

CAMARAS DE FRIO Y FRIGORIFICAS

**Almacenaje moderno para
Gastronomia e Industria**



Almacenaje moderno para Gastronomia e Industria





En hoteles y en la industria gastronómica se usa preferiblemente la combinación integrada de cámaras de frío y frigoríficas.

Hoy en día, contar con una alimentación sana no constituye problema alguno gracias a la gran oferta de aparatos de refrigeración y congelación. Las técnicas modernas de frío nos dan la posibilidad de conservar los alimentos en su estado original de frescura. En contraposición a la conservación por calor (cocción, pasteurización), el secado y desecación ayudan a la técnica de frío a evitar pérdidas en el gusto, color, valor nutritivo y cantidad.

Las cámaras de frío y frigoríficas para la gastronomía e industria.

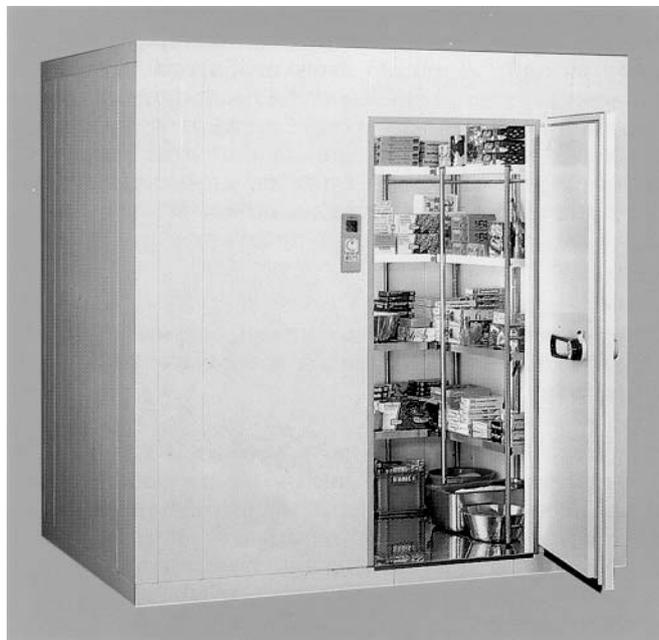
En el proceso que va desde la elaboración hasta el consumidor, las mercaderías pasan por varias etapas, esto es, los componentes de la cadena de frío. La cámara de frío es hoy en día indispensable en la gastronomía y almacenamiento, porque solamente si se almacenan los productos frescos en cámaras de frío como corresponde, podrán ser llevados al consumidor como productos de primera calidad.

Ofrecemos cámaras de frío y frigoríficas que se adaptan a las estrictas exigencias de la industria, el comercio y la gastronomía. Debido a su sistema de construcción modular y una línea muy amplia de accesorios, desde las repisas hasta la unidad frigorífica lista para ser enchufada, las cámaras pueden adaptarse a cualquier necesidad. La fabricación en serie con modernas tecnologías, hace posible una alta calidad y precios ventajosos. Las cámaras de frío y frigoríficas son especialmente apropiadas para:

- Hoteles, Hogares, Sanatorios y Hospitales
- Restaurantes, Cafeterías, Cocinas Industriales y Bares
- Mercados, Negocios y Supermercados
- Carnicerías, Fábricas de Cecinas, Lecherías, Queserías, Panaderías, Pastelerías y Producción de Aves.

También ofrecemos cámaras de frío y frigoríficas adecuadas para las agriculturas y casas particulares.

Cámaras de frío y frigoríficas para cada necesidad



Cámara frigorífica en un Supermercado

Con una múltiple gama de ofertas en tamaño de cámaras de frío y frigoríficas, nos adaptamos a las distintas necesidades – comenzando desde el equipamiento en cámaras de frío y frigoríficas que necesita un pequeño Restaurant, hasta las demandas de Hospitales, Supermercados y Cadenas de Hoteles.

A través de nuestro sistema de construcción modular con anchos desde 1500 mm y profundidades desde 1200 mm así como alturas de construcciones standard de 1250, 2450 y 2750 mm, las cámaras de frío y frigoríficas son adaptables a distintas gamas de aplicación. Además está la posibilidad de alturas externas modulares desde 50 mm hasta 6000 mm de una pieza con un espesor de pared de 100 mm y 150 mm.

