



Cambres de descongelació *Thawing rooms*

En els últims anys en el sector alimentari hi ha una demanda creixent de cambres de descongelació. Per aquesta raó, hem aplicat tota l'experiència acumulada des de 1948 en el camp de la refrigeració industrial en el desenvolupament d'uns equips concebuts des del seu inici per a aquesta finalitat. Aquestes cambres estan destinades als nostres clients més exigents que busquen descongelar els seus productes de la forma més ràpida possible però sense sacrificar ni la qualitat del mateix ni incrementar els costos. El disseny de les cambres permet que el temps de descongelació es redueixi molt significativament.

Aquestes cambres estan destinades a tot tipus de productes congelats: carn porcina, aus, peixos o qualsevol altre producte del sector alimentari que necessiti una descongelació controlada i homogènia.

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.

Assecadors · Dryers | Sales Blanques · Clean Rooms | Túnel de Congelació · Freezing Tunnels
Centrals de Fred · Refrigeration Plants | Control i gestió · Control & Management



24 hores al dia i 365 dies a l'any
24 hours a day and 365 days a year



Responsabilitat Refrica
Refrica responsibility

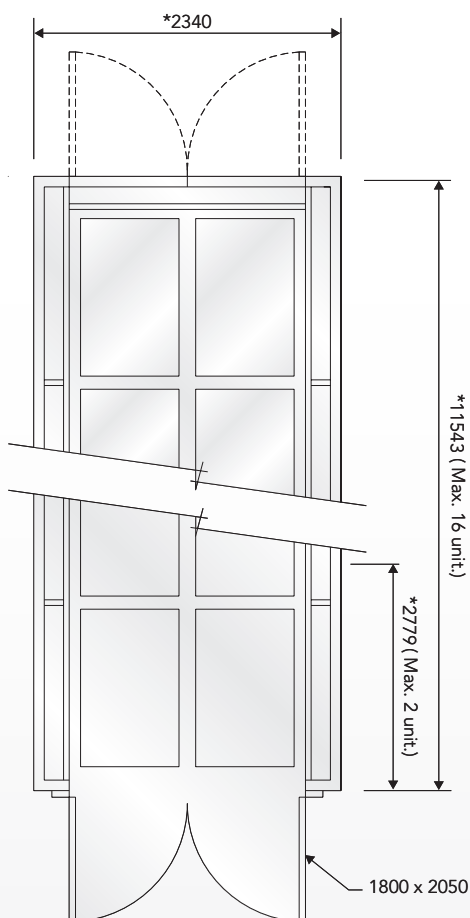
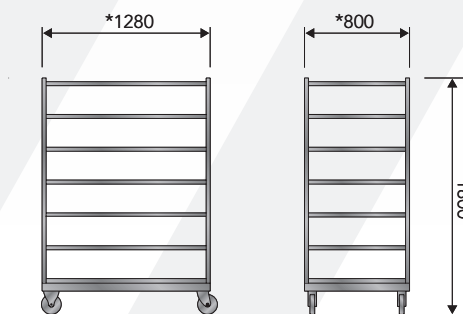
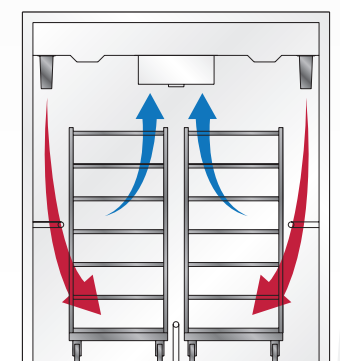


Refrica i la indústria 4.0
Refrica and Industry 4.0



Descongelació controlada sense alterar la qualitat ni la textura del producte

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



Característiques · Specifications

Construcció modular de panells frigorífics

Modular construction of cooling panels

Exterior en PVC o inoxidable

Outer side in PVC or stainless steel

Interior en acer inoxidable

Inside made of stainless steel

Proteccions en parets interiors incorporades

Built-in protection for inside walls

Portes batents en inoxidable a les dues cares

Hinged doors in stainless steel on both sides

Capacitat de 2 a 16 prestatgeries mòbils

Capacity for 2 to 16 removable racks

Prestatgeries fabricades en inoxidable

Racks made of stainless steel

Capacitat per prestatgeria de 500 kg

Capacity for 500 kg racks

Sistema de distribució de vapor incorporat

Built-in vapor distribution system

Control mitjançant pantalla tàctil i programa Scada

Touch screen and SCADA program

Adaptem els equips a les necessitats específiques del client segons les dimensions i particularitats de la instal·lació
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