

Como seu parceiro de negócio, é nossa para uma correcta prática de higiene na

Análise dos perigos:

Um sistema que identifique os perigos e onde possam desenvolver-se e determinar-se medidas de vigilância para o seu controlo.

CFC`S:

Composto do fluido refrigerante à base de clorofluorcarbonos nocivo para a camada do ozono devido à sua elevada concentração de cloro (proibida a sua utilização).

Chapa lacada:

Aço pré-lacado revestido com pintura termoplástica, constituído por um suporte de aço galvanizado revestido com tinta ligeira numa das faces.

Classe climática:

Indica para que temperatura ambiente o equipamento funcionará em perfeitas condições (ex.: um equipamento de classe 3 indica que o equipamento funcionará em perfeitas condições para uma temperatura ambiente entre os +16°C e os +32°C)

Condensador:

Componente onde o fluido frigorígeno passa do estado gasoso ao estado líquido libertando o calor absorvido durante o processo de refrigeração. Normalmente de cor preta é colocado perto do motor com ventilação assistida (condensador ventilado) ou na sua traseira sem ventilação (condensador estático). Uma boa manutenção sobre este componente (limpeza periódica de 3 em 3 meses com uma escova ou aspirador), permite um aumento da vida útil do seu equipamento, assim como, uma redução no consumo de energia.

Congelação:

Sistema de conservação de alimentos a temperaturas inferiores a 0° C.

Esterilização:

Tratamento com o calor ou com agentes químicos que provoca a destruição de todos os microorganismos.

Evaporador:

Componente onde o fluido refrigerante passa do estado líquido ao gasoso absorvendo calor do meio a ser refrigerado, podendo ser estático sem ventilação ou ar forçado com ventilação assistida. Now frost é um evaporador a ar forçado com descongelação automática onde não há formação de gelo no interior do móvel.

Filtro secante:

Componente instalado entre o condensador e o evaporador sendo a sua função remover toda a humidade e impurezas do sistema.

HACCP (APCPC):

Análise de perigos e controlo dos pontos críticos. O regulamento nº 852/2004 (ce) refere a obrigatoriedade dos operadores de empresas do sector alimentar criarem e manterem processos baseados nos princípios APCPC. Trata-se de um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançarem padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios. A sua implementação requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do sector alimentar.

HFC`S:

Composto do fluido refrigerante à base de hidrofluorcarbonos, que pela sua isenção de cloro vem substituir os cfc's.

Inox aisi 304:

Chapa inox. Devido à presença de níquel na sua composição química tem uma enorme propriedade anticorrosiva.

obrigação fornecer-lhe um pequeno manual Restauração.

Intensidade:

Valor de corrente consumida para o bom funcionamento do equipamento.

Isolamento térmico:

Revestimento que garante a temperatura dentro do equipamento, não permitindo que a temperatura externa interfira com a temperatura interior.

Limite crítico:

Um valor ou um intervalo de valores, que determina a aceitabilidade ou não de um parâmetro de controlo.

Niveladores:

Reguladores aplicados no fundo do armário para impedir o deslizamento involuntário do móvel, assim como permitir o seu nivelamento.

Poliuretano expandido:

É um produto sólido, de células fechadas com um gás inerte com textura de espuma rígida e com elevado poder isolante. É obtido a partir da reacção química que ocorre quase que instantaneamente entre dois compostos químicos líquidos. Um dos compostos químicos é um activo da reacção, o isocianato (conhecido por mdi) e o outro é um composto químico conhecido como poliol, sendo o agente de expansão o HFC.

Porta reversível:

Porta à qual se pode inverter o sentido de abertura.

Potência:

Trabalho que o equipamento pode realizar em cada Unidade de tempo.

R134a:

Fluido frigorígeno muito eficiente em instalações frigoríficas de médias temperaturas de trabalho (temperaturas até -15°C), não inflamável e não tóxico até determinada concentração, sem cheiro e ecológico. Substituto dos CFC'S.

R404a:

Refrigerante muito eficiente em aplicações de média e baixa temperaturas de trabalho, não inflamável, não tóxico até determinada concentração, sem cheiro e ecológico. Substituto dos CFC'S.

Refrigeração:

Sistema de conservação de alimentos a temperaturas inferiores a 10°C .

Rodízios:

Rodas pequenas adaptadas ao fundo do armário para facilitar o seu deslocamento.

Skinplate:

Aço pré-revestido, revestido com filme termoplástico, constituído por um suporte de aço galvanizado ou electrozincado revestido com um filme de cloreto de polivinilo (PVC) de alta resistência e flexibilidade numa ou ambas as faces, com elevada resistência à corrosão.

Tensão:

Diferença de níveis de electrização entre dois pontos de um condutor.

Termóstato analógico:

Controlador da variação de temperatura, ligando e desligando o compressor, de acordo com a temperatura.

Termóstato digital:

Controlador normalmente com indicação digital da temperatura, ligando e desligando o compressor de acordo com o programado.

Volume bruto:

Espaço interno do móvel não descontando o espaço ocupado por prateleiras, divisórias ou outros elementos.

Volume líquido ou útil:

Espaço útil do equipamento descontando todo o espaço ocupado por elementos constituintes do móvel (verdadeiro espaço utilizável).

The logo for Makro, featuring the word "makro" in a bold, lowercase, yellow sans-serif font on a dark blue rectangular background.