

UL 100

OSS

押忍

Equipamento de congelamento
de baixa temperatura



TENSAI



O equipamento ideal
para a preservação do sabor
e textura do sushi



Concebido com tecnologia de ponta e precisão incomparável, o UL100 oferece um ambiente ideal para manter a frescura e a qualidade do sushi, desde o momento em que é preparado até o momento em que é servido aos clientes mais exigentes.



Preservação da Qualidade

O ultra congelamento rápido em temperaturas muito baixas preserva a qualidade dos ingredientes do sushi, incluindo textura, sabor e nutrientes. Garantindo que cada peça de sushi mantenha sua integridade e sabor distintos por um período mais longo, sem comprometer as suas características sensoriais.



Segurança Alimentar

O processo de ultra congelação mata ou inibe significativamente o crescimento bacteriano, reduzindo o risco de contaminação por patógenos, que podem estar presentes em peixes crus. O UL100 mantém o sushi a temperaturas extremamente baixas de forma controlada, interrompendo o crescimento bacteriano, garantindo a segurança e a qualidade do produto.



Prolongamento da Armazenamento

O sushi ultra congelado pode ser armazenado por períodos mais longos sem deterioração significativa, permitindo que os restaurantes ou fornecedores estendam o tempo de prateleira e reduzam o desperdício de alimentos. Garantindo uma experiência gastronômica segura e deliciosa.



Versatilidade

O sushi ultra congelado oferece maior flexibilidade no fornecimento de ingredientes sazonais ou de alta qualidade que podem não estar disponíveis durante todo o ano. Isso permite que os estabelecimentos ofereçam uma variedade mais ampla de opções aos clientes.



Consistência

Ao congelar o sushi, os chefs podem garantir uma consistência na qualidade e no sabor do produto, independentemente das flutuações sazonais ou de fornecimento de ingredientes frescos.



TENSAI

TENSAI

Sabia Que...



O peixe pode ser armazenado num congelador UL entre -40°C e -80°C , o que ajuda a **preservar as qualidades organolépticas** e permite o **armazenamento por períodos de tempo muito mais longos**. Peixes como a solha, o atum e o linguado podem ser armazenados durante 9 meses a -18°C , mas podem ser armazenados durante 2 anos se congelados a -30°C .



Frescura congelada geralmente refere-se ao congelamento de peixe por congelamento rápido, ou seja, utilizar **tecnologia moderna de congelamento** para reduzir a temperatura do peixe a uma determinada temperatura abaixo do ponto de congelamento no menor tempo possível, uma das formas de maximizar a preservação da qualidade natural original do peixe.



Estima-se que o teor de água do peixe cru seja em torno de 70% e, quando congelado, essas moléculas de água transformam-se em cristais. Num congelador convencional (cerca de -18°C), este processo de cristalização pode demorar longos períodos de tempo, durante os quais mais cristais se juntam para formar cristais maiores que muitas vezes podem perfurar as células dos alimentos. Uma maior quantidade de líquido será, portanto, libertada quando este for eventualmente descongelado, o que tem um efeito negativo na textura do peixe.

