

Congelamento Rápido Maxfreezer com ou sem Suporte



Congelamento Rápido Maxfreezer agrega maior qualidade nos seus produtos (pães, doces, pães especiais, salgados, tortas, massas, pão de queijo). Construído totalmente em aço inox 304, unidade frigorífica hermética ou semi-hermética de acordo com o ponto energia existente. Os produtos são congelados rapidamente sem perder suas propriedades não adicionando cristais de gelo nos produtos, com excelente qualidade e produtividade. Capacidades de 20, 30, 40, 60, 80/100 e 120/160 Kg.



Vantagens

- Produtos congelados com altíssima qualidade
- Maior estoque por tempo de funcionamento, possibilitando um aumento das vendas.
- Maior produtividade
- Menor utilização de pessoal
- Otimização no uso dos equipamentos
- Melhor equalização de produtos
- Menores custos de fabricação
- Maiores lucros



MAXFREEZER IND. COM. DE REFRIGERAÇÃO LTDA.
CNPJ: 07.992.475/0001-50 - IE: 149.270.962.118

Rua Silva Jardim nº 451 - CEP: 03163-090 - Belenzinho - São Paulo, SP
Telefone: (11) 2647-3044 / 2692-0882

Site: www.maxfreezer.com.br - Email: maxfreezer@maxfreezer.com.br

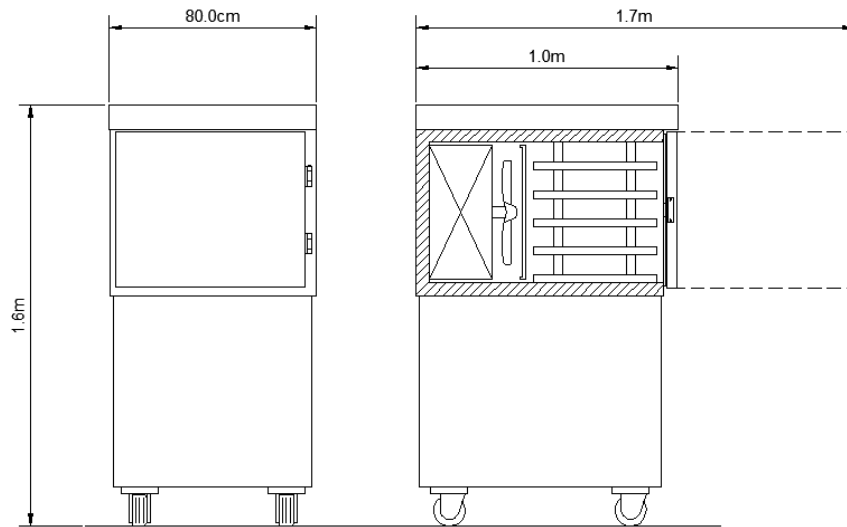
Características Técnicas

- Gabinete interno e externo totalmente em aço inox 304
- Temperatura de Trabalho -30°C a -40°C
- Maior quantidade de bandejas do mercado
- Isolamento em poliuretano com espessura 70mm, injetado em peça única
- Grupo frigorífico acoplado ao gabinete para maior mobilidade do equipamento (opcionalmente pode ser fornecido para instalação externa)
- Compressor hermético garantindo eficiência com baixo nível de ruído.
- Equipado com sonda espeto para monitoramento da temperatura no núcleo do produto
- Permitindo ciclos menores
- de congelamento/resfriamento rápido para conservação de congelados/resfriados
- Degelo a ar forçado gás quente com acionamento manual ou Automático. Gaxetas de vedação de fácil substituição e fechamento suave da porta.
- Rodízios reforçados facilitando a mobilidade do equipamento para limpeza do piso.

