



Ultracongeladores

Permita o frio revolucionar o seu negócio.



WWW.SAORAFANEL.COM.BR

Ultracongeladores

Nossos Ultracongeladores proporcionam o resfriamento e congelamento rápido de seus produtos, aumentando a segurança alimentar, alongando o tempo de conservação do alimento e ainda minimizando o desperdício. Além de organizar e acelerar sua produção você consegue ter um excelente ganho em relação ao custo operacional.



Resfriamento

em **até 2 horas.**



Ciclo que as câmaras normais demoram 12 horas (média).



APLICAÇÕES

Empresas de catering e pré-preparo de alimentos, hotéis, cozinhas industriais, hospitais, buffets, escolas, entre outros.



FLEXIBILIDADE

Compacta, adapta-se a cozinhas de diversas dimensões. Admite vários tipos de carros com cubas gastronômicas (GNs) ou bandejas.

Ultracongeladores

▶ Especificações técnicas

SR 130 KG (1 carro)

Resfriamento

130 kg de +70C° para +3 °C em 90 minutos*

Congelamento

130 kg de +70C° para -18 °C em 4 horas*

Tensão Elétrica

220V ou 380V / Trifásico

Unidade Condensadora Remota

Disponível com 1 ou 2 portas
(Pass Through)

SR 250 KG (2 carros)

Resfriamento

250 kg de +70C° para +3 °C em 90 minutos*

Congelamento

250 kg de +70C° para -18 °C em 4 horas*

Tensão Elétrica

220V ou 380V / Trifásico

Unidade Condensadora Remota

Disponível com 1 ou 2 portas
(Pass Through)

PASS THROUGH

O Pass Through é utilizado para facilitar o dia a dia dos restaurantes coletivos.

O equipamento tem “dois lados”, um é o de serviço, para manejo das pessoas que trabalham e repõem a comida do local.

O outro é lado da cozinha, para que os operadores aloquem as refeições assim que elas estiverem prontas.



Ultracongeladores

SÃO RAFAEL

+55 11 4652-7900
Av. Getúlio Vargas, 652
(Rod. Pres. Dutra, km 201)
07400-230 - Arujá - SP - Brasil

@saorafaelcamarasfrigorificas

