



Thawing rooms Cámaras de descongelación

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.

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.

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



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



Refrica responsibility
Responsabilidad Refrica

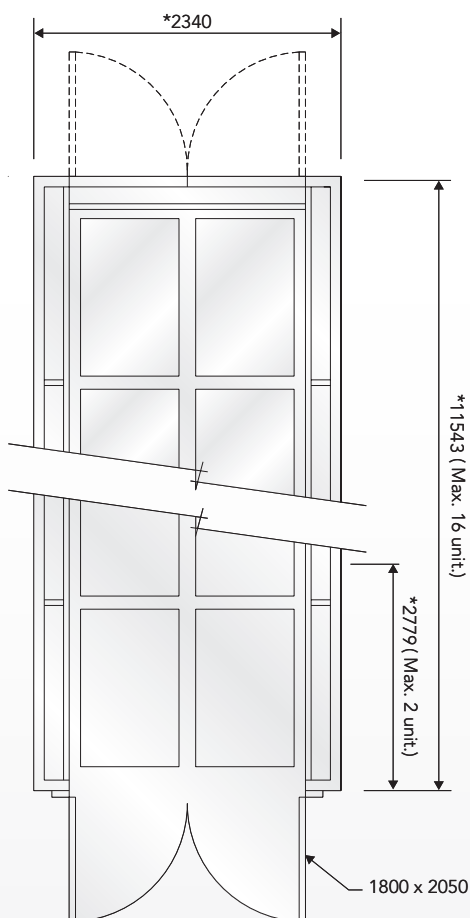
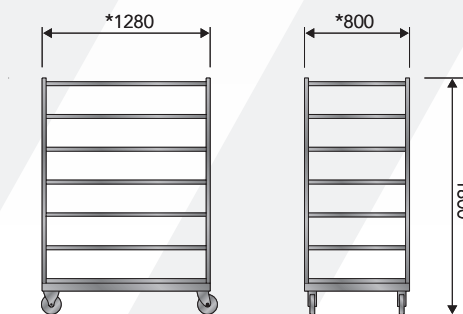
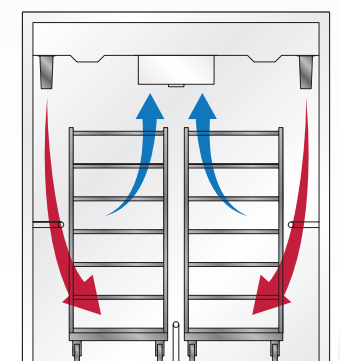


Refrica and Industry 4.0
Refrica y la industria 4.0



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

Descongelación controlada sin alterar la calidad ni la textura del producto



Specifications · Características

- Modular construction of cooling panels
Construcción modular de paneles frigoríficos
- Outer side in PVC or stainless steel
Exterior en PVC o inoxidable
- Inside made of stainless steel
Interior en acero inoxidable
- Built-in protection for inside walls
Protecciones en paredes interiores incorporadas
- Hinged doors in stainless steel on both sides
Puertas batientes en inoxidable en las dos caras
- Capacity for 2 to 16 removable racks
Capacidad desde 2 hasta 16 estanterías móviles
- Racks made of stainless steel
Estanterías fabricadas en inoxidable
- Capacity for 500 kg racks
Capacidad por estantería de 500 kg
- Built-in vapor distribution system
Sistema de distribución de vapor incorporado
- Touch screen and SCADA program
Control mediante pantalla táctil y programa scada

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

www.refrica.com

Refrica



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