

Línea AVEIRO

El arte de ser sabio es el arte de saber qué pasar por alto.
William James

Calentador de Leche



CBRIK3

Calentador de Leche

MODELO	CAPACIDAD BRICK	POTENCIA (W)	TENSIÓN (V)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CBRIK3	3	1050	230	275x250x150	421

Características Técnicas

- Máquina para calentar envases de tetrabrik de leche u otras bebidas como chocolate, caldos o cualquier otro producto que se desee tomar caliente y este envasado en brick.
- Consta de una resistencia interna para calentar la masa de aluminio que contiene las cavidades (o huecos) y pueda calentar el liquido contenido en el envase del tetrabrik cuando se deposita en el interior de la cavidad. Dispone también de un térmico regulador de temperatura que se desactiva cuando la cavidad tenga la temperatura programada y se activa cuando baje la temperatura programada.
- Lleva incluida una empuñadura para colocarlas en los brick y verter el producto ya caliente, se trata de un sistema cómodo, sencillo y sobre todo higiénico pues el propio brick hace de jarra y este estará siempre a una temperatura constante con la posibilidad de que si sobra algo de producto al final del día se podrá meter el brick cómodamente en el frigorífico.
 - Calentamiento por resistencia blindada equipado con regulador de temperatura.
- Fabricado en acero inoxidable con depósitos fabricados en aluminio.

¿Por qué debe adquirir este producto?

Un estudio recientemente realizado por el departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia, ha analizado diversos productos lácteos (leche) recogidos de establecimientos de la Comunidad Valenciana. Y ha determinado que algo más del 30% de las muestras presentaban irregularidades higiénicas y sanitarias debido a un fallo en la cadena de frío.

Una de las razones puede ser porque la misma leche está siendo recalentada varias veces pasado por el vaporizador antes de que el recipiente haya sido lavado y sustituido y que en algunos lugares se utiliza una misma jarra de leche a la que se va añadiendo leche durante todo el día. A esto hay que unirle que es fácil ver bricks o jarras de leche abiertas y fuera de la nevera e incluso al lado de los motores calientes de cámaras o de grandes cafeteras.

Hay una solución para evitar esta clase de prácticas y tomar una leche de calidad e higiénicamente tratada. Un sistema sencillo, cómodo y que salva la leche de la mala gestión del personal perezoso o irresponsable.