



Congelamento rápido e prático

***Congelador modelo
MINISTRELLA***



***Congelador modelo
PINGUIM***



Frigostrella do Brasil

Indústria de Refrigeração Ltda.

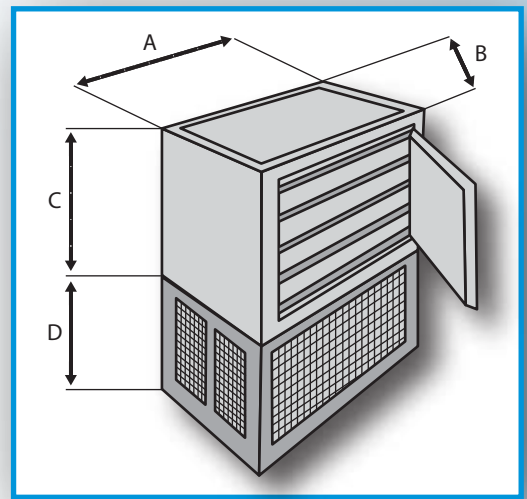
Soluções de Refrigeração Customizadas

+55 11 4615-1250

Congeladores para todas as necessidades.

Congelador Modelo Pinguim de 5 e 7 placas.

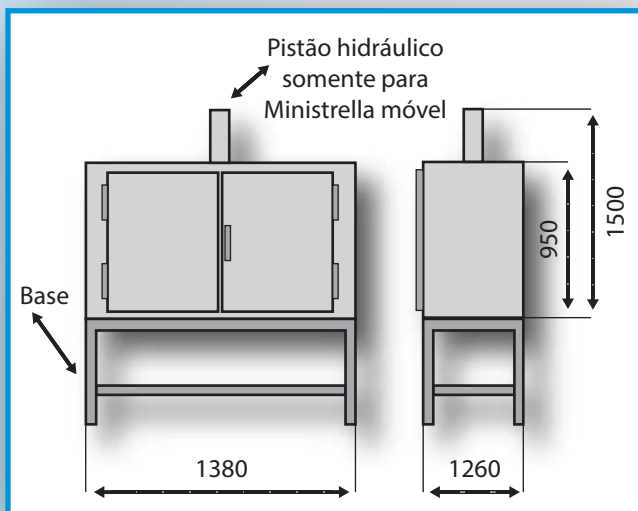
Especialmente projetado para alimentos super congelados, como pratos prontos, sucos, polpas de frutas, hambúrgueres, pescados, entre outros, pode ser utilizado por restaurantes, hotéis, butiques de carne, fazendas, pequenos produtores de camarões, criadores de rãs, avícolas, entre outros. Ideal para a produção de gelo em gaveta.



Modelo	Espessura do bloco	Tempo de congelamento	Carga (Kg)	Produção		Consumo Kcal/h	Dimensões (mm)			
				Diária	Horária		A	B	C	D
PF-5P	40 mm	2h	20	240	10	900	950	750	750	600
PF-7P	40 mm	2h	30	360	15	1.350	950	750	920	600

Congelador Modelo Ministrella.

Para congelar refeições preparadas, hambúrgueres, sorvetes e outros alimentos.



Esta pequena unidade é ideal para plantas piloto, laboratórios, processadoras de alimentos, hotéis, restaurantes, entre outros. Ocupa um espaço reduzido e pode ser instalado em qualquer local coberto, inclusive junto do processamento dos produtos.

O congelador à placas de contato Ministrella proporciona as mais baixas temperaturas no menor tempo possível, tendo como resultado um processo rápido e econômico. Os produtos assim tratados conservam integralmente todas as suas qualidades naturais. Nos alimentos, o grau de umidade permanece intacto, mantendo a sua cor e aspecto fresco, sem alterar o sabor original.

Características técnicas:

Produtos: camarão, hambúrgueres, filé de peixe, entre outros.
Acondicionamento em bandejas de alumínio.

Modelo	Espessura do bloco	Tempo de congelamento	Carga (Kg)	Produção		Consumo Kcal/h
				Diária	Horária	
MF-5P	40 mm	1h20	160	2.400	100	8.600
MF-7P	40 mm	1h20	240	3.600	150	12.900
MM-5P	40 mm	1h	160	3.040	126	11.000
MM-7P	40 mm	1h	240	4.560	190	16.400

Calculado em base a temperatura de sucção - 35°C e temperatura final do produto - 18°C

