



Freshline™ Cabinet

Cámara de ultracongelación con N₂ y CO₂ líquido

Descripción

La cámara de ultracongelación **FRESHLINE™ CABINET** ha sido específicamente diseñada para procesos de congelación y/o refrigeración ultrarrápida, utilizando N₂ o CO₂ líquido como agente refrigerante.

Este equipo ofrece gran versatilidad y flexibilidad en congelación y refrigeración de alimentos diversos, como platos precocinados, repostería, tartas, etc... Las cargas y descargas se realizan extrayendo los carros portabandejas que están dotados de ruedas para facilitar su manipulación. Está fabricado en acero inoxidable, aislado térmicamente, de acuerdo con las normativas de calidad alimentaria.

Funcionamiento

Una vez introducido el producto dentro de la cámara, se pulveriza el interior con Nitrógeno líquido o Dióxido de Carbono, forzando la recirculación del gas por medio de ventiladores axiales, incrementando la velocidad de la congelación. La duración del proceso de congelación o refrigeración se puede programar mediante temporizadores que regulan el enfriamiento y controlan el tiempo del ciclo, pudiendo variar entre unos minutos y una hora.

Ventajas

Las ventajas de la cámara **FRESHLINE™ CABINET** con respecto a los sistemas de congelación / refrigeración convencionales son las siguientes:

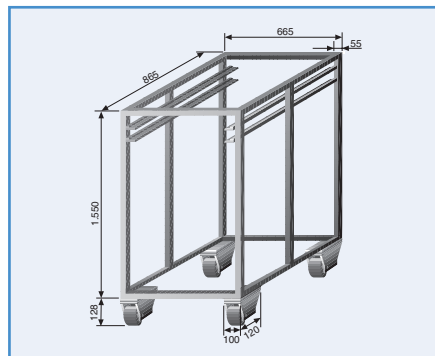
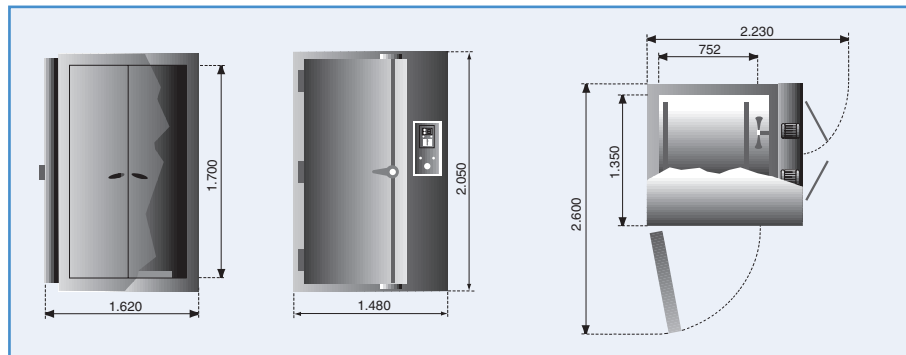
- Su elevada rapidez de congelación / refrigeración asegura la perfecta conservación de las estructuras celulares, así como el sabor y el color natural de los productos tratados, y hace que se reduzcan las pérdidas por deshidratación.
- Su elevada flexibilidad les permite trabajar con distintos productos en pequeñas o grandes cantidades (hasta 250 kg/h).
- Su sencillez de utilización permite congelar o refrigerar cualquier tipo de producto regulando únicamente la temperatura de trabajo y la duración del ciclo.
- Su elevada capacidad de producción con consumos mínimos garantizan una rápida amortización de la inversión.

Campo de Utilización

La utilización de las cámaras **FRESHLINE™ CABINET** está especialmente indicada para:

- Refrigeración ultrarrápida de platos precocinados.
- Refrigeración de postres de pastelería y panadería.
- Congelación de carnes, pescados, mariscos, platos cocinados, charcutería, etc...
- Refrigeración de productos cárnicos previamente a su loncheado (jamón, bacon, pavo,...). Por su gran elasticidad de funcionamiento resultan ideales para industrias congeladoras de alimentos frescos o cocinados, hospitales y escuelas.

FRESHLINE™ CABINET



Carro portabandejas

(Carbueros Metálicos se reserva el derecho de modificar las características y dimensiones del equipo sin previo aviso)

Carbueros Metálicos S.A.

Aragón, 300
08009- Barcelona (España)
Tel. 93-290 26 00
Fax: 93-290 26 03
e-mail: info@carbueros.com