de dados USB.
- Sonda aquecida.
- Solos:
 - Modelos CSK: células de refrigeração sem solo. No fundo têm uma chapa de aço inoxidável de 2 mm de espessura.
 - Modelos CMK: células mistas. Apenas com isolamento de poliuretano injetado de 100 mm de espessura.
- Painel de controlo do tipo "Touch screen".

Células rebatedoras para carros



202



201

Nº DE PORTAS	TAMANHO DE CARRO	ELEMENTO	DE REFRIGERAÇÃO		MISTAS	
			ESTÁNDAR	POTENCIADO	ESTÁNDAR	POTENCIADO
1 porta	201 (GN-1/1)	Célula	RBP-201	RBPP-201	RBM-201	RBMP-201
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	RBP-202	RBPP-202	RBM-202	RBMP-202
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 portas (Passante)	201 (GN-1/1)	Célula	RBP-201-D	RBPP-201-D	RBM-201-D	RBMP-201-D
		Grupo frigorífico	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Célula	RBP-202-D	RBPP-202-D	RBM-202-D	RBMP-202-D
		Grupo frigorífico	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Células rebatedoras de refrigeração

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUÇÃO (KG)/CICLO	TENSÃO	HZ. (s)	UNIDADE CONDENSAÇÃO	Z	€
			+90 / +3 °C					
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unidades condensadoras para células rebatedoras de refrigeração

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSÕES (MM)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉTRICA - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Células rebatedoras mistas

MODELO	CÓDIGO	TIPO DE CARRO	PRODUÇÃO (KG)/CICLO		TENSÃO	HZ. (s)	UNIDADE CONDENSAÇÃO	DIMENSÕES (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unidades condensadoras para células rebatedoras mistas

MODELO	CÓDIGO	POTÊNCIA (W)		HZ. (s)	PESO (KG)	DIMENSÕES (MM)	€
		FRIGORÍFICA	ELÉTRICA - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Para outro tipo de tensões e frequências, consultar a fábrica.

Rampas de acesso para células

MODELO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	LARGURA (MM)	€
RC-700	19015797	Rampa de acesso para células tipo 201 com apenas	700	-
RC-800	19015798	Rampa de acesso para células tipo 202 com apenas	800	-

CONCEPT | Rebatedores de temperatura










Caraterísticas gerais

- Interior e exterior construídos em aço inoxidável austenítico de alta qualidade.
- Interior fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10.
- Estrutura compacta totalmente injetada.
- Incorpora suporte-guias em aço inoxidável
- Isolamento de poliuretano injetado de 60 mm. Densidade de 40 kg. Sem CFC.
- Compressor hermético com condensador ventilado.
- Painel de controlo do tipo "Touch screen"
- Refrigerante ecológico R-452A sem CFC.
- Painel de controlo de fácil manuseamento, tipo ECO.
- Controlo de ciclos com termostato com alarme sonoro no final do ciclo.
- O controlo dos ciclos pode realizar-se por tempo ou através da temperatura que regista a sonda ao colocar-se no coração do alimento (se não se usar a sonda, o controlo passa automaticamente a ser por tempo).
- Ao acabar o ciclo, o rebatedor funciona como um armário de refrigeração, mantendo a temperatura entre +2 e +4 °C, ou como um de manutenção de congelados, abaixo de -18 °C.
- Dispõem de sonda de temperatura sem aquecer.
- Dispositivo automático de eliminação de gelo excessivo activado pelo usuário. Evaporação automática da água da condensação sem contribuição de energia elétrica.
- Kit rodas (montagem na fábrica).

Concept



Controlados eletronicamente, permitem realizar ciclos de rebatimento de refrigeração (+3 °C) ou de congelação (-18 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NÍVEIS			PRODUÇÃO (KG/CICLO)*		TENSÃO	POTÊNCIA (W)		DIMENSÕES (MM)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉTRICA	FRIGORÍFICA		
  CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	60	19089772										
  CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	60	19089774										
 CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	60	19089776										
  CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	60	19089778										

(*) Produções calculadas de acordo com a norma EN 17032