



Tunnels de Surgelation *Freezing tunnel*

Dans le secteur alimentaire, il est de plus en plus indispensable de congeler les produits élaborés.

Pour obtenir une congélation optimale, il faut atteindre la température de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ le plus rapidement possible.

Plus rapide est le temps de congélation, moins il y aura de cristaux de glace qui se formeront à l'intérieur du produit, ce qui évite que les fibres se rompent et qui préserve la structure originelle des aliments.

In the food industry, the need to freeze products increases every day.

To create an optimal freezing process, we need to obtain the $-33\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperature as quick as possible.

The quicker the freezing process is, the fewer ice crystals will form inside the product, thus preventing the breakage of fibres and maintaining the food original texture.

Secaderos · Dryers | Cámaras de Descongelación · Thawing Rooms | Cámaras maduración · Aging Chambers

Salas Blancas · Clean Rooms | Enfriadora NH_3 · NH_3 - Chiller | Centrales de Frío · Refrigeration Plants | Control y Gestión · Control & Management



24 heures et 365 jours par an
24 hours a day and 365 days a year



Responsabilité de Refrica
Refrica responsibility

5.0

Refrica et l'industrie 4.0
Refrica and Industry 4.0



Nous disposons du tunnel de congélation adapté à chaque utilisation

Nos tunnels de surgélation sont conçus pour une congélation rapide et tiennent compte de :

- Une température d'évaporation très basse
- Évaporateurs de haut rendement
- Une circulation de l'air optimisée

La congélation à très basse température est particulièrement nécessaire pour les produits emballés.

Pour chaque usage, nous disposons du tunnel de surgélation adapté :

- Tunnel en spirale — Entrée continue
- Tunnels en cascade — Entrée continue
- Tunnels pour palettes — Charge massive
- Tunnels pour palettes — Charge continue

We have a freezing tunnel for every application

Our ultra low-temperature tunnel freezers designed for quick freezing thanks to:

- *Very low working temperature*
- *High-performance evaporators*
- *Optimal air circulation*

Freezing at a low temperature is especially required for boxed products.

We have a tunnel freezer for every application:

- Spiral tunnel freezer — Continuous freezing*
- Cascade tunnel freezer — Continuous freezing*
- Freezing tunnel for pallets — Large loads*
- Freezing tunnel for pallets — Continuous freezing*

Nous adaptons l'équipement aux besoins spécifiques du client en fonction des dimensions et des particularités de l'installation *
We adapt equipment to the client's specific needs in terms of the dimensions and characteristics of the installation

Refrica

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

REFRICA FRITECNO