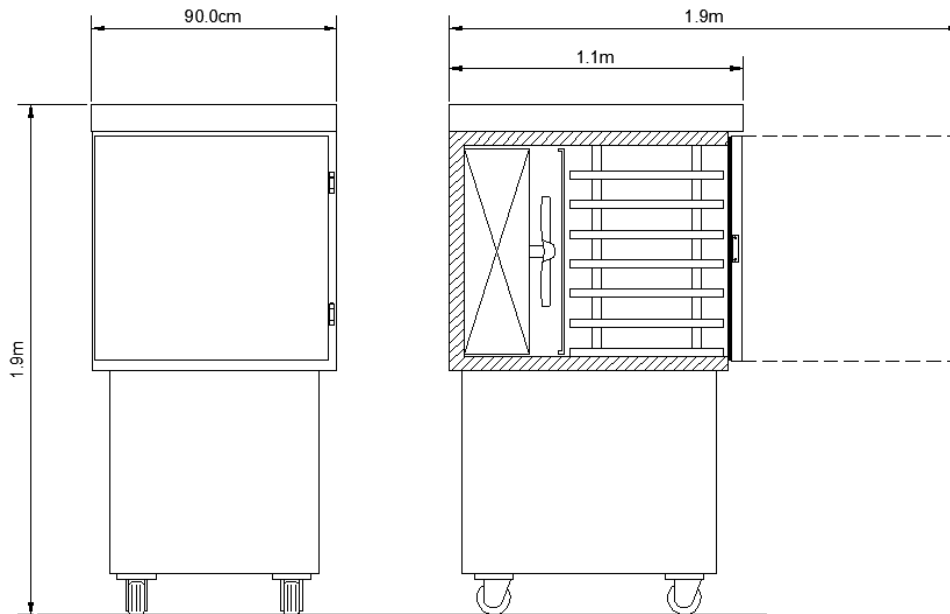
O Congelamento Maxfreezer é ideal para utilização nas indústrias de panificação, confeitaria, salgados, pães de queijo, massas enriquecidas, pratos prontos congelados, etc.

Dimensões:

