

Ultracongelador Massa Recheada



Ultracongelador de Pizza - Resfriador Rápido Massa de Pizza

Ultracongelador de pizza e resfriador rápido de pizza, congela 30 discos de pizzas em 20 minutos com 2 ciclos de trabalho, resfriamento rápido que diminui a temperatura de +90°C a +3°C e congelamento rápido que diminui a temperatura de +90°C a -18°C; Fabricado em chapa de aço kroma branco; Isolção térmica em poliuretano 60 mm; 15 guias para bandejas 60x40 cm; Fluxo interno de ar forçado; Controlador de temperatura digital; Não forma micro cristais de gelo; Utilizado como ultracongelador em pizzaria, restaurante, supermercado e indústria para congelar alimentos logo após a cocção mantendo sabor, textura e aroma.

Dimensões: C 700 x L 795 x A 1490 mm.

Congela até 30 pizzas de Ø 300 mm.

Tempo de congelamento 20 minutos.

Código UCP 20.



Ultracongelador e Resfriador Rápido

Com o aumento das vendas no delivery que exige uma finalização rápida do alimento e do consumo de refeições congeladas, os restaurantes, pizzarias e lojas de fast food passaram a utilizar o ultracongelador para resfriar e congelar alimentos de forma rápida sem perda a perda do sabor, textura e aroma.

Eng. José Marcos.

WhatsApp (11) 91551 1359.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante.

Entre em contato conosco.