



SISTEMA DE ULTRACONGELACIÓN

SHI-ES-66-V01

Descripción

Los sistemas de ultra congelación son diseñados para acelerar el proceso de congelación de los productos en el menor tiempo posible en un proceso por lotes.

Estos sistemas se calculan en base a las necesidades de la planta, generando un sistema exclusivo para cada proyecto.



Información Técnica

Modelo	SISTEMA DE ULTRACONGELACIÓN
Funcionamiento	El proceso de ultra congelación esta basado en temperaturas extremadamente bajas (-35°C) y muy alto movimiento de aire que es forzado a pasar entre el producto.
Tiempos de ultra congelación	Los tiempos que normalmente se lleva un proceso de ultra congelación va de 24 a 36 horas y depende en gran medida del tamaño de las cajas, tipo de producto y sistema de embalaje.
Objetivo del sistema	Se busca que la congelación forme cristales pequeños que minimicen el daño al producto.

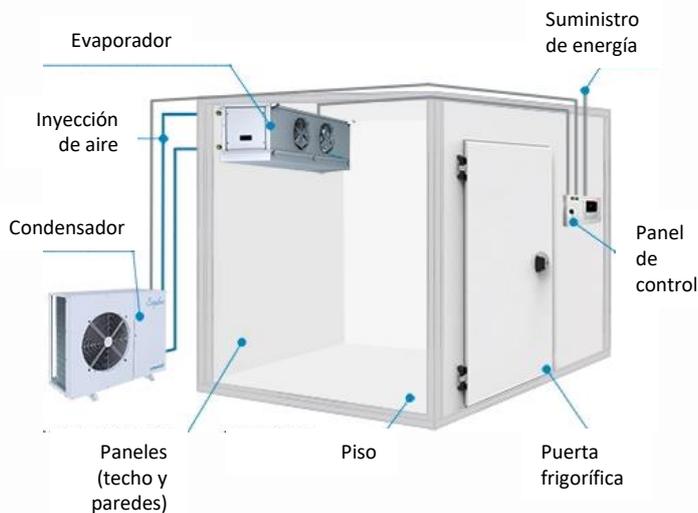
Sectores de aplicación

- Agroindustria
- Industria de alimentos
- Servicios alimentarios
- Auto servicio
- Centros de distribución
- Biotecnología

Beneficios

Entre sus principales ventajas se encuentran:

- Fácil mantenimiento de los equipos.
- Se pueden mantener temperaturas óptimas para el mantenimiento adecuado de los productos de la empresa.
- Ayudan a mantener temperaturas específicas dentro de las cámaras.
- La congelación rápida mantiene el valor nutricional, el sabor, la textura y el color de los alimentos que conserva
- Los alimentos congelados, por este sistema, mantienen su estructura y calidad.



Consideraciones de venta

- Entregas en toda la República Mexicana (Consultar precios con IDEA SH).
- NO incluye instalación.

¿Tienes dudas? ¡Máhdanos un mensaje!

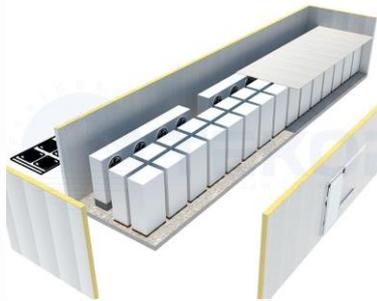


SISTEMA DE ULTRACONGELACIÓN

SHI-ES-66-V01

¿Tienes dudas? ¡Máhdanos un mensaje!

Galería de imágenes



Ejemplos de sistemas de ultra congelación

¿Te gustaría recibir ayuda para decidir cuál es el mejor sistema para tu sistema de refrigeración?

Compártenos tus datos y podemos realizar la cotización del sistema de ultra congelación ideal para tu proyecto.

1. Teléfono y correo de contacto.
2. Ubicación de tu proyecto (Calle, número, colonia, código postal, ciudad, estado).
3. Dimensiones de los espacios a refrigerar (altura, largo y ancho). Si cuentas con un dibujo en DWG o PDF de tus cámaras puedes enviarlo, pues así podemos visualizar de una mejor forma la colocación de los equipos del sistema.
4. Tipo y espesor de muro de las cámaras o espacios que requieren refrigeración (mampostería, panel).
5. Te dejamos también un cuadro con datos qué requerimos para la cotización, que debe contener todas las áreas que deban ser controladas por el mismo rack, no dudes en llamarnos o mandarnos un mensaje si hay dudas sobre como llenarlo o que tipo de información poner:

Área	Nombre del área, puede ser de procesos o almacenamiento	
Capacidad de almacenamiento (áreas de almacenamiento)	Es la cantidad de producto que se almacena en el área.	
Temperatura de entrada del producto en °C (áreas de almacenamiento)	La temperatura a la que entra el producto en las áreas de almacén, en grados centígrados.	
Cantidad de producto que ingresa al día (áreas de almacenamiento)	La cantidad de producto que ingresa al área de almacén en un día.	
Temperatura del área	Temperatura a la que requieres que este el área, en grados centígrados.	
Altura del área	La altura del área de piso a techo.	
HP de motores de procesos	Solo áreas de procesos, el total de HP que tienen los equipos en el área	
Personas en el área	Personas laborando en el área.	
Comentarios adicionales	Información extra sobre tu planta.	