Módulos de frío – el clima ideal para productos frescos sensibles.

Las cámaras de frío pueden ser escogidas con un aislamiento térmico de 60 mm o 100 mm de espesor – para diferencias de temperaturas (esto es, la diferencia entre la temperatura del espacio interior de la cámara de frío y la temperatura del lugar de instalación) de 30 o 45 Kelvin. La espuma dura de poliuretano libre de FCkW (según protocolo de Montreal) es el mejor aislamiento térmico disponible, que garantiza un bajo consumo de energía.

Para la gama de temperaturas desde + 15° C hasta + 2° C, el cliente puede obtener una unidad de frío KF-EM con regulación eléctrico-mecánica o, especialmente apropiado para mercadería sensible, la unidad de frío KS-MC con regulador micro computarizado (gama de frío desde +9° C hasta -9° C). Las unidades de frío están construidas de tal manera que regulan la humedad relativa del aire necesaria para el almacenamiento de alimentos.

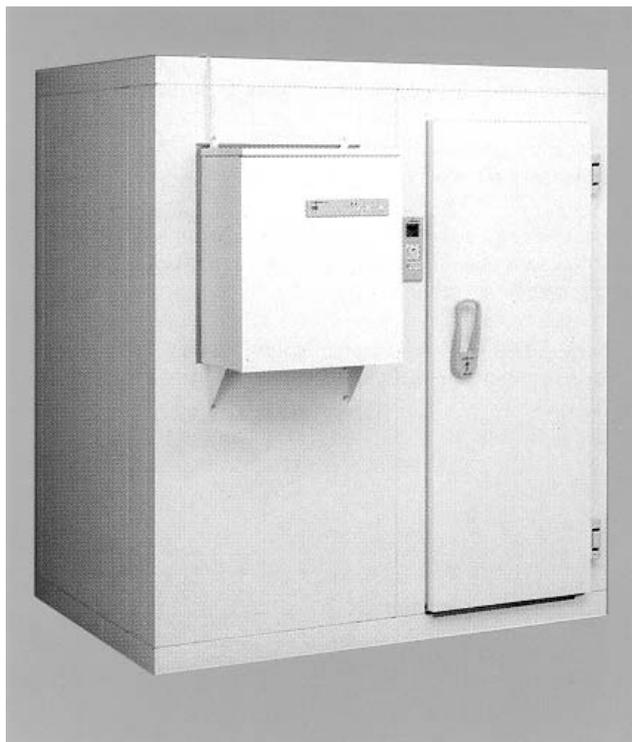
Unit-System – Técnicas de frío con nuevas posibilidades.

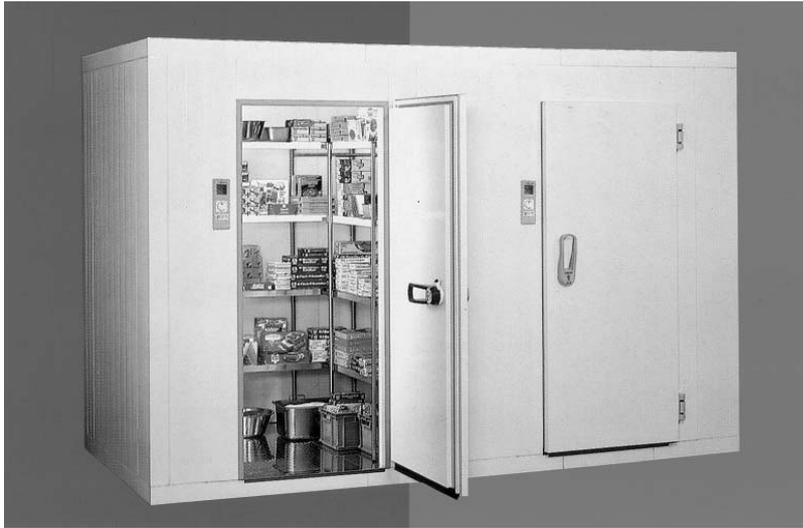
Nos hemos hecho un nombre como especialista en consultas orientadas al usuario y entrega de lo que es necesario para una planta de frío.

