

## Fabricamos equipos de frío Hidrocooler para su proyecto

### Hydrocoolers por duchas de frío

Es una máquina post-cosecha desarrollada para la refrigeración de frutas y hortalizas. El Hydrocooler enfría en muy poco tiempo una cantidad importante de productos, mediante duchas de agua a 0° grados enfriada por un intercambiador/acumulador de hielo sumergido.



### Depósitos Agua Helada

Destinados al proceso alimentario por debajo de 1°C es adecuado para los que requieren gran cantidad de agua fría como por ejemplo la industria láctea, producción de cervezas, lavado y pre-enfriado de frutas y vegetales, industria alimentaria en general y cualquier otro tipo de proceso industrial que emplee agua fría y limpia.

### Hydrocoolers por Inmersión

Consiste en sumergir, durante un breve periodo de tiempo, palets de frutas o hortalizas, en agua entre 0°C y 1°C consiguiendo un tiempo de enfriamiento menor que con un sistema de duchas y permitiendo tratar el producto con antioxidantes, aditivos o incluso ozono. El sistema permite tratar 8.000kg/h de producto, con una carga de 2 palets, o bien unos 8 ciclos por hora.



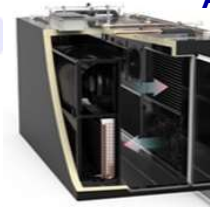
### Bolsa de congelación por inmersión en salmuera

Adecuada para la congelación mediante inmersión en salmuera a baja temperatura (bien sea disolución de cloruro de sodio, cloruro de calcio, glicol, etc.). Debido a su flexibilidad cubre un amplio rango de sectores como la congelación de productos marinos (gambas, langostinos, atún...), la congelación de frutas, la fabricación de barras o bloques de hielo... El tipo de disolución, temperaturas y medios de contención del producto (cestas, bandejas, moldes...) pueden ser adaptados a las necesidades del cliente.



### Túnel Congelación para carros

Diseñado para congelar todo tipo de productos, especialmente pan pre-cocido, masa de pan, pasteles, pulpo, pescado en general y carnes. También son válidos para procesos industriales como la solidificación de ceras, el enfriamiento de piezas metálicas o cualquier otro proceso de enfriamiento continuo.



### Abatidor de Temperatura para Carros

Reduce la temperatura de los alimentos recién cocinados a un rango entre 0°C y 4°C con una alta eficiencia energética gracias a su gran superficie de evaporación y a su alto caudal de aire.

### Célula de Congelación para Palets

Diseñado para palets de productos (como carne o pescado) contenidos en cajas de plástico apiladas. Su sistema de ventilación de aire frío de alta presión asegura que el 100% del aire pase entre y a través de las cajas de plástico sin ninguna desviación, por medio de ventiladores que trabajan con presiones de hasta 1000 PA y a un sistema de sellado mediante juntas de silicona entre el evaporador y el palet.



### Túnel de Congelación Industrial en Espiral

Se utiliza para una amplia gama de productos que requieren tiempos largos de congelación, de origen vegetal como la fruta, verdura, etc... o de origen animal como carne.