



TÚNEL DE CONGELADO CONTINUO

Túnel de Congelado:

El diseño del túnel facilita su lavado, sin puntos inaccesibles que den lugar a la acumulación de restos de producto. El sistema se compone de dos cintas transportadoras, una a continuación de la otra, con malla tejida de construcción especial en acero inoxidable calidad AISI 304.

El accionamiento de las cintas es mediante motorreductores comandados por variadores electrónicos de velocidad permitiendo adaptar el tiempo de permanencia a las diferentes condiciones del producto a congelar.

La cinta de ingreso posee un sistema de limpieza, con un colector de distribución para realizar un lavado periódico de la banda. Luego de lavada la cinta se seca evitando de esa manera la formación de hielo sobre la misma.

El equipo posee un sistema de ventiladores centrífugos tipo "plug fan" de alto rendimiento para impulsión de aire a través de las cintas y los evaporadores.

Se cuenta en el interior con una plataforma para observación y mantenimiento dentro del túnel y una plataforma con acceso en el exterior en la zona de carga junto al alimentador-distribuidor (shaker).

Gabinete:

Construido en paneles de acero inoxidable interior en PU inyectado. Piso modular de acero inoxidable con inclinación y canales de recolección de agua de lavado y descongelamiento. La construcción del gabinete es del tipo modular desarmable, facilitando su pre-armado en taller y montaje en la sala.

Alimentador / Distribuidor de producto ("Shaker"):

El alimentador es el encargado de garantizar una correcta distribución del producto en la cinta de ingreso al túnel. Se trata de un sistema de bandeja vibratoria totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 de calidad certificada, soportada por unidades elásticas especiales y accionadas por dos vibradores de excéntricos.

Evaporadores:

A efectos de lograr la capacidad frigorífica necesaria se instalan evaporadores con descongelamiento por agua. El paquete de intercambio térmico se construirá con caños de acero inoxidable AISI 304 y aletas de aluminio para lograr un perfil de alto rendimiento.

Espaciado amplio de aletas para lograr un funcionamiento prolongado entre ciclos de descongelado.

Tablero Eléctrico:

En gabinete estanco tipo Nema IV, dispone de los elementos de comando, control y protección para el accionamiento de todos los motores descriptos anteriormente.

Dentro del mismo gabinete se instalará la bandeja con los componentes eléctricos de comando y control del sistema de refrigeración.

Productos:

Frutas y verduras enteras o cubeteadas.

Carne picada cubeteada o en rodajas.

Pescado y mariscos enteros o en fillet.