- Cámaras de mantenimiento modulares, de frío y frigoríficas en distintos tamanos.
- Unidades de frío listas para ser conectadas, para mantenimiento, frío y frigoríficas regulables a través de un microcomputador para bajo consumo de energía.
- Estantes adaptables a las exigencias de la gastronomía, industria y casa particulares.
- Cámaras unitarias: con unidad completa de frío y estantes listos para su uso, todo en óptimas condiciones.

Para requerimientos especiales: aislación térmica de 150 mm de espesor.

Para rangos de temperaturas hasta 50°C, ofrecemos cámaras frigoríficas con aislamiento térmico de 150 mm de espesor de poliuretano, que sirve hasta para una diferencia de temperatura de 70 Kelvin





En la cámara combinada usted puede almacenar productos que necesitan temperaturas muy bajas, por ejemplo helados y pan, separados de carne, frutas y verduras que solamente necesitan temperaturas de frío..

Ahorro de costos de energía para nuestros tiempos.

Las cámaras de frío, listas para ser conectadas, con unidad de frío TK para rangos de temperaturas desde -10° C hasta -29° C están equipadas con un regulador electrónico, que ahorra tiempo al no tener que regularse manualmente. La regulación microcomputarizada hace posible el descongelamiento automático, con lo cual –en comparación con la regulación convencional por termostato –se puede ahorrar hasta un 25% de energía.

Ahorro de costos de energía para nuestros tiempos.

Las cámaras de frío, listas para ser conectadas, con unidad de frío TK para rangos de temperaturas desde -10° C hasta -29° C están equipadas con un regulador electrónico, que ahorra tiempo al no tener que regularse manualmente. La regulación microcomputarizada hace posible el descongelamiento automático, con lo cual –en comparación con la regulación convencional por termostato – se puede ahorrar hasta un 25% de energía.

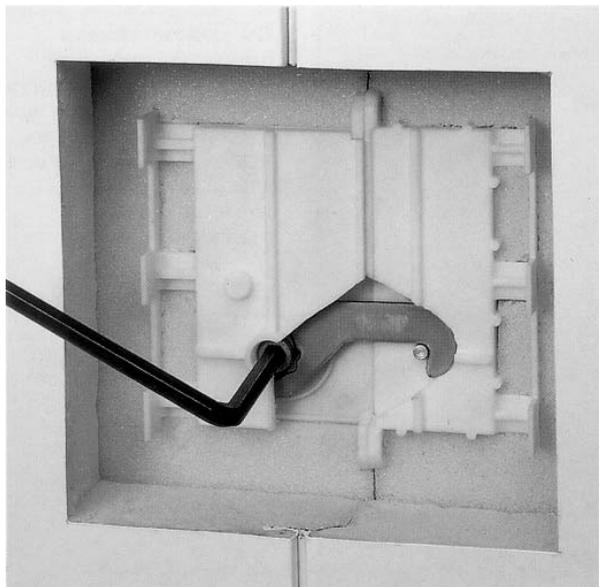


Con las cámaras combinables se economiza espacio y los precios son bajos.

En la industria, los alimentos deben ser almacenados en forma separada, según las respectivas exigencias. Con las cámaras de frío y frigoríficas esto no representa problema. El sistema modular nos da la posibilidad de combinar cámaras de frío y frigoríficas en una cámara, simplemente con paredes divisorias. Así surge la unidad combinada : de una manera simple y económica.

Vista de una cámara combinada: de la parte posterior que es la cámara de frío, da la vista a la cámara frigorífica, separadas por una división de un espesor de 100 mm para no tener pérdida en la aislación térmica y temperatura. Una solución que economiza energía para Restaurantes, Hoteles etc.

Calidad totalmente en serie



Tensores por excéntrica a prueba de corrosión son moldeados en conjunto con las cajas plásticas y mantienen unidos cada elemento por fuerza y ajuste a presión.

