

TÚNELES DE ULTRACONGELACIÓN PARA CARROS:

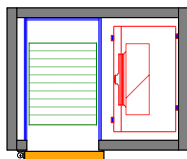
Congele en carros con la capacidad que necesite para su producción. Modelos adaptados a todas las necesidades. Equipos de doble etapa (Ver su idoneidad en I+D+i). Máximo rendimiento y versatilidad. Optimización del proceso de congelación, sin deshidratación del producto. Máxima penetración del frío.

VÍDEO TC

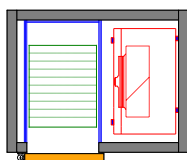
CONSTRUCCIÓN:

Recintos prefabricados. Construidos con paneles de 120 mm espesor de poliuretano de máxima densidad y exento de CFCs. Terminación en chapa lacada, excepto el suelo interior, terminado en chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor.

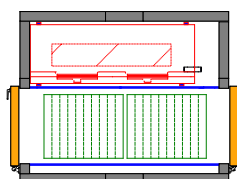
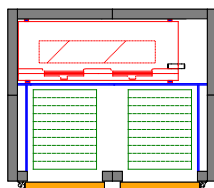
MODELOS:



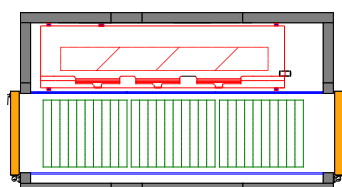
TC-50: 2,26 m x 1,77 m x 2,40 m
Capacidad: 50/60 kg/h
1 carro de 1,00 m x 0,80 m



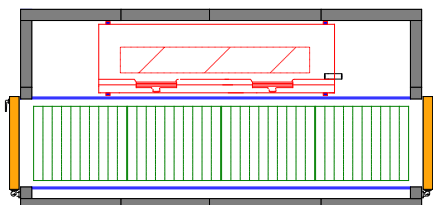
TC-75: 2,26 m x 1,77 m x 2,40 m
Capacidad: 75/90 kg/h
1 carro de 1,00 m x 0,80 m



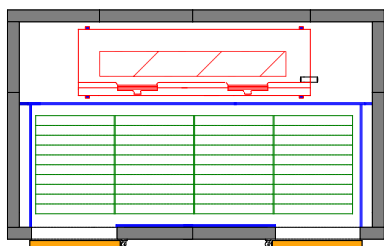
TC-100: 2,13 m x 2,60 m x 2,40 m
Capacidad: 100/120 kg/h
2 carros 1,00 m x 0,80 m



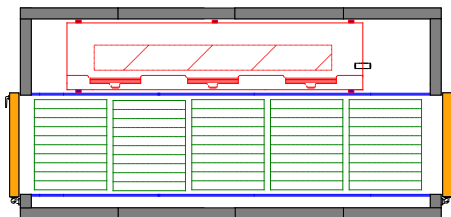
TC-150: 2,16 m x 3,70 m x 2,40 m
Capacidad: 150/170 kg/h
3 carros de 1,00 m x 0,80 m



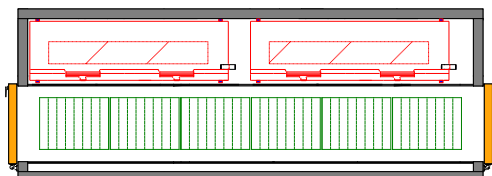
TC-200 A: 2,16 m x 4,32 m x 2,40 m
Capacidad: 200/220 kg/h
4 carros de 1,00 m x 0,80 m



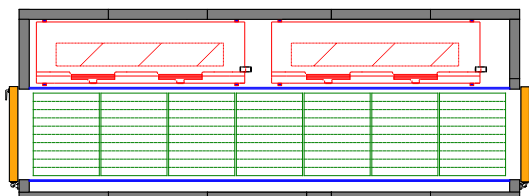
TC-200 B: 4,22 m x 2,56 m x 2,40 m
Capacidad: 200/220 kg/h
4 carros de 1,00 m x 0,80 m



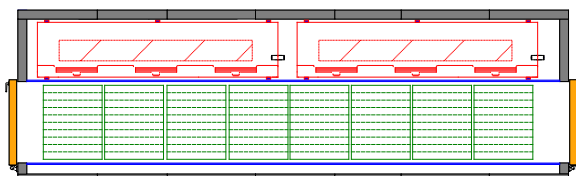
TC-250: 2,34 m x 2,66 m x 2,40 m
 Capacidad: 250/275/kg/h
 5 carros de 1,00 m x 0,80 m



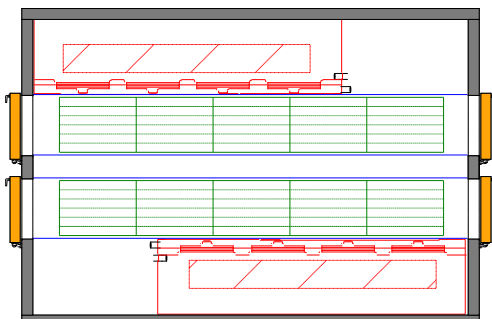
TC-300: 2,16 m x 5,40 m x 2,40 m
 Capacidad: 300/330 kg/h
 6 carros de 1,00m x 0,80 m



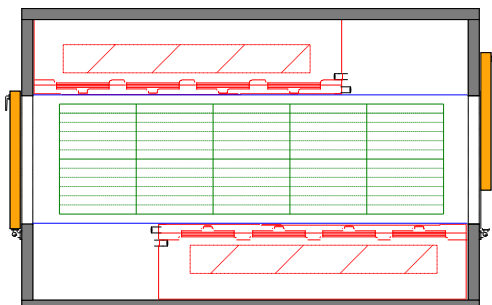
TC-400: 2,34 m x 6,06 m x 2,40 m
 Capacidad: 400/440 kg/h
 7 carros de 1,00 m x 0,80 m



