

Conservación manzanas

La empresa contaba con equipos de alquiler en campaña para la conservación de manzanas. Para sus nuevas instalaciones decide apostar por un refrigerante natural y definitivo, como es el amoniaco, para las 5 cámaras de conservación de manzana. Esta instalación está preparada para la instalación de otra planta enfriadora ammolite que de servicio a otras 4 o 5 cámaras frigoríficas en el próximo año.

Potencia frigorífica:
317 kW + Módulo hidráulico



Sede social y fábrica

Ctra. A-3132 km 15 - Apdo. Correos 410
14900 Lucena (Córdoba)
957 50 92 93

Ventas nacional

comercial@intarcon.com

Ventas internacional

commercial@intarcon.com

Servicio posventa

posventa@intarcon.com



Distribución de fruta

Retrofit de instalación frigorífica de centrales de expansión directa con alta carga de refrigerante y frecuencia de fugas de éste a la instalación. Se ha suministrado una planta enfriadora de cuatro compresores y dos circuitos, y un total 9 aereofriadores para el enfriamiento de zona de ventas, salas de trabajo y cámaras de conservación a diferentes temperaturas.

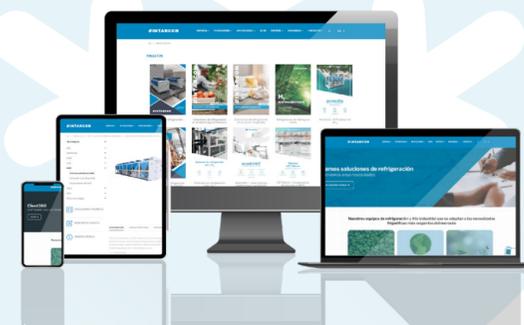
Potencia frigorífica:
215 kW + Módulo hidráulico



Máxima calidad en nuestros productos
y excelencia en nuestros servicios



www.intarcon.com



Cámara óptima de patatas

Readaptación y diseño del sistema de refrigeración de cámaras de conservación de patatas con un sistema de control de humedad y ventilación diseñado para ralentizar los procesos biológicos de la materia prima. Este sistema permite que la patata esté almacenada por más tiempo sin perder sus propiedades. Todo el sistema está monitorizado con la herramienta kiconex.

Potencia frigorífica: 90 kW
Equipos de ventilación para cuartos fríos: 10 uds



INTARCON



Industria alimentaria

SOLUCIONES EN REFRIGERACIÓN

Refrigeración, mucho más que enfriar

Control de temperatura

Mantener los alimentos refrigerados o congelados a **temperaturas previstas** y adecuadas (refrigeración entre 0 °C y 4 °C, congelación por debajo de -18 °C) es esencial para evitar el crecimiento de bacterias y preservar la frescura.

Monitoreo constante

Utilizar sensores y sistemas en tiempo real para garantizar que las temperaturas se mantengan en los parámetros establecidos en la cadena de frío.

Calidad del producto

Minimización de daños por congelación

Control de temperaturas para evitar la formación de cristales de hielo, especialmente en productos sensibles como frutas y verduras, que pueden perder calidad si se congelan incorrectamente.

Conservación de frescura y textura

La refrigeración adecuada mantiene la frescura, textura, color y sabor de los productos alimentarios, como lácteos, frutas, verduras y platos preparados.

Seguridad alimentaria

Prevención de enfermedades

La temperatura correcta evita el desarrollo de microorganismos patógenos, como Salmonella, Listeria o E. coli, que pueden provocar intoxicaciones alimentarias.

Capacitación del personal

El personal debe estar entrenado en las mejores prácticas de manipulación de alimentos y refrigeración segura evitando riesgos de contaminación.

Sostenibilidad y medioambiente

Reducción de huella de carbono

Reutilizar el calor residual y optimizar los sistemas de refrigeración no solo reduce costos, sino que también minimiza el impacto ambiental de la producción alimentaria, contribuyendo a una mayor sostenibilidad.

Eficiencia energética integral

Implementar sinergias entre los sistemas de refrigeración y los procesos de producción térmica favorece una operación más eficiente y sostenible.

Secaderos

El calor sobrante de la refrigeración también puede ser utilizado en procesos de **secado** de frutas, hierbas o embutidos, integrando un uso más eficiente de los recursos térmicos disponibles.

Sinergias energéticas

Aprovechamiento del calor residual para

Puede utilizarse para procesos térmicos para la **deshidratación** de productos (frutas secas, snacks, etc.), maximizando el aprovechamiento energético. El calor generado por los equipos de refrigeración puede reutilizarse para **calentar agua** para la limpieza de equipos y zonas de producción, optimizando el consumo energético.

Eficiencia energética

Optimizar el rendimiento de los equipos de refrigeración para reducir el consumo de energía y los costos operativos, sin comprometer la calidad del producto.

Costes de producción

Mantenimiento preventivo

Realizar mantenimientos periódicos a los sistemas de refrigeración evita fallos que pueden afectar la producción o generación de altos costos de reparación.

Reducción de mermas

Al mantener una temperatura estable y adecuada, se puede prolongar la vida útil de los productos, disminuyendo los desperdicios y mejorando la rentabilidad de la producción.

Limpieza de frutas y verduras

Sistemas de lavado y desinfección

Antes del envasado o procesamiento, las frutas y verduras deben pasar por procesos de lavado y desinfección. El **agua fría** en combinación con desinfectantes ayuda a eliminar contaminantes y microorganismos, asegurando la seguridad del producto.

Eficiencia en el uso del agua

Aprovechar el calor residual para **calentar el agua de lavado** hace más eficiente el proceso, ya que reduce el consumo energético. Además, se pueden implementar sistemas de **recirculación de agua** para reducir el desperdicio y promover prácticas más sostenibles.

Conservación post-cosecha

Manejo adecuado de la cadena de frío Una vez cosechadas, las frutas y verduras deben ser almacenadas y transportadas en condiciones óptimas de refrigeración para evitar la pérdida de calidad. El control de la humedad y temperatura es clave para evitar que se sequen o se estropeen.

Pre-enfriamiento

Algunas frutas y verduras requieren de un proceso de **pre-enfriamiento rápido** tras la cosecha para estabilizar la temperatura y detener los procesos metabólicos que conducen a la maduración y el deterioro.

Optimización de la logística y transporte refrigerado

Sinergias en la cadena de frío

Aprovechar sistemas de refrigeración integrados a nivel de producción, transporte y almacenamiento final optimiza el uso energético y mejora la conservación de los productos.

Distribución eficiente

En la industria agroalimentaria, una correcta logística refrigerada es clave para reducir las pérdidas durante el transporte. Usar vehículos con sistemas de refrigeración eficientes y bien mantenidos asegura que los productos lleguen en buen estado a su destino final.



nuestras soluciones Refrigerantes naturales

R717 baja carga amoníaco



Esta nueva tecnología utiliza una reducidísima carga de amoníaco para producir frío, unas 50 veces inferior a los sistemas tradicionales, a la vez que se reduce el consumo energético y se elimina el consumo de agua. Todo redonda en una alta seguridad para las personas y seguridad medioambiental.

R290 Propano



Los sistemas de refrigerante R-290 (propano) son la mejor alternativa a los refrigerantes fluorados en bajas y medias potencias. La baja carga de refrigerante de nuestros equipos compactos hacen de esta una solución segura a la vez que se benefician de un alto rendimiento energético.

R744 CO₂



La tecnología de CO₂ subcrítico combinado con ciclos de amoníaco o R-290 es una excelente solución para la producción y distribución de frío a baja temperatura en cámaras frigoríficas y túneles de congelación.