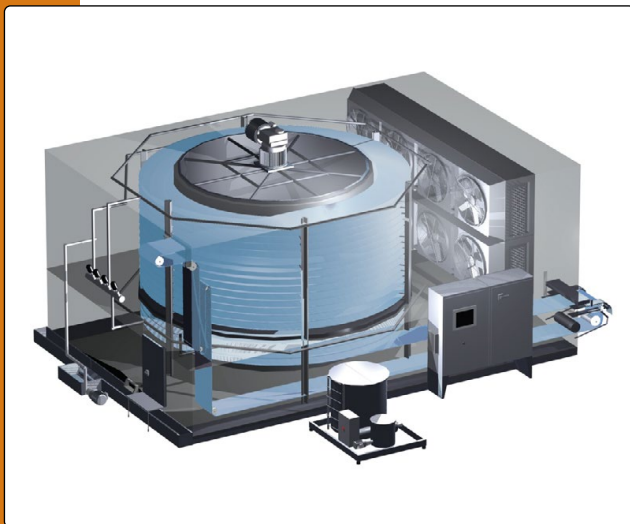


EWFC – CONTROLO PARA TÚNEL DE REFRIGERAÇÃO / CHILLER

FABRICANTES DE PAÕ | PASTELERÍA | GELADO | GASTRONOMÍA EM GERAL



> DESCRIÇÃO

Controlo para túnel ou câmara de congelação para baixar a temperatura, para fabricantes de pão, pastelaria, gelados e gastronomia em geral.

> APLICACÕES

Controlo para máquinas alimentares e processos industriais alimentares para obter a melhor conservação do produto nas melhores condições através de congelação ou refrigeração rápida controlada.

> FUNÇÕES

- Controlo da temperatura de **arrefecimento rápido** que pode ser com temperatura positiva ou negativa, com controlo de ciclo que pode ser controlado por sonda de produto e com fase de conservação final do produto.
- Controlo de **esterilização**.
- Arrefecimento rápido para **evitar a formação de cristais** nos produtos e assim melhorar a qualidade do produto.

