



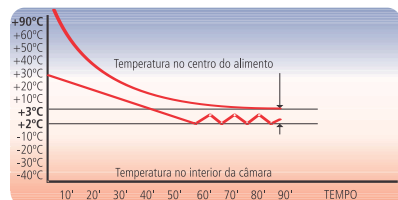
LINHA Gourmet

Alta performance em produtividade
Resfriadores e Congeladores Rápidos

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

Processamento com QUALIDADE

Da mesma forma que para cada alimento existem regras para o cozimento, a conservação deve seguir determinados parâmetros para que o mesmo não perca seus nutrientes naturais. Em ambos os casos, qualquer descuido na correta manipulação pode provocar danos irreversíveis à qualidade final do produto. As diferentes características dos alimentos como, densidade, gordura e peso, por exemplo, exigem um processamento específico que está diretamente relacionado ao tipo de equipamento utilizado.

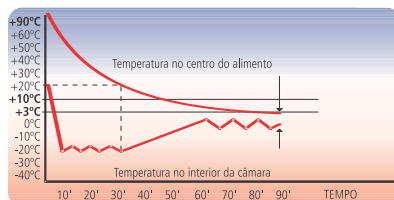


RESFRIAMENTO RÁPIDO SOFT

De +90°C a +3°C no centro do alimento em 90 minutos, com temperatura positiva do ar.

Indicado para cremes, arroz, verduras, doces, peixes e alimentos fritos - produtos considerados delicados, de pouca densidade ou espessura.

Características: O Resfriamento SOFT provoca o rebaixamento da temperatura de forma rápida sem prejuízo para a parte externa do alimento.

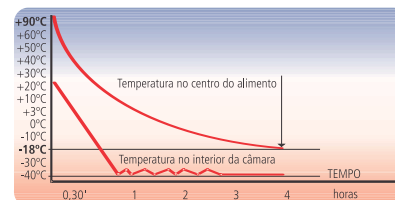


RESFRIAMENTO RÁPIDO HARD

De +90°C a +3°C no centro do alimento em 90 minutos, com temperatura do ar variável.

Indicado para alimentos com alto índice de gordura ou densidade de peso relativamente alto. Também indicado para produtos embalados a vácuo.

Características: Mantém a temperatura no centro do alimento em 3°C, sem permitir o congelamento, nem prejuízo para a parte externa do alimento.



CONGELAMENTO SUPER-RÁPIDO

De +90°C a -18°C no centro do alimento em 4 horas, com temperatura do ar de -35°C a -40°C.

Indicado para conservação de alimentos por mais de uma semana com temperatura inferior a -18°C. Ideal para produtos sazonais e semielaborados.

Características: Transforma líquidos em microcristais sem danificar sua estrutura, mantendo a qualidade do produto após o descongelamento.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	Capacidade		Rendimento (kg)		Dimensões (LxAxP)	Tensão	Consumo Kw/h
	Congelador	Refrigerador	Congelador	Refrigerador			
BCF-0511	5 X GN1/1x65	5 X GN1/1x65	10	22	825x980x885	220v - 2Ph 60Hz	1,5
BCF-0711	7 X GN1/1x65		15	25	825x1210x885	220v - 2Ph 60Hz	1,7
BCF-1411	14 X GN1/1x65		30	50	825x1800x885	220v - 2Ph 60Hz	3
BCF-2011	20 X GN1/1x65		65	65	1352x2075x1037	380/220v - 3Ph 60Hz	5
BCF-10621	20 X 2 GN1/1x65		60	90	1590x2250x1360	380/220v - 3Ph 60Hz	8,5
BCF-11021	20 X 2 GN1/1x65		90	130	1590x2250x1360	380/220v - 3Ph 60Hz	11,5
BCF-21521	20 X 2 GN1/1x65		120		1590x2250x1360	380/220v - 3Ph 60Hz	17
BCF-22021	20 X 2 GN1/1x65		200	280	1650x2200x2430	380/220v - 3Ph 60Hz	22
BCF-23021	20 X 2 GN1/1x65		300	400	1650x2200x2430	380/220v - 3Ph 60Hz	34

* Os consumos acima são baseados nas seguintes condições: condensação 45°C, evaporação -25°C, subresfriamento 3K e superaquecimento 15K.

** Informações sujeitas a alterações.

Versatilidade KLIMAQUIP

Linha com pés projetada para permitir a entrada total do carrinho (A), (B) ou (C). É necessário a especificação da marca e modelo na solicitação do pedido.



Rampa fixa externa permite a entrada do carrinho na Câmara de Resfriamento devido a uma rampa fixa.



Com fundo embutido o fundo da Câmara de Resfriamento fica no mesmo nível do piso externo, facilitando a circulação de qualquer modelo de carrinho.