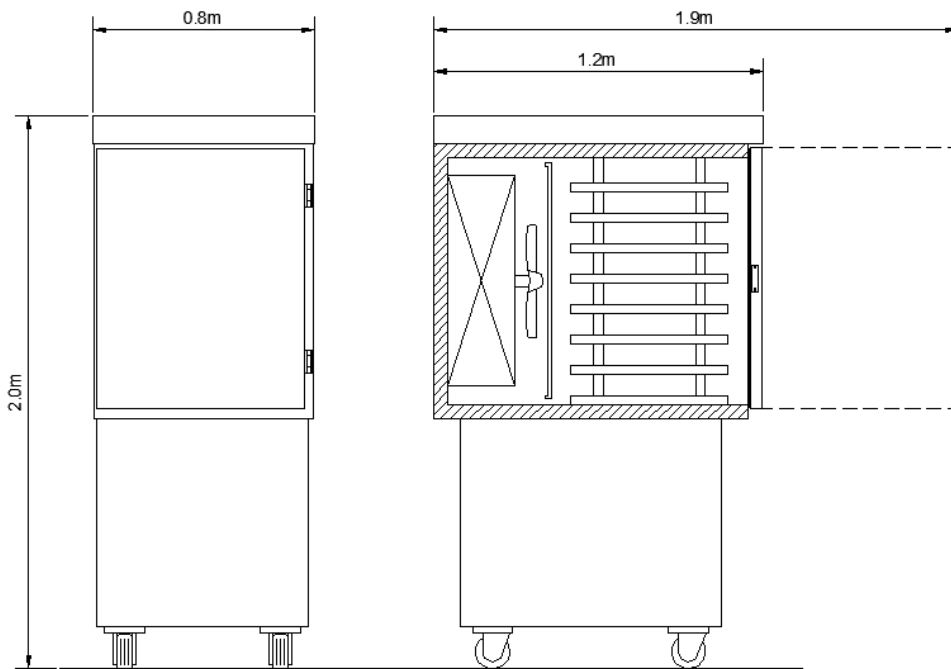
CONGELAMENTO 20 KG



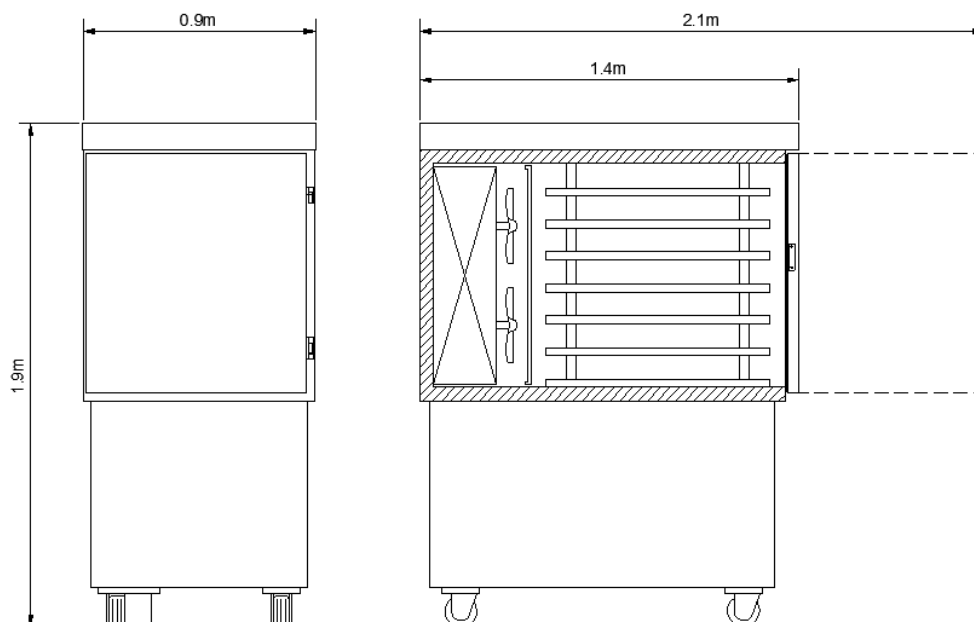
CONGELAMENTO 30 KG



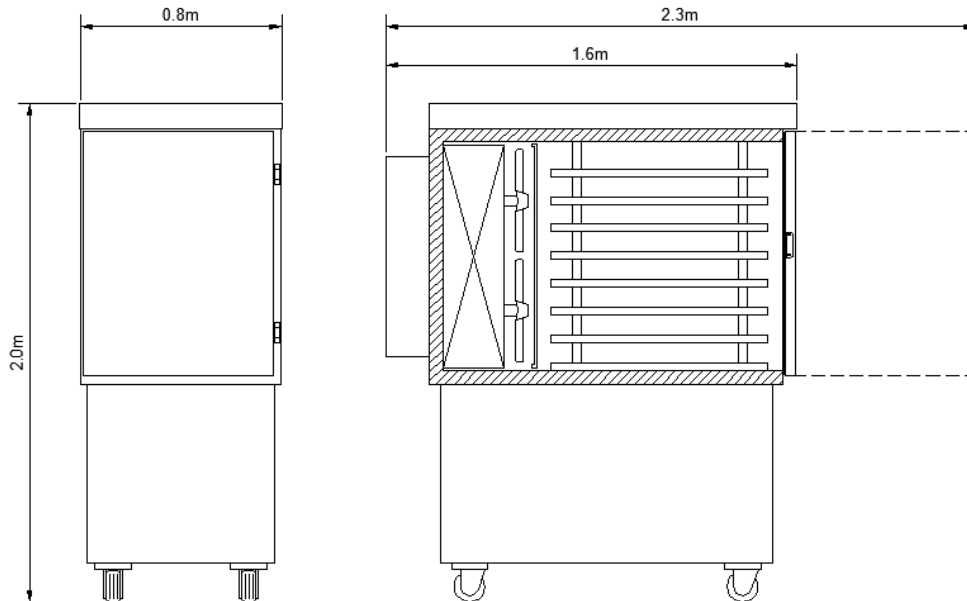
CONGELAMENTO 40 KG



CONGELAMENTO 60 KG



CONGELAMENTO 80 KG



CONGELAMENTO 120 KG

