



>EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN RÁPIDA



El nombre de más confianza en la seguridad y conservación
de alimentos por más de 65 años.

Traulsen



Nadie le hace más fácil almacenar y servir de alimentos seguros y deliciosos

Dos tipos de impresiones para la documentación de cumplimiento de las normativas HACCP (por sus siglas en inglés) y conocimiento de quien maneja el equipo.

> Proteger los alimentos y a sus clientes es más fácil que nunca, gracias a los equipos de refrigeración rápida Traulsen. Estos equipos manejan sus alimentos de manera rápida y segura desde las temperaturas para servirlos hasta las temperaturas para almacenarlos (de 57.22°C hasta debajo de los 5°C) en aproximadamente 90 minutos. Esto ayuda a prolongar la frescura de sus ingredientes y reducir los desperdicios de sus productos. Pero más que eso, dichos equipos pueden también mejorar la productividad de toda su cocina.



Equipo de refrigeración rápida Traulsen RBC100 (capacidad de 45.359 kg)

Diseñados meticulosamente para usarlos de manera sencilla

Cuando está batiendo o mezclando, no hay tiempo de leer los gruesos manuales de instrucción. Así que hemos puesto todo lo que pensamos en el diseño de nuestros equipos de refrigeración rápida para hacerlos más fáciles de operar. Hemos puesto de igual manera otras funciones en dichos equipos, como una variedad de características que remarcan su productividad todos los días.

El control de microprocesador único de enfriado inteligente (Smart Chill ®) monitorea de forma automática sus alimentos y al equipo mientras realiza la documentación para la normativa HACCP.

El enfriamiento por temperatura, producto, tiempo o inicio EZ: El enfriamiento inteligente le permite elegir entre tres métodos de enfriamiento; enfriamiento por temperatura, que usa sondas para enfriar los alimentos tan rápido como sea posible; enfriamiento por producto, que le permite pre programar el modo y el método de enfriamiento y el punto final de temperatura de docenas de productos; enfriamiento por tiempo que es ideal para los productos que no quisiera dañar con las sondas, como pasteles o tartas; y la función de inicio EZ que requiere sólo de un botón para iniciar un lote.

El enfriamiento inteligente le da de igual manera tres modos distintos de enfriamiento: Enfriamiento rápido que enfriá cualquier producto debajo de los 4.44°C tan rápido como sea posible; enfriamiento suave que es ideal para enfriar alimentos delicados y de poca densidad como ensaladas sin congelarlos; y congelamiento que congela cualquier producto debajo de los 0° C tan rápido como se puede.

Sólo los equipos de refrigeración rápida Traulsen incluyen dos tipos de impresión estándar.

Estos dos tipos de impresiones informan el progreso de sus alimentos mediante la zona de peligro (57.22-5°C) y realizar de manera automática la documentación de cumplimiento de la normativa HACCP.

La primera impresión le ahorra el tiempo que le tomaría para cumplir con los requisitos de la documentación HACCP de manera manual.

La otra impresión crea etiquetas adhesivas que puede poner de manera directa en los recipientes de sus productos. Estas etiquetas muestran datos claros del personal y del inspector de salubridad. Nunca tendrá que preocuparse por etiquetas escritas a mano y difíciles de leer, personal olvidadizo u errores del operador. Todo esto es fácil, rápido y automático.

Pero esto va más allá de cumplir con las normas HACCP. Usted también puede determinar que empleado maneja el producto en cada paso del proceso.

El control exclusivo de enfriamiento inteligente de Traulsen le permite asignar un número al operador para una identificación posterior.



Cada equipo de refrigeración rápida Traulsen viene con tres sondas inteligentes, lo que le permite enfriar y monitorear varios lotes a la vez.



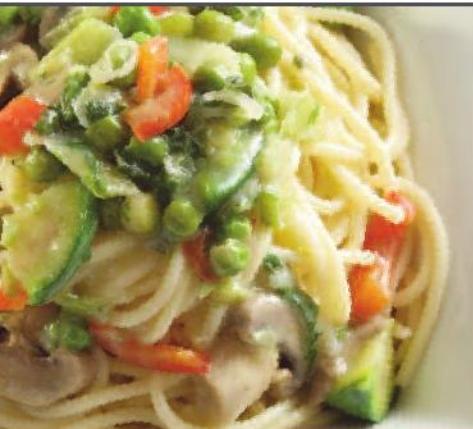
Las etiquetas adhesivas le ayudan a ver de manera fácil que hay en los recipientes sin abrirlos y determinar cuál lote almacenado será el siguiente.

Los equipos de refrigeración rápida Traulsen cumplen con el protocolo de datos NAFEM. Así que pueda trabajar en una cocina del futuro con redes.

Las alarmas auditivas y visuales le avisan cuando las temperaturas están muy altas o muy bajas.

