

ULTRACONGELADOR TECOMAC T-40 R



MARCA:
TECNOMAC

PROCEDENCIA:
ITALIA

FUNCIÓN:

Abatimiento Positivo: los alimentos cocinados se enfrían en muy poco tiempo, (aproximadamente 90 minutos), a una temperatura aproximada de 10°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que la vianda se deshidrate por evaporación. De esta manera la comida se puede conservar de 5 a 7 días sin perder sus cualidades originales.

Abatimiento negativo o Ultra congelación: Permite llevar el producto a una temperatura de -18°C, en el centro de este en menos de 4 horas. La rapidez del proceso evita que se formen macrocristales, condición esencial para que en el momento del uso del alimento descongelado tenga la consistencia y la calidad originarias.

Conservación automática: al final de cada ciclo (abatimiento o ultracongelacion), la maquina dispone automáticamente en la temperatura de mantenimiento programada.

CAPACIDAD:

1 Carro GN 2/1 o 1 Carro 800x1000mm

CAPACIDAD DE ENFRIAMIENTO:

Abatimiento Positivo: +95°C-3^ac hasta 150kilos

Ultra congelación: +95°C-3^ac hasta 135Kilos

DESCARGHE:

Automático

SONDA DE AGUA:

Optimiza los tiempos de congelación y enfriamiento, determinando el momento en que se alcanza la temperatura deseada en el centro del producto.

REFRIGERANTE:

R404a

DIMENSIONES INTERNAS:

900x1090x2000 mm

DIMENSIONES EXTERNAS:

1550x1370x2274 mm (AXLXH)

ALIMENTACIÓN DE LA CAMARA:

220V monofásica

ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD REMOTA

ALIMENTACIÓN:

Eléctrica trifásica

VOLTAJE:

220V

POTENCIA FRIGORIFICA:

5.5 HP

WATTS:

5100W

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

ULTRACONGELADOR TECOMAC T-40 R

CARACTERÍSTICAS:

Memoria HACCAP: Memoriza Todas las Alarmas Indicando la hora, fecha y el tipo de Alarma .

Sonda: Controla Automáticamente la duración del ciclo de Abatimiento.

Evaporar Abierto:

Esquinas Redondeadas para limpieza rápida y fácil.

Piso aislado (70 mm) con rampa externa.

La Maquina se entrega desmontada.

Bisagra de la puerta a la derecha .

Unidad remota (incluido kit hasta 10m).

VENTAJAS:

Mejor organización y menos gastos

Proceso aplicable a cualquier producto.

Duración muy larga en conservación (10-12 meses).

Gran ahorro en el comprar materias primas de temporada.

Ahorro de tiempo gracias a la posibilidad de preparar en gran cantidad comidas semi-preparadas y ponerla en conservación para mucho tiempo.

Ninguna pérdida de venta por falta de productos.

Zero desperdicio.

Mejor calidad

Alta calidad de los productos descongelados (sin perdida de lÍquidos o consistencia).

Productos de temporada disponibles todo el año.



Panel de control

OPCIONALES:

Lámpara UV-C: Esteriliza la cámara de abatimiento después de la limpieza del equipo.

Impresora: Imprime los tiempos y temperaturas de todos los ciclos de abatimiento y conservación.

Puerta adicional (pass through).

PISO H22 mm + RAMPA.

Caja para la Unidad Remota.

****Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.**

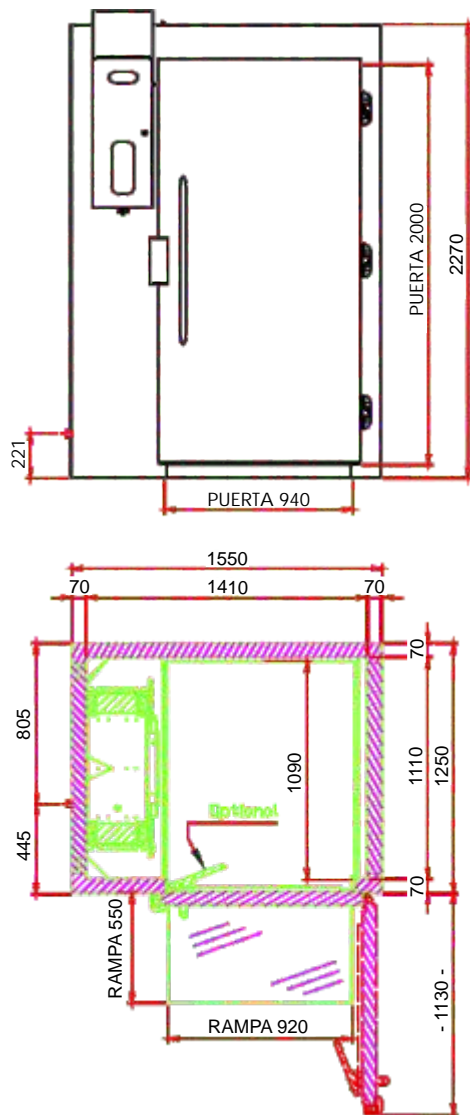
“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

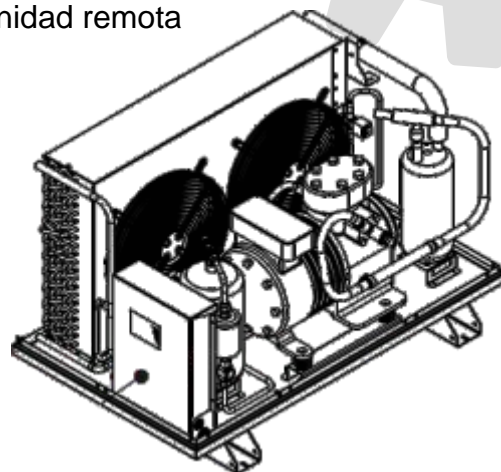
mantenimientopreventivo@citalsa.com

ULTRACONGELADOR TECOMAC T-40 R

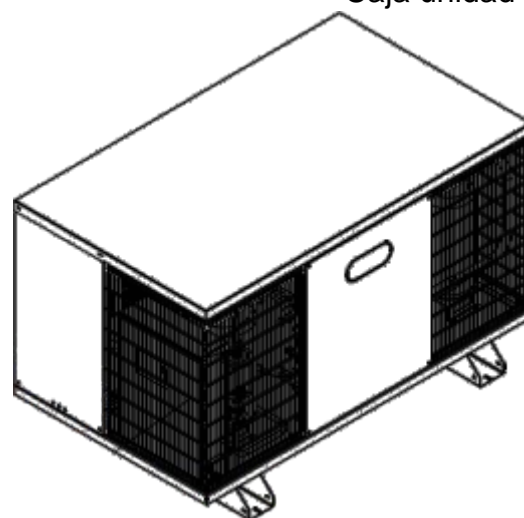
DIAGRAMA:



Unidad remota



Caja unidad remota



****Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.**

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com