

**Nombre de alumno: Noel De Jesús  
López Albores**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes**

**Nombre del trabajo: Super nota**

**Materia: Preparación y conservación  
de alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 4° cuatrimestre**

**Grupo: B-1**

Excelente regulación de la temperatura.

Refrigeración homogénea.

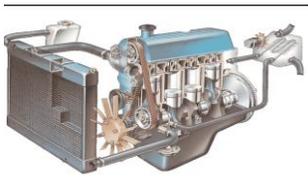
Menor consumo de energía.

Es el sistema de refrigeración más rápido y económico para vegetales, frutas, flores y más.

Puede eliminar el calor del campo rápidamente.

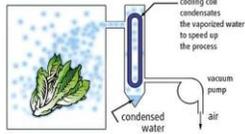
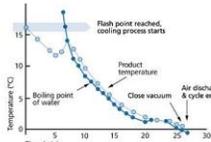
Tener una mayor capacidad para disipar calor, permite usar procesadores que se calienten más.

No solo permite un funcionamiento mejor y más silencioso.



Bajo consumo de energía

Diseño de ajuste de energía continuo en el compresor, alta eficiencia y ahorro de energía, amigable con el medio ambiente.



Respetar las fechas de caducidad o consumo preferente y la duración de las comidas refrigeradas (5 días).



La congelación es la técnica más convincente para la conservación de alimentos a largo plazo ya que el contenido de nutrientes queda retenido en su mayor parte, de modo de que el producto congelado se parece al alimento fresco.

Los congelados envasados no presentan ninguna incompatibilidad si se respetan debidamente las condiciones técnicas de conservación.

Nunca deben almacenarse a temperatura ambiente productos que necesiten refrigeración para su correcta conservación.