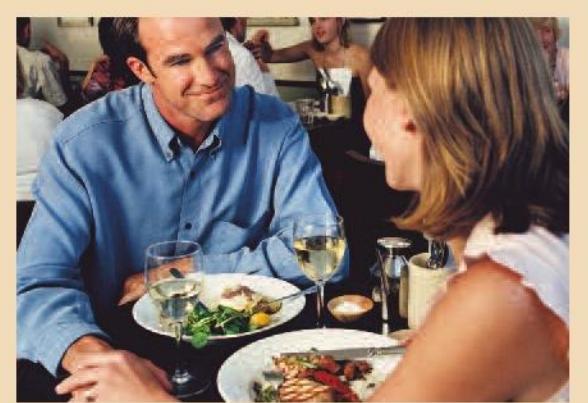
Seguridad y rapidez





Obtenga más fuera de su cocina

En cada cocina ahora se puede disfrutar los beneficios del enfriamiento de cocción.



Los equipos de refrigeración rápida incorporan muchas características que están diseñadas para ayudar a mejorar la productividad y la eficiencia de sus operaciones.

Mejor desempeño de enfriamiento representa menos desperdicio

Cada equipo de refrigeración rápida está diseñado de manera especial para enfriar en el menor tiempo posible. El sistema de flujo de aire ciclónico crea una cortina de aire de movimiento horizontal que se extiende desde la parte superior hasta la parte inferior del equipo. Los ventiladores centrífugos dirigen aire para enfriar alimentos en aproximadamente 90 minutos, sin congelar el borde o hacer una formación de hielo en el exterior. Puede ajustar las temperaturas de conservación del producto y el punto final de enfriamiento del producto para adaptarlas a las características de sus alimentos.

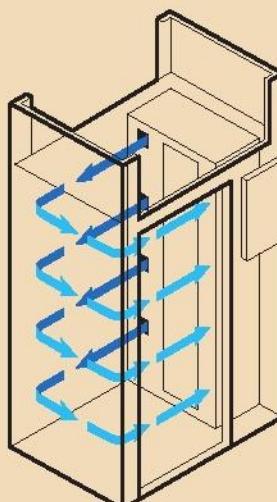
El enfriamiento de cocción es un método popular de la preparación de alimentos en las cocinas de todos los tamaños, tipos y objetivos. Con este método, el personal de la cocina prepara los alimentos con anticipación, los enfriá para almacenarlos y los retemplizar más tarde.

Algunos de los beneficios de este sistema son fáciles de apreciar, como el hecho de que el personal puede preparar ahora alimentos antes de las horas pico, cuando ponen toda la atención en los alimentos. Los ingredientes pueden también comprarse en paquetes, lo que ayuda a ampliar su presupuesto limitado. Porque la preparación puede realizarse en cinco días antes de que la necesite, puede servir una variedad más amplia de alimentos que lo que su cocina puede realizar ahora.

El método de enfriamiento de cocción es simple en teoría, pero puede ser difícil para implementarlos. La parte más importante es un equipo de refrigeración rápida de buena calidad. Ésta es la parte que permite el enfriamiento rápido para el almacenaje seguro de los alimentos que ha preparado. Las características únicas de los equipos de refrigeración rápida Traulsen no sólo mantiene seguro los alimentos, sino que también con una buena presentación y con sabor fresco y delicioso por días.

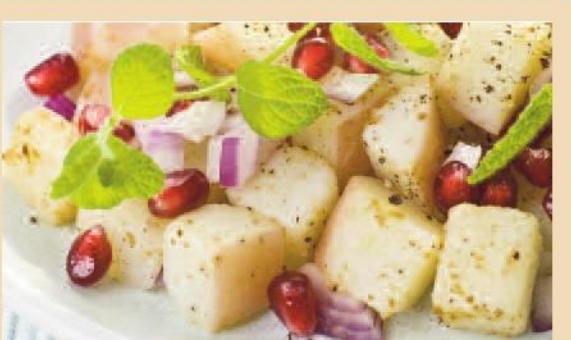


Otra ventaja de Traulsen que puede ayudar en las cocinas de enfriamiento de cocción o de aquellas que preparan grandes lotes es nuestra compatibilidad de carros con ruedas que le permiten llevar los carros completos de charolas o bandejas desde el horno Combi de Hobart hasta el equipo de refrigeración rápida en un sólo movimiento.



El patrón de flujo de aire ciclónico brinda una distribución consistente de aire frío, lo que da como resultado menores tiempos de enfriamiento rápido.

Los sistemas de refrigeración de estos equipos están diseñados para optimizar el enfriamiento y la conservación. El enfriamiento es para enfriar rápido sus productos a una temperatura segura, y la conservación para mantener la temperatura adecuada hasta que estén listos los alimentos para llevarlos al siguiente proceso.