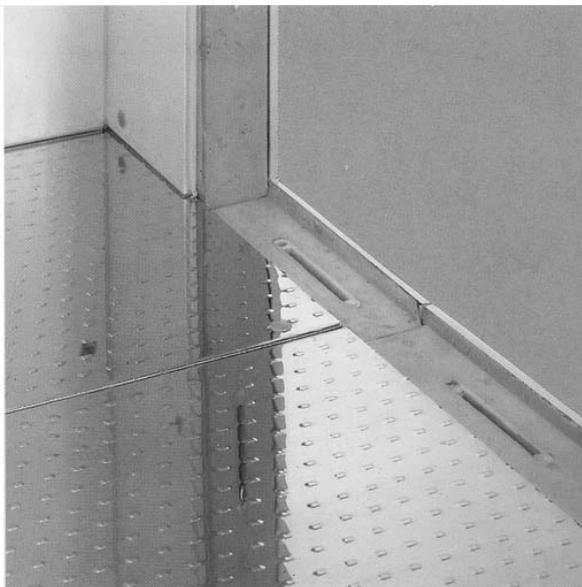
Las cámaras de frío y frigoríficas se adaptan a cada tamaño.

Las cámaras de frío y frigoríficas se pueden montar y desmontar con pocas herramientas y rápidamente. Esto es posible por el sistema mecano comprobado, compuesto de elementos sandwich prefabricados que se unen con el sistema de ranura y lengüeta. Los tensores por excéntrica a prueba de corrosión incorporados a cada elemento, mantiene unidos cada elemento por fuerza y ajuste a presión. Incluso después de varios años, las unidades se pueden ampliar o desmontar y volverlas a armar en otro lugar.

Calidad totalmente en serie.

Las cámaras de frío y frigoríficas son fabricadas con el sistema sandwich. El sistema de ranura y lengüeta hace posible una unión totalmente libre de puentes térmicos. La superficie consiste de una chapa de acero con una base de zinc y aluminio, prevista de un recubrimiento de poliéster de epóxido impecable a prueba de rayados y apropiado para los alimentos. Cada elemento está doblemente protegido contra la corrosión, también los cantos y esquinas. Para las cámaras de frío y frigoríficas tenemos las siguientes superficies a disposición: aluminio y acero inoxidable.

Ofrecemos una gama muy amplia de puertas para cámaras de frío y frigoríficas. Bisagras móviles levantan la puerta para hacer posible así la entrada a la cámara sin problemas. La disposición libre de puentes



Suelo de acero inoxidable en serie

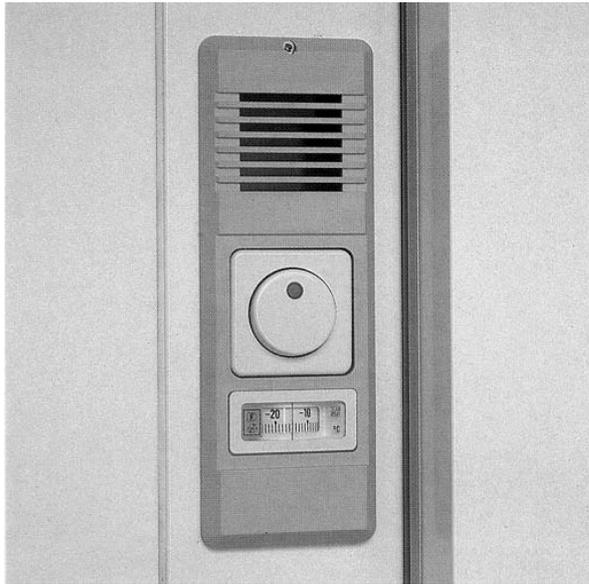
térmicos de las chapas de cubierta y la calefacción integrada del marco de la puerta impiden la formación de condensado en el vano de la puerta.

Bajo consumo de energía por aislamiento térmico óptimo.

