**Bacalhau: 6184**

# Mesa frigorífica de baixo consumo energético em aço inoxidável, com 4 portas, classe A, -2 +8 °C, 223×70×85h cm



**Descrição**

A **mesa refrigerada com congelador profissional da Ristoattrezzature** é**um equipamento para a restauração** dotado de 4 portas basculantes para a conservação de alimentos a baixa temperatura, ideal para ser utilizada em **oficinas de pastelaria ou padaria**, pizzarias, restaurantes, talhos, hotéis e todos os estabelecimentos em que é necessário respeitar procedimentos de higiene específicos, em conformidade com a legislação. Por este motivo, a bancada é fabricada em **aço inoxidável AISI 304**, o material mais adequado para entrar em contacto com os alimentos, e a estrutura é fabricada em **aço inoxidável 430**.

A temperatura de funcionamento situa-se entre -2 e +8 °C, com refrigeração ventilada/tropicalizada; a câmara interna é única e não existem compartimentos separados por cada porta, o que permite que o aparelho arrefeça de forma homogénea um único compartimento, apesar de estar preparado para ter várias portas de abertura.

Além disso, é possível adquirir, como opcional adicional, kits completos de 4 rodas giratórias para facilitar as operações de limpeza e higienização dos espaços onde estão instalados, bem como grelhas, calhas e gaveteiros em conformidade com as normas para a restauração.

Colocação em funcionamento da mesa congeladora

Antes de colocar o equipamento em funcionamento, após a entrega, sugerimos que o mantenha desligado durante, pelo menos, 6 horas, que o ligue e aguarde até que atinja a temperatura desejada; só depois deve colocar os alimentos e as bebidas no seu interior.

Escolher uma mesa congeladora tropicalizada: o que isso significa e quais são as vantagens?

Um equipamento de refrigeração tropicalizado (classe climática «T») tem a característica de manter o rendimento garantido, mesmo com uma temperatura ambiente superior a 40 °C. Escolher um equipamento profissional de refrigeração tropicalizado significa adquirir um frigorífico mais eficiente e obter uma poupança de energia significativa (tendo em conta que, por vezes, é necessário instalar aparelhos de ar condicionado no local de trabalho onde a mesa está posicionada, para manter a temperatura exterior mais baixa).

Como limpar o aço inoxidável dos equipamentos profissionais de congelação?

Apesar de o aço inoxidável ser extremamente resistente, para limpar o equipamento profissional da sua pizzaria não deve utilizar esponjas abrasivas nem detergentes agressivos. O vinagre branco é um produto muito utilizado na limpeza das **bancadas de cozinha**: misturado com água, é o ingrediente ideal para dar brilho a todas as superfícies de aço inoxidável e remover os maus odores deixados pelos resíduos de alimentos no balcão.

O que significa «mesa refrigerada de baixo consumo energético»?

O consumo de energia elétrica é, sem dúvida, uma rubrica importante nas suas despesas mensais, tendo em conta os custos de abastecimento e a poluição resultante da sua produção; e, certamente, numa cozinha ou em instalações de processamento alimentar, a refrigeração é a atividade fundamental, mas também aquela que consome mais energia elétrica. Por este motivo, propomos-lhe mesas refrigeradas que se distinguem das outras normalmente disponíveis no mercado, por um menor consumo e um menor impacto ambiental.

Os elementos que fazem a diferença são três:

- Gás R290 (propano) de baixo impacto ambiental: este tipo de gás tem ainda a vantagem de proporcionar um rendimento cerca de 10% superior ao dos gases atualmente utilizados.
- Gestão do evaporador e do condensador: descongelação do evaporador através de um circuito de gás quente, evitando a descongelação por resistência, que consumiria mais energia elétrica. O sistema funciona utilizando um primeiro circuito de gás quente que aquece o evaporador e, assim que a água sai para o exterior, um segundo circuito de gás quente faz com que esta evapore. O condensador é do tipo «a fio», uma inovação revolucionária na refrigeração profissional, com grandes vantagens em termos de manutenção e limpeza, rendimento sempre elevado e riscos reduzidos de danos.

- Unidade de controlo eletrónica: esta permite definir dois conjuntos diferentes de parâmetros: um para o período do dia em que o pessoal utiliza os produtos no interior do armário, o que implica que as temperaturas sejam inferiores ao limite superior e que os descongelamentos sejam os mais reduzidos possíveis, de forma a compensar os aumentos de temperatura que ocorrem durante as aberturas.

**Dimensões**

| | |
|---|---|
| Dimensões da embalagem | 2285x755x885 mm |
| Dimensões das grelhas | 330x555 mm |
| Dimensões exteriores | 2230x700x850 mm |
| Dimensões internas | 1692x570x580 mm |
| Espessura do isolamento | 60 mm |

**Ficha técnica**

| | |
|---|---|
| Capacidade | 560 Lt |
| Classe energética | A |
| Compressor | embraco em2x3121u |
| Consumo de eletricidade | 1.91 Kw/24h |
| Descongelamento | descongelamento por ar |
| Frequência | 50 Hz |
| Gás refrigerante | R290 |
| Peso com embalagem | 176 kg |
| Peso líquido | 145 kg |
| Potência elétrica | 0,4 kW |
| Refrigeração | ventilado |
| Temperatura ambiente máxima | 43 °C |
| Temperatura de funcionamento | -2 +8 °C |
| Tensão | 230 V |
| Termóstato | Dixell/Carel |

**Equipamento de série**

| | |
|---|---|
| Incluído na embalagem | 1 grelha para porta |