

# EQUIPO PARA APLICACIONES ESPECIALES

1. Equipo para pre enfriado de frutas y legumbres
2. Enfriadores de líquido (Chiller)
3. Congeladores de Placa

## 1. Equipo para pre enfriado de frutas y legumbres



### Sistema de Evaporación (Enfriamiento) para Túnel de Pre enfriado

- Diseños especiales para cada producto para garantizar la temperatura y humedad relativa requerida en el orden del 95%.
- Fabricamos sistemas auto contenidos o para instalación en sitio.

### Beneficios del pre enfriado

- Retarda el deterioro natural del producto que comienza después de la cosecha.
- Reduce la reproducción de organismos.
- Garantiza la temperatura y humedad relativa requerida, reduciendo el envejecimiento por falta de humedad.
- Enfría el producto en un corto periodo de tiempo, lo que permite optimizar el espacio utilizado en sus bodegas y embarcar en menor tiempo.
- Proceso clave si desea que su producto llegue a clientes distantes o para mercados de exportación.
- Permite la maduración del producto a un nivel óptimo que garantice que el producto llegará al consumidor en su máxima calidad.

- Consume menor energía que los métodos tradicionales, disminuyendo los costos de operación

## 2. Enfriadores de líquido (Chiller)



Con sistemas de este tipo podemos generar el agua necesaria para los procesos de enfriamiento de diferentes productos de la industria en general

Los enfriadores de líquido le ofrecen la solución que necesita para los procesos que requieren enfriamiento de líquidos como son:

- Procesos en plantas industriales
- Industria láctea
- Periódicos e imprentas
- Y todo aquel proceso que requiera enfriar líquido.

## 3. Congeladores de Placa