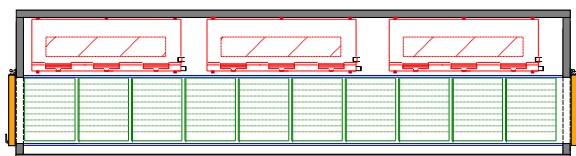
TC-500: 2,34 m x 7,50 m x 2,40 m
 Capacidad: 500/550 kg/h
 8 carros de 1,00 m x 0,80 m



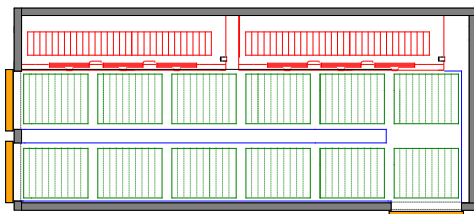
TC-500 4P: 3,47 m x 5,00 m x 2,40 m
 Capacidad: 500/550 kg/h
 10 carros de 0,90 m x 0,60 m



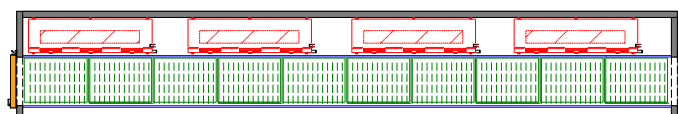
TC-500 D: 3,30 m x 5,00 m x 2,40 m
 Capacidad: 500/550 kg/h
 10 carros de 0,90 m x 0,60 m



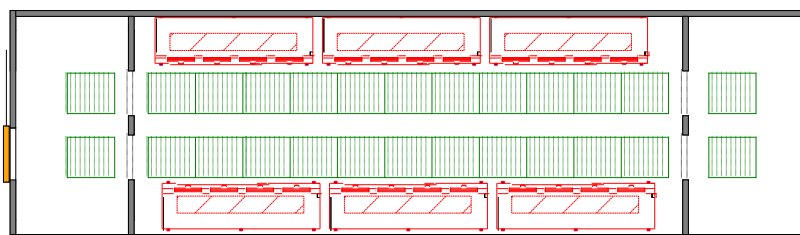
TC-750: 2,52 m x 9,33 m x 2,40 m
 Capacidad: 750/800 kg/h
 10 carros de 1,00 m x 0,80 m



TC-750 D: 3,30 m x 7,55 m x 2,40 m
 Capacidad: 750/800 kg/h
 10 carros de 1,00 m x 0,80 m



TC-1.000: 2,20 m x 13,42 m x 2,40 m
 Capacidad: 1.000/1.100 kg/h
 10 carros de 1,00 m x 0,80 m

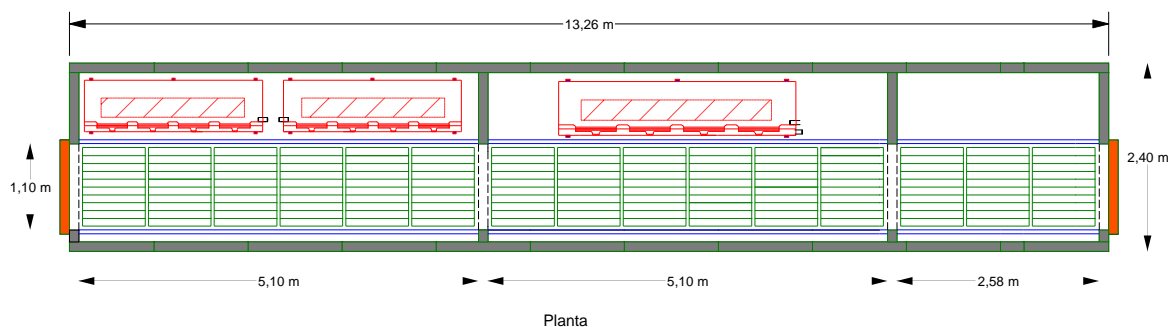


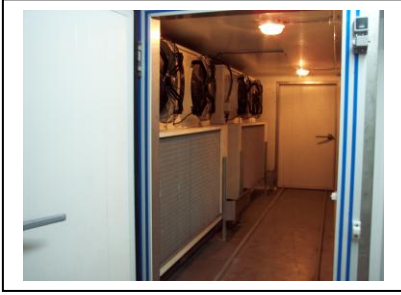
TC-1.500: 4,84 m x 16,84 m x 2,40 m
 Capacidad: 1.500/1.700 kg/h
 22 carros de 1,00 m x 0,80 m

TÚNELES DE TRES TEMPERATURAS

Son túneles para grandes producciones en los que se mete el producto nada más salir del horno. En un primer tramo se ventila con un gran caudal de aire procedente del exterior, en el segundo se emplea un equipo de una etapa con campo de trabajo de media/baja temperatura y el último un equipo de doble etapa.

Los distintos túneles se diseñan par cada caso concreto adaptándonos a las necesidades del cliente





Túnel de 400/450 kg/h
2 equipos de doble etapa de 25 CV cada uno



Interior de túnel para 1.000/1.100 kg/h
Diseño adaptado a las dimensiones del local.
1 puerta de entrada y cuatro de salida



Evaporador de túnel TC-250 para
quesadas pasiegas



Entrada a dos túneles modelo
TC-250