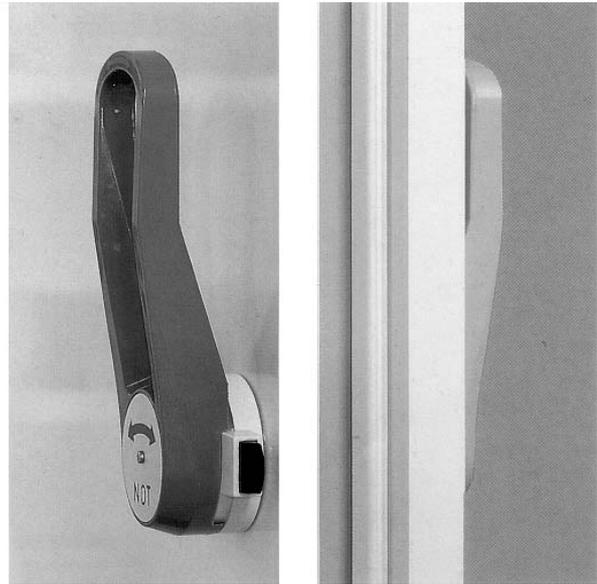
Ya que la „energía de frío“ es mucho más cara que la energía de calor, se utiliza como material de aislación exclusivamente espuma dura de poliuretano de alto rendimiento (libre de FCKW según protocolo de la conferencia de Montreal). Este aislamiento sobresaliente garantiza un bajo consumo de energía, aunque haya grandes diferencias de temperaturas (temperatura del espacio interior de la cámara de frío y frigorífica en relación a la temperatura en el lugar de instalación) de 45 Kelvin a 70 Kelvin (aislamiento térmico de un espesor de 150 mm).

Nuestras cámaras de frío y frigoríficas – un sistema libre de mantención.

Nuestros expertos miran al futuro: si después de algunos años tuviera que cambiar la junta de la puerta es muy simple. La junta sobrepuesta es fácilmente intercambiable.



De fácil manejo: en la parte exterior de la cámara de frío se encuentra un termómetro calibrado, una válvula reguladora de presión y un interruptor.



Una palanca de cierre a presión con muelles permite el cierre sin mover la palanca. La puerta cerrada también se puede abrir por dentro.

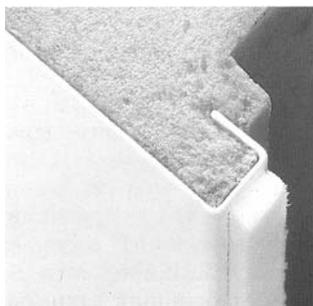
Las cámaras son hechas sin madera.

En los procedimientos habituales de fabricación, normalmente se usa madera prensada para reforzar los elementos en serie, fijar las cerraduras y bisagras. La madera disminuye la aislación, atrae humedad y se deforma. Por eso fabricamos los elementos en sandwich sin madera. Todos los elementos de puertas mantienen su alta estabilidad gracias a los perfiles metálicos con espuma incorporada a ellos.

