

REFRICA GROUP

REFRICA · FRITECNO · FRINCO



Chambres de Decongelation Thawing rooms

Au cours des dernières années, la demande de chambres de décongélation s'est accrue dans le secteur alimentaire. C'est pourquoi nous avons mis en application toute l'expérience que nous avons acquise depuis 1948 dans le domaine du froid industriel afin de développer des équipements conçus dès le départ pour la décongélation. Ces chambres sont destinées à nos clients les plus exigeants qui désirent décongeler leurs produits le plus rapidement possible, sans toutefois en sacrifier la qualité ni en augmenter le coût. La conception de la chambre permet que le temps de décongélation soit très significativement réduit.

Ces chambres sont destinées à tous types de produits congelés : viande porcine, volaille, poisson ou tout autre produit alimentaire nécessitant une décongélation contrôlée et homogène.

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 | Cámaras maduración · Aging Chambers | Túneles Congelación · Freezing Tunnels

Salas Blancas · Clean Rooms | Enfriadora NH₃ · NH₃ - 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

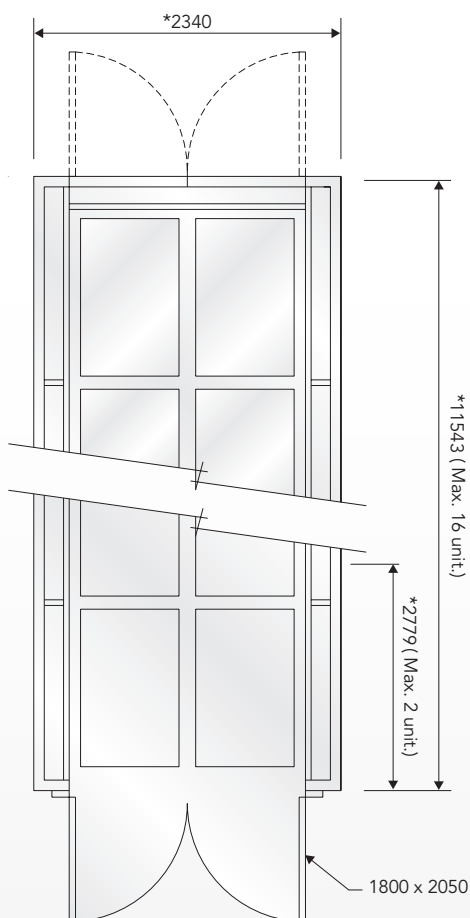
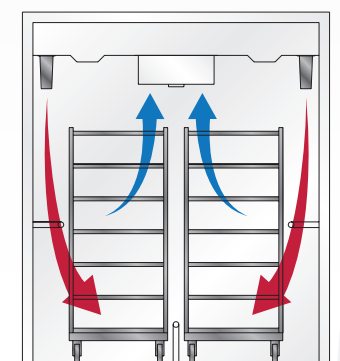


Refrica et l'industrie 5.0
Refrica and Industry 5.0



**Décongélation contrôlée sans altérer
ni la qualité ni la structure du produit**

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



Caractéristiques · Specifications

Construction modulaire en panneaux frigorifiques

Modular construction of cooling panels

Extérieur en PVC ou en acier inoxydable

Outer side in PVC or stainless steel

Intérieur en acier inoxydable

Inside made of stainless steel

Protection par des parois intérieures incorporées

Built-in protection for inside walls

Portes battantes en acier inoxydable sur les deux faces

Hinged doors in stainless steel on both sides

Capacité allant de 2 à 16 étagères mobiles

Capacity for 2 to 16 removable racks

Étagères en acier inoxydable

Racks made of stainless steel

Capacité de 500 kg par étagère

Capacity for 500 kg racks

Système de distribution de vapeur incorporé

Built-in vapor distribution system

Contrôle par écran tactile et logiciel Scada

Touch screen and SCADA program

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