Confié en la diferencia de Traulsen

Fabricación de calidad



Ofrecemos garantía de por vida en las bisagras de leva y en las manijas de las puertas.



Puede accederse de manera fácil a las impresiones para cargar el papel y las etiquetas.

Nuestros equipos de refrigeración rápida se caracterizan por la fabricación de calidad.

Traulsen ofrece una variedad de modelos para cumplir con sus necesidades de operación de espacio y capacidad.



Modelos estándar	RBC50 Modelo bajo mostrador (capacidad de 22.67 kg)	RBC100 Modelo vertical (capacidad de 45.359 kg)	RBC200 Modelo con carro con ruedas (capacidad de 90.718 kg)	RBC200RT Modelo de paso (capacidad de 90.718 kg)
------------------	---	---	---	--

Los modelos con ruedas y de paso con capacidad de 181.436 kg, están también disponibles. Por favor, llame a su representante de ventas para mayor información.

Características generales del producto

Modelo	RBC50	RBC 100	RBC200	RBC200RT
Tipo de base	Bajo mostrador	Vertical	con carro con ruedas	de paso
Capacidad de refrigeración	22.67 Kg.	45.359 kg.	90.718 kg.	90.718 kg.
Capacidad total pies cúbicos	9.2	19.72	35.0	35.0
Capacidad de la charola	5	10	26	26
15.24 x50.80 x6.35 cm				
Acabado exterior e interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero inoxidable

Datos dimensionales

Longitud	137.16 cm	86.36 cm	123.19 cm	123.19 cm
Profundidad	87.47 cm	106.26 cm	95.25 cm	104.46 cm
Profundidad, sólo la base	86.36 cm	91.44 cm	86.36 cm	86.36 cm
Profundidad, puerta(s) abierta 90°	149.38 cm	187.96 cm	165.42 cm	244.47 cm
Anchura puerta abierta	58.42 cm	57.46 cm	69.21 cm	69.21 cm
Altura de la puerta	53.02 cm	85.09 cm	184.47 cm	184.47 cm
Altura	86.36 cm	203.52 cm	227.33 cm	227.33 cm

Datos eléctricos

Voltaje	115/60/1	208-230/115/60/1	115/60/1	115/60/1
Amperes totales de carga	16.0	15.1	15.2	15.2
Amperajes de circuito	20	20.0	20.0	20.0
Watts	N/A	1690/1165	1725	1725

Datos de refrigeración

Refrigerante	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
BTUHR	4400	5460 ¹ /2280 ²	3880 ³	3880 ³
HP del compresor	¾ HP.	1 ¼ ¹ / ½ ²	¾ ³	¾ ³
Extracción de condensador	Automático	Drenado en el piso ⁴	Drenado en el piso ⁴	Drenado en el piso ⁴
Descongelamiento automático	Sí	Sí	Sí	Sí
y manual				

Características de la impresión y del control

Tipo de control	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵
Número de sonda	3	3	3	3
Tipo de sonda	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵	Enfriamiento inteligente ⁵
Impresión	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Impresión de etiqueta	Estándar	Estándar	Estándar	Estándar
Pantalla de temp. de la base	Sí	Sí	Sí	Sí
Pantalla de temp. de la sonda	Sí	Sí	Sí	Sí
Interfaz para computadora	Sí	Sí	Sí	Sí
Indicador de descongelamiento	Sí	Sí	Sí	Sí
Temperatura en grados	Sí	Sí	Sí	Sí
Fahrenheit y Centígrados				

Notas

¹ Muestra sólo el compresor del equipo de refrigeración rápida.

² Indica sólo el compresor de mantenimiento.

³ Muestra sólo el compresor de mantenimiento. El equipo requiere el compresor remoto de 4 H.P para la operación del equipo.

⁴ El evaporador opcional de condensado eléctrico montado en la parte inferior está también disponible para la extracción de condensado.

⁵ Característica exclusiva de Traulsen



Porque los clientes depositan su confianza en usted. Nada es más importante que servir buenos platillos por los que se sienta bien. Traulsen lo hace más simple con una línea de refrigeradores, congeladores, bases calientes, equipos de refrigeración rápida, mesas de preparación, equipos bajo mostrador, bases de refrigeración y equipos de usos especiales durables y confiables. Los sistemas avanzados mantienen los alimentos a temperaturas precisas y hace su trabajo más fácil. Puede también contar con Traulsen para diseñar un equipo que cumpla sus necesidades. Nuestro personal de servicio está siempre listo para brindarle servicio personalizado y experiencia con el objetivo de mantener el equipo y las operaciones de éste de manera suave. Éste es el servicio en el que puede confiar. Para conocer más sobre los equipos y servicios Traulsen, visite la página www.traulsen.com.



TRUSTED.

4401 Blue Mound Road

Fort Worth, TX 76106

888 4HOBART

888 446-2278

Servicio 937 332-2901

www.traulsen.com