

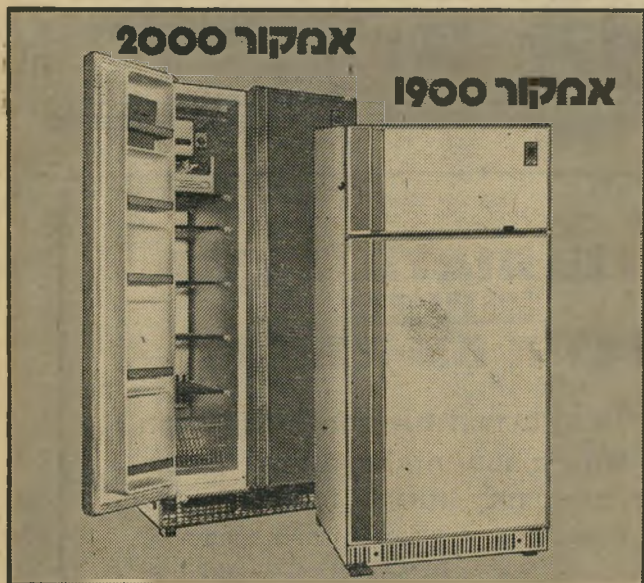
בשיטת "האוויר הקפוא" (NO FROST) האוכל נשאר טרי זמן רב יותר.

הלחצות הרבה הנוצרת במקרר רגיל פוגעת בטריית המזון, ולא פלא שאת נאלצת לזרוק לעתים קרובות כמויות של מזון, ובפרט ירקות, מפני שהם מתרככים ומתקלקלים. גם המזון שאת מקפואה בתא ההקפאה של מקרר רגיל מתכסה בשכבה עבה של קרח המקשה את הטיפול בו.

בשיטת האוויר הקפוא של אמקור, כל הבעיות האלה אינן קיימות מן הסיבה הפשוטה שלא נוצר כלל קרח במקרר. במקום קירור סטאטי פועל המקרר בטכניקה חדישה: זרימה מתמדת של אוויר יבש וקר, המסלק את הרטיבות מתוך תא ההקפאה התוצאה?

- המזון במקרר, החל בבשר ובגלידה וכלה בירקות, נשאר טרי זמן ממושך ואינו מתרכך.
- בשל תנועת האוויר המתמדת, לא מתערבבים ריחות של מאכלים זה בזה. לגלידה לא יהיה ריח של דג מלוח, ולחלב לא יהיה ריח של שום.
- שוב לא תצטרכי להפשיר את המקרר לעולם, מפני שלא מצטבר שום קרח.
- יש מקררים מתוצרת חוץ הבנויים באותה שיטה, אך מחיריהם גבוהים בהרבה (ההפרש מתבטא בעשרות אלפי לירות).
- יותר מזה. הם מחייבים לעתים התקנת טרנספורמטור הגוזל זשמן רב. פרט לכך גם מידת הלחצות בהם גבוהה מזו שבאמקור, מפני שהמקררים המיובאים מותאמים לתנאי האקלים בארה"ב ולא לאלה שבארץ.
- אמקור בשיטת האוויר הקפוא מאפשר לך לשים את הקרח במקומו הנכון. בתבנית קוביות הקרח בלבד.

מפיצים אמפא וסוחרים מורשים



אמקור מקרר העתיד