

Câmara fria para congelamento rápido

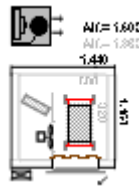
A **Câmara fria para congelamento rápido** é um equipamento destinado à rápida redução da temperatura de produtos, sejam eles perecíveis ou não, visando preservar suas características originais e ou nutricionais, além de minimizar a possibilidade de proliferação de bactérias e outros que possam, durante o processo e ou posteriormente, comprometer a sua qualidade.

A **Câmara fria para congelamento rápido** não utiliza nitrogênio ou gás carbônico, reduzindo substancialmente o custo do processo, facilitando o acesso a empresas de menor porte.

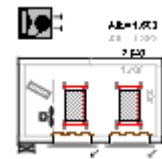
Dispomos de uma linha padronizada de **Câmaras frias para congelamento rápido**, contado com equipamentos dimensionados para atingir a marca desejada em até 1 (uma) hora, de fácil operação e grande durabilidade.



Câmara fria para congelamento rápido, ABP, Layout



Câmara fria para congelamento rápido, RMG.100, Layout



Camara fria para congelamento rápido, RMG.150, Layout

Confira a seguir os modelos e as respectivas características técnicas do **Câmara fria para congelamento rápido**, como segue:

Modelo		ABM	ABP	RMG.100	RMG.150	---
Item		---	---	---	---	---
Quantidade:	kg	20	50	100	150	---
Tempo processo:	hr	1	1	1	1	---
Temp. entrada:	°C	+5	+5	+5	+5	---
Temp. final:	°C	-20	-20	-20	-20	---
Temp. mínima:	°C	-30	-40	-40	-40	---
Dimensão útil:	m m	---	760L x 660P x 700A	800L x 920P x 1.360A	1.700L x 920P x 1.360A	---
Dimensão externa:	m m	---	1.000L x 1.100P x 1.665A	1.440L x 1.160P x 1.600A	2.340L x 1.160P x 1.600A	---
Altura adicional ¹ :	m m	---	---	1.075	1.075	---
Vazão de ar:	m ³	3.630	3.630	10.890	10.890	---
Potencia:	kw	---	3,8	6,7	9,8	---
Potencia:	hp	---	---	---	---	---
Corrente:	a	---	8,6	~49	~71	---
Tensão:	v	220 / tri				---
Acabamento:	--	Chapa de aço carbono, pré-pintada, branco ou Aço inox 304.				---
Isolamento térmico:	--	Poliuretano injetado, D= 38/42 kg/m ³ , # 120 mm.				---
Porta, n°:	un	01	01	01	02	---
Controlador:	--	Digital e microprocessado, precisão de +/- 0,5°C.				---
Compressor:	--	Hermético	Semi-hermético			---
Peso bruto:	kg	---	370	590	635	---

Câmara fria para congelamento rápido

Opcionais:	<ul style="list-style-type: none"> - Altura adicional¹: Nos modelos RMG.100 ou superiores a unidade condensadora é instalada no teto (externo) do compartimento de processo, existe a opção por instalação remota, por exemplo na área externa do prédio. - Fim de corrida: Final da corrida pela temperatura no interior do produto. - Funcionamento seco: Dispensa dreno para escoar a água resultante do processo, modelos RMG.100 ou superiores. - Cortina termoplástica: Impede a mistura entre o ar de ambientes distintos, modelos RMG.100 ou superiores. - Rampa de acesso: Facilita a entrada do carrinho de processo no interior do túnel, modelos RMG.100 ou superiores. - MGE: Monitoramento e gestão remota, a partir de um PC (no local ou via Internet). - Start-up: Partida e treinamento, "in loco", dos operadores do equipamento. 																																									
Comum a todos:	<p>- Padronização: Para efeito de cálculo e seleção do equipamento, consideramos o seguinte:</p> <table border="1" data-bbox="453 636 1497 831"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tipo de produto</th> <th colspan="3">Temperaturas</th> <th rowspan="2">Tempo de processo</th> <th rowspan="2">Calor latente</th> <th colspan="2">Calor específico</th> <th rowspan="2">Calor de respiração</th> </tr> <tr> <th>Entrada</th> <th>Final</th> <th>Mínima</th> <th>AC</th> <th>AB</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pão, cru (massa)</td> <td>+5</td> <td>-20</td> <td>-40</td> <td>~1 hr</td> <td>29</td> <td>0,45</td> <td>0,34</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Polpa de frutas</td> <td>+5</td> <td>-20</td> <td>-40</td> <td>~1 hr</td> <td>72</td> <td>0,92</td> <td>0,48</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Files de tilápia</td> <td>+5</td> <td>-20</td> <td>-40</td> <td>~1 hr</td> <td>55</td> <td>0,76</td> <td>0,41</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Tempo de processo: Devido às peculiaridades específicas de cada produto, tais como: densidade, teor de gordura, temperatura de entrada, entre outros; o tempo da corrida sofrerá pequenas variações, a maior ou menor.</p>	Tipo de produto	Temperaturas			Tempo de processo	Calor latente	Calor específico		Calor de respiração	Entrada	Final	Mínima	AC	AB	Pão, cru (massa)	+5	-20	-40	~1 hr	29	0,45	0,34	0	Polpa de frutas	+5	-20	-40	~1 hr	72	0,92	0,48	0	Files de tilápia	+5	-20	-40	~1 hr	55	0,76	0,41	0
Tipo de produto	Temperaturas			Tempo de processo	Calor latente			Calor específico			Calor de respiração																															
	Entrada	Final	Mínima			AC	AB																																			
Pão, cru (massa)	+5	-20	-40	~1 hr	29	0,45	0,34	0																																		
Polpa de frutas	+5	-20	-40	~1 hr	72	0,92	0,48	0																																		
Files de tilápia	+5	-20	-40	~1 hr	55	0,76	0,41	0																																		
Observações:	- As características técnicas, aqui mencionadas, estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.																																									