

# Nossos pré-resfriadores para chopeiras são diferenciados em relação ao mercado, apresentando as seguintes vantagens competitivas:

Os pre resfriadores CATIRA são testados um a um por várias horas com glicol até atingir a temperatura correta de uso de  $-2,6^{\circ}\text{C}$ , onde são executadas todas as **parametrizações** e ajustes necessários no sistema de refrigeração, elétrico, aferição e calibração da temperatura do termostato digital evitando-se assim, problemas com o congelamento do chopp e da naja, facilitando assim a sua instalação e garantindo assim a qualidade dos nosso equipamentos.

**A)** Chave liga/desliga iluminada na parte frontal inferior do pré-resfriador; é só apertar o botão para ligar a chopeira. (Incluso cabo de força tripolar de 10 A). (Mercado: tem que abaixar, localizar a tomada e ligar o plug na tomada e alguns de menor valor são bipolares e não possuem nem o fio terra).

**B)** Chave liga/desliga iluminada, na parte frontal inferior do pré-resfriador, para desligar a bomba de recirculação quando a chopeira não está sendo utilizada, este simples controle proporciona uma redução no consumo de energia elétrica na ordem de 90 Watts/hora (se a chopeira ficar 30 dias ligada) que no final do mês representa em média 50 kWh (Igual a 12 horas de um chuveiro elétrico ligado).

(Mercado: não existe equipamentos com este sistema é item exclusivo dos nossos pré-resfriadores para chopeiras residenciais).

OBS.: Quando for utilizar a chopeira é só apertar o botão que a solução de água/glicol (que está a  $-2,6^{\circ}\text{C}$  dentro do reservatório da chopeira) começa a circular novamente, congelando a naja e mantendo o chopp na linha refrigerado em minutos.

**C)** Controlador digital de temperatura na parte frontal inferior do pré-resfriador facilitando assim os ajustes de temperatura e as configurações em gerais. (Mercado: para ver a temperatura vc tem que abrir o equipamento ou tirar grade/tampa para depois fazer os ajustes quando necessários).

**D)** Acumulador de líquido, evita que retorne liquido refrigerante para o compressor (permitindo retorno



somente do gás refrigerante) dificultando assim a queima do mesmo, é utilizado somente em equipamentos importados.

(Mercado: não possuem este sistema de segurança).

**E)** Fechamento do gabinete todo com rebite roscados e com parafusos em inox (Mercado: rebites são zincados e parafusos cromados que com o tempo enferrujam ou rebitados, dificultando a abertura do gabinete para manutenção);

**F)** Gabinete em inox;

**G)** Alça emborrachadas laterais para transporte; (Mercado: algumas não possuem este item básico para locomover o equipamento com segurança e facilidade evitando-se assim quedas e solavancos).

**H)** Grades de segurança laterais e frontal em aço com pintura eletrostática (não enferruja); (Mercado: os de menor custo utilizam ferro pintado que oxidam com facilidade).

**I)** Serpentina do evaporador em cobre (Mercado: algumas fabricantes utilizam inox para reduzir custos sendo que o cobre é o material indicado por dissipar o calor com maior eficiência), serpentinas para passagem de chopp em inox (Mercado: algumas fabricantes com pre resfriadores de menor custo informam que o pre resfriador é para 80 litros de chopp hora utilizando 5 kg de glicol o nosso utiliza 10 kg e é para 30 litros de chopp hora e ainda falam que tem 22 metros de serpentina em cada linha de chopp e na realidade possuem no máximo 15 m). Tampa protetora dupla em inox para maior proteção das serpentinas e do tanque contendo glicol.

**J)** Micro ventilador marca Elco, melhor do mercado e condensador subdimensionado; ideal para lugares mais abafados propiciando uma maior troca de calor;

**K)** Baixo nível de ruído pois, foram desenvolvidas especialmente para uso residencial. (Mercado: utilizam equipamentos comerciais para uso residencial que são mais robustos, maiores, gastando assim mais energia elétrica e fazendo muito mais barulho).