

LANÇAMENTO

# CONSERVADOR DE PROTEÍNAS UmiDry®

Proteínas Suculentas e Crocantes no mesmo equipamento.

## Compacto e Empilhável

Design compacto e eficiente para a cozinha profissional com acabamento robusto e marcações de empilhamento.



## Um único equipamento. Três formas de conservar.

### 1 Modo SECO sem água

Indicado para proteínas que precisam de mais firmeza e menor interferência de umidade.

**Exemplos:** bacon crocantes, filé de frango empanado, carne suína em porções, torresmo e proteínas empanadas que precisam preservar a crocância

### 2 Modo SECO com água + exaustão

Indicado para operações que querem equilíbrio entre temperatura e controle de umidade, sem concentrar vapor na cuba.

**Exemplos:** hambúrgueres em operação intensa, filés porcionados, tiras de frango e carnes para mise en place de pico

### 3 Modo ÚMIDO com condensação

Indicado para proteínas que precisam manter suculência por mais tempo.

**Exemplos:** hambúrgueres em baixa operação, frango desfiado, pulled pork, carne louca, costela desfiada, proteínas cozidas ou assadas que precisam manter maciez

**Alta Capacidade**  
Capacidade de 2,5 kg por cuba.

## O que é UmiDry®?

Aqui está o grande diferencial dos novos Conservadores de Proteínas MarcPRO: é possível adaptar a conservação conforme a necessidade da operação e o tipo de proteína.

### SECO

A cuba utiliza água para aquecimento, mas o vapor é dissipado pelas saídas laterais, sem ficar retido no interior.

Assim, a proteína permanece aquecida com menor concentração de umidade.



### ÚMIDO

Neste modo, o vapor permanece dentro da cuba, criando um ambiente de conservação com maior umidade.

Ideal para proteínas que precisam manter suculência e maciez.



## Estrutura robusta. Operação inteligente.

Os **Conservadores de Proteínas MarcPRO** foram pensados para o ritmo real da cozinha profissional.

### Diferenciais:

**estrutura 100% inox**

design compacto e **empilhável**

**abertura traseira** para otimizar o fluxo operacional

capacidade de até **2,5 kg por cuba**





### INFORMAÇÕES TÉCNICAS



	EF.10.062	220V	
	Modelo 6 cubas		
	2000W / 2,00 kW/h		
	109°C / 2 controles digitais / independentes		
	C	L	A
	688	347	331
	22,6kg	24,6 kg	
	Líquido	Bruto	



	EF.10.042	220V	
	Modelo 4 cubas		
	1000 W / 1,00 kW/h		
	109°C / 1 controle digital / geral		
	C	L	A
	508	347	331
	16,5 kg	18,5 kg	
	Líquido	Bruto	



	EF.10.021	127V	
	EF.10.022	220V	
	Modelo 2 cubas		
	500 W / 0,5 kW/h		
	95°C / Controle Manual		
	C	L	A
	508	347	180
	10,2 kg	12,2 kg	
	Líquido	Bruto	



**VÍDEO PRODUTO**  
Escaneie o QR CODE  
para assistir o vídeo  
completo do produto

