



Cámaras de descongelación *Thawing rooms*

En los últimos años en el sector alimentario existe una demanda creciente de cámaras de descongelación. Por esta razón, hemos aplicado toda la experiencia acumulada desde 1948 en el campo de la refrigeración industrial en el desarrollo de unos equipos concebidos desde su inicio para esta finalidad. Estas cámaras están destinadas a nuestros clientes más exigentes que buscan descongelar sus productos de la forma más rápida posible, pero sin sacrificar ni la calidad del mismo ni incrementar los costes. El diseño de las cámaras permite que el tiempo de descongelación se reduzca muy significativamente.

Estas cámaras están destinadas a todo tipo de productos congelados: carne porcina, aves, pescados o cualquier otro producto del sector alimentario que necesite una descongelación controlada y homogénea.

Over the past few years, the demand for thawing rooms in the food industry has grown. That is why we have used all the experience accrued since 1948 in the field of industrial refrigeration to develop equipment that is designed for this purpose from the very start. These chambers, designed to significantly reduce unfreezing time, are intended for our most demanding clients who seek to thawing out their products as quickly as possible without sacrificing quality or increasing costs.

These chambers can be used for a wide range of frozen products: pork, poultry, fish and any other food product that needs to be thawed out in a controlled and homogeneous environment.

Secaderos · Dryers | Salas Blancas · Clean Rooms | Túneles Congelación · Freezing Tunnels
Centrales de Frío · Refrigeration Plants | Control y Gestión · Control & Management



24 horas al día y 365 días al año
24 hours a day and 365 days a year



Responsabilidad Refrica
Refrica responsibility

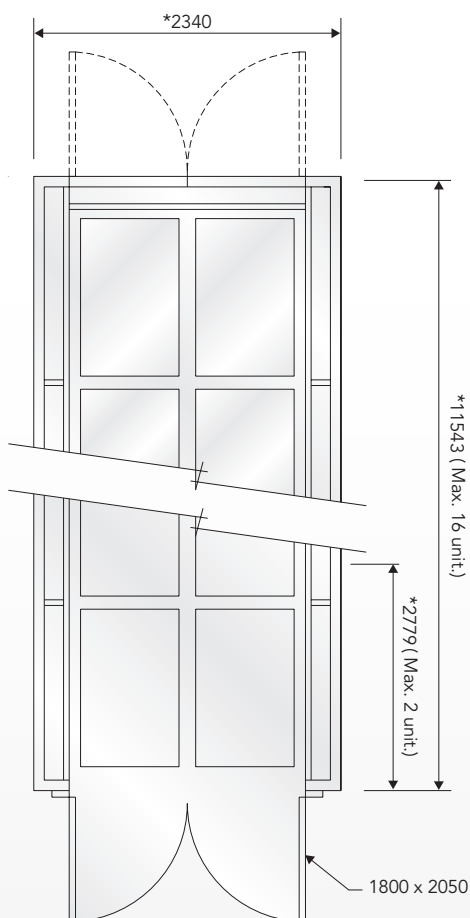
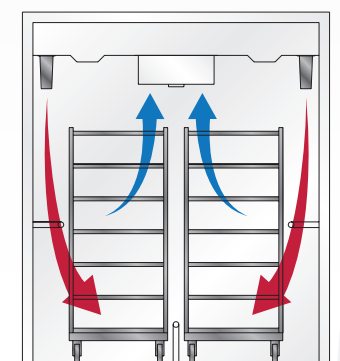


4.0 **Refrica y la industria 4.0**
Refrica and Industry 4.0



Descongelación controlada sin alterar la calidad ni la textura del producto

Controlled thawing out without altering the quality nor texture of the product



Características · Specifications

Construcción modular de paneles frigoríficos
Modular construction of cooling panels

Exterior en PVC o inoxidable
Outer side in PVC or stainless steel

Interior en acero inoxidable
Inside made of stainless steel

Protecciones en paredes interiores incorporadas
Built-in protection for inside walls

Puertas batientes en inoxidable en las dos caras
Hinged doors in stainless steel on both sides

Capacidad desde 2 hasta 16 estanterías móviles
Capacity for 2 to 16 removable racks

Estanterías fabricadas en inoxidable
Racks made of stainless steel

Capacidad por estantería de 500 kg
Capacity for 500 kg racks

Sistema de distribución de vapor incorporado
Built-in vapor distribution system

Control mediante pantalla táctil y programa scada
Touch screen and SCADA program

Adaptamos los equipos a las necesidades específicas del cliente según las dimensiones y particularidades de la instalación
We adapt equipment to the client's specific needs in terms of the dimensions and characteristics of the installation

www.refrica.com

Refrica



Ctra. Nacional Ila, 47 · 17458 Fornells de la Selva · Girona · España
T +34 972 476 253 · E refrica@refrica.com