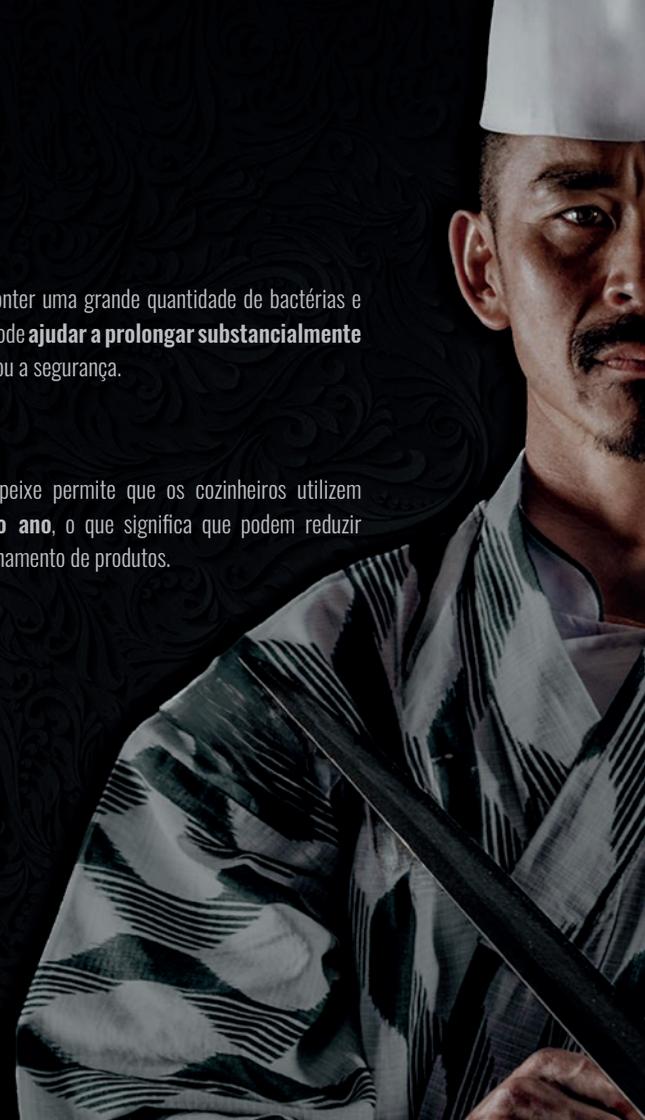
Ao utilizar um **Equipamento Ultra Low**, o peixe é **congelado a uma velocidade muito mais rápida**, minimizando o processo de cristalização e evitando o risco de perfuração das células. Como resultado, isto **preserva a textura original do peixe** e **melhora o sabor** quando o peixe é descongelado para consumo.



Os peixes frescos correm o risco de conter uma grande quantidade de bactérias e resíduos microbianos. O congelador UL pode **ajudar a prolongar substancialmente a vida útil**, sem comprometer o sabor ou a segurança.



O **congelamento ultra rápido** de peixe permite que os cozinheiros utilizem **produtos sazonais durante todo o ano**, o que significa que podem reduzir significativamente os custos de armazenamento de produtos.



A excelência em
cada prato de sushi...



Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS

UL 100

Volume Líquido Total (l)	9
Volume Bruto Total (l)	100
Temperatura de Funcionamento	-80°C / -40°C
Tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50
Potência (W)	240+240
Corrente Nominal (A)	3,10
Gás Refrigerante	R290+R170
Controle Eletrônico	✓
Descongelamento Automático	NO
Lock	✓
Alarme	✓

DIMENSÕES

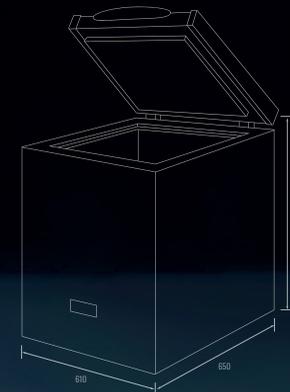
A x L x P (mm) sem embalagem	850x610x650
A x L x P (mm) com embalagem	890x650x660
Peso sem Embalagem (kg)	40
Peso com Embalagem (kg)	45

CAPACIDADE DE CARGA

Contentores 20'/40'	54/108
Contentores 40' HC	162
Caminhões Mega	180

OPÇÕES

Rodas	OPCIONAL
Registrador de dados de temperatura	OPCIONAL
Tensão e Frequência 115V/60 Hz	OPCIONAL
Cores/Impressão Digital	



TENSAI

TENSAI

TENSAI YOUR CHOICE IN SUCCESSFUL COOLING

CAT100_TL_V1_2024PT

Com um **design ergonômico** e intuitivo, o **UL100** permite aos chefs de sushi controlar com precisão as condições de congelamento, garantindo que cada peça de sushi mantenha sua integridade e sabor distintos. Seja sashimi delicado ou rolos elaborados, este equipamento preserva a textura e os sabores que os amantes de sushi apreciam.



www.tensai.pt



Tensai Indústria



tensaiindustria



Tensai Indústria

Cofinanciado por:



Cofinanciado pela
União Europeia

