

# Cámaras Frigoríficas Industriales



## CONSTRUCCIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES

La construcción de Cámaras frigoríficas industriales, constituye el corazón del negocio de Isotermia.

Con 15 años de experiencia y más de 400 instalaciones ejecutadas en el sector comercial e industrial.

Intervenimos en todas las fases de la obra, partiendo del diseño del proyecto, en nuestra oficina técnica, el suministro de materiales, la instalación completa tanto de aislamiento térmico, puertas y equipamiento frigorífico, así como la legalización final.

Aportando rigor en las tareas de toma de datos y en el replanteo de la instalación, conseguimos una perfecta ejecución de cada instalación frigorífica.

Isotermia cumple con todas las normativas y certificados de calidad. Trabajando bajo los estándares de la norma ISO 9001, ofrecemos un trabajo basado en control de procesos y orientación al cliente, buscando la satisfacción total como objetivo cualitativo.

## PROCESO DE CONSTRUCCIÓN DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES GARANTIZADO

En las diferentes etapas del proceso constructivo de su cámara frigorífica, Isotermia pone a disposición del cliente, profesionales multidisciplinares que diseñan, ejecutan y coordinan cada una de las fases de la obra.

Isotermia garantiza calidad, control, seguridad y los tiempos de ejecución más ajustados para su instalación frigorífica industrial.

Nuestro equipo humano, con una excelente cualificación, es partícipe de manera activa en la ejecución de cada proyecto y conoce los procesos de ingeniería de cada cliente.

Somos conocedores de las particularidades de cada sector industrial en los que se utilizan las cámaras frigoríficas industriales aportando experiencia y conocimientos técnicos en cada instalación. Los profesionales más cualificados supervisan cada proceso constructivo de la cámara, desde la elección de materiales, seguridad, maquinaria, y logística.

Industrias cárnicas, industrias hortofrutícolas, elaboración y extracción de lácteos y derivados, granjas, panes, masas congeladas e industrias de bollería y panadería de gran consumo, industrias del pescado y sus derivados, almacenes frigoríficos y centros logísticos de estancia y distribución, salas blancas, salas limpias, almacenes autoportantes, instalaciones de restauración colectiva y hostelería, grandes cadenas de distribución mayorista o minorista, son algunas de las instalaciones ya realizadas por Isotermia.

Respetando siempre el medio ambiente, Isotermia emplea materiales respetuosos con los protocolos medioambientales, tanto los paneles sandwich, utilizados en labores de aislamiento térmico, acústico y paneles contra incendios, como los gases refrigerantes de última generación libres de efecto invernadero y homologados para perdurar en el tiempo y minimizar el coste impositivo.