



Aplicaciones industriales para cámaras frigoríficas

La multitud de soluciones que pueden aportar las cámaras frigoríficas en los distintos sectores de la industria y el sector terciario son de muy alta notoriedad.

En ISOTERMIA somos expertos conocedores de las particularidades de cada sector, pudiendo aportar soluciones de valor añadido a las necesidades concretas.



Instalaciones frigoríficas para cualquier sector

Desarrollamos nuevas aplicaciones que van a permitir modernizarse a cualquier sector. Estas aplicaciones se convierten en unas herramientas específicamente diseñadas para el control de la trazabilidad en cualquier industria, ayudando al cumplimiento de las legislaciones correspondientes y mejorando notablemente los procesos en muchas industrias y distribuidoras, donde la aplicación del frío se convierte en herramienta fundamental en los procesos en los que el producto ha de llegar en las mejores condiciones al consumidor final.

Aplicaciones industriales para cámaras frigoríficas

Contribuyen a ir introduciendo procesos de mejoras continuas en los modelos de negocio, incrementan la calidad en los sistemas y aportan competitividad al mercado, incrementan la calidad y la cantidad en la producción, mejoran la gestión y almacenamiento, ayudan a gestionar más eficazmente los procesos de compras o ventas, permiten implementar procesos de mejora en la higiene y seguridad en todos los aspectos, controlan la calidad de las materias y permiten mejoras prácticas de seguridad en los productos.

Sectores en los que aportamos soluciones con cámaras frigoríficas o instalaciones frigoríficas específicas:

Instalaciones frigoríficas para el sector Hortofrutícola:

Control térmico en las manipulaciones, controles en los procesos de almacenaje y maduración de materias primas, creación de atmósferas controladas, enfriamientos rápidos por aire forzado, enfriamientos por agua o enfriamientos por alto vacío.

Distribución, supermercados e hipermercados:

Cámaras frigoríficas de separación de productos, cámaras frigoríficas para verduras, de carnes, de pescados, de lácteos, cámaras de almacenaje para productos congelados, obradores de carnicerías, obradores de pan y pastelería en vista la público, generadores de hielo y de escamas, quipos específicos de refrigeración por aire o por agua, etc.

Cámaras frigoríficas para Hostelería y Restauración:

Instalación de cámaras frigoríficas en grandes cocinas centrales, pequeñas cámaras frigoríficas o de congelación en restaurantes, abatidores de temperatura, túneles de congelación o cámaras frigoríficas generales de almacenamiento diverso.

Refrigeración para Pan y derivados:

Túneles de congelación, estáticos, continuos o en espiral, obradores de panadería refrigerados, cámaras de fermentación controlada, cámaras de congelación para precocidos, pequeñas cámaras, expositores y vitrinas para pastelerías o abatidores de temperatura para enfriamiento de alimentos.

Aparatos frigoríficos para el sector hospitalario y farmacéutico:

Salas blancas, salas limpias, sistemas de filtración de aire, enfriadores de agua para centros sanitarios, con condensación bien por aire o por agua, refrigeradores para usos generales en laboratorios, neveras para bancos de sangre, congeladores de laboratorio, congeladores de geles, climatización de zonas específicas e instalaciones para incorporar aire puro según la normativa de ISOCLASES.