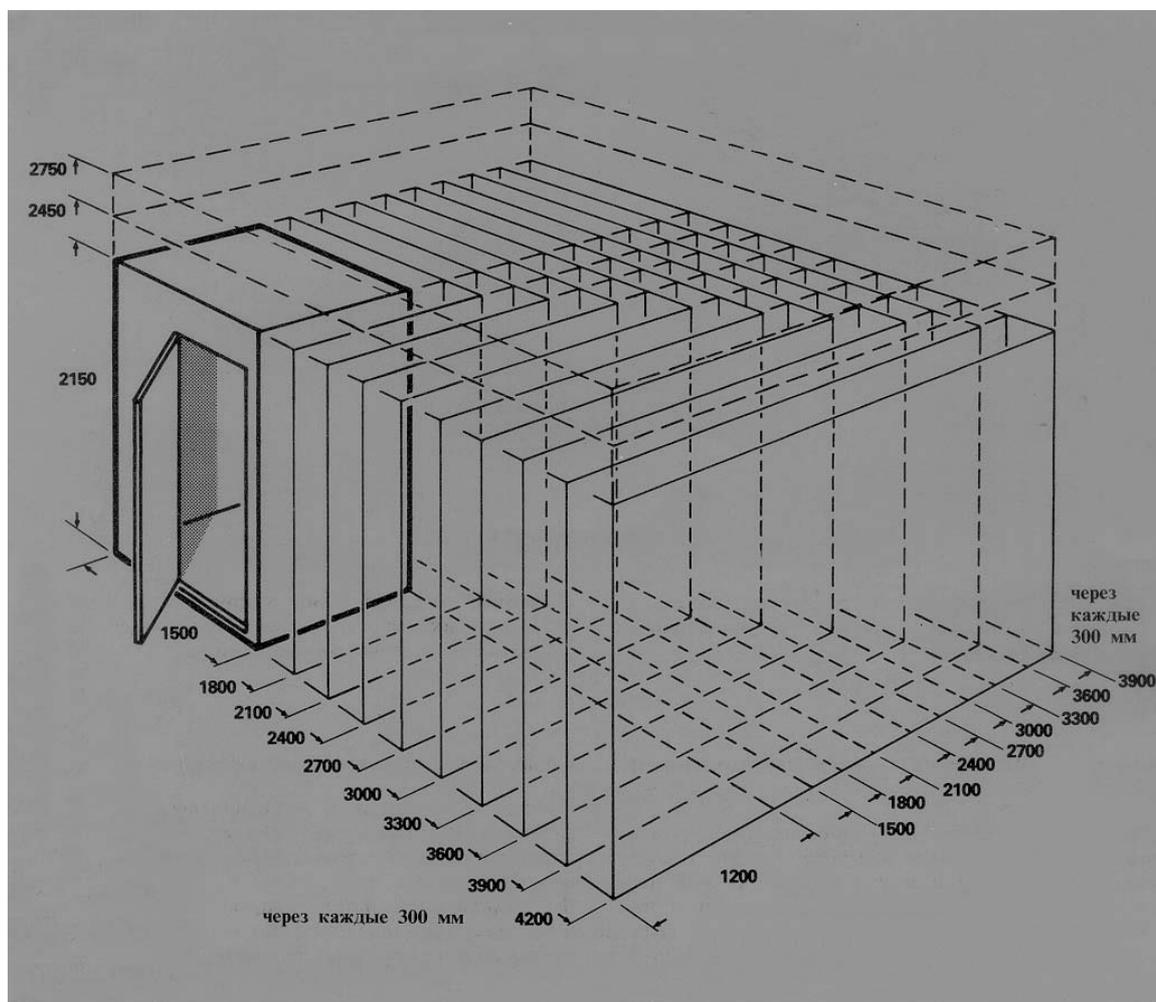
Piso de acero inoxidable en serie.

El fondo de las cámaras de mantenimiento frío o frigoríficas está previsto de un suelo anticorrosivo e higiénico de acero inoxidable. A solicitud, puede enviar varios modelos diferentes de pisos. Si por ejemplo se desea un piso enlosado, se pueden enviar sin elementos de piso. Los elementos laterales son entonces fijados con un adaptador al piso, enviado con las unidades.

La estabilidad de los elementos es mejorada por su forma en C. Nuevamente mejorado.



Indicaciones técnicas



Uso óptimo del espacio con los estantes.

Para los diversos campos de aplicación en la gastronomía y la industria, fabricamos sistemas de estanterías de distintos materiales, desde el acero inoxidable hasta pisos de poliéster de epóxido revestidos y pisos de polietileno. Los estantes hechos a medida que se adaptan al módulo de las diversas unidades, permiten un uso óptimo del espacio. Dependiendo de la necesidad se entregan con piso, repisas, canastos colgantes, repisas para botellas y colgadores.

Entregamos en forma rápida y confiable.

Mientras usted sigue trabajando, nosotros instalamos los módulos con personal especializado,

sin que usted tenga que experimentar las molestias que tendría que pasar en una obra.

Cada módulo para frío o frigorífico se entrega con un termómetro calibrado, válvula reguladora de presión e iluminación interior. Los cables eléctricos incorporados a los elementos permiten una instalación rápida.

Protección consecuente del medio ambiente.

Está permanentemente demostrado que el ofrecer productos de mayor valor cualitativo y que no afectan el medio ambiente a precios de mercados justos, no constituye una visión de futuro. La aplicación de tecnologías avanzadas e inteligentes en la producción, hace posible lo anterior. Para el asilamiento térmico del sistema sandwich se usa solamente espuma rígida libre de FCKW (según el protocolo de la conferencia de Montreal).