

SOLUCIONES EN REFRIGERACIÓN

# Refrigeración,

mucho más que enfriar

**>>>>>>** 

INTARCON, empresa española dedicada al diseño, fabricación y comercialización de equipos compactos de refrigeración Salas comercial e industrial.

INTARCON tiene como misión desarrollar y ofrecer soluciones innovadoras para la operación más fiable, eficiente y sostenible de sus instalaciones de refrigeración.

El equipo humano de INTARCON posee una valiosa experiencia en el sector de la refrigeración, focalizando sus esfuerzos de I+D en el desarrollo de una amplia gama de soluciones con una alta eficiencia energética, de largo plazo y con nulo efecto invernadero.





Estos recintos son fundamentales para posibilitar una adecuada manipulación y elaboración de productos refrigerados manteniendo una temperatura que evite la proliferación de bacterias y microorganismos al mismo tiempo que se garantizan unas adecuadas condiciones de confort y seguridad a los trabajadores. El control de la temperatura, flujo de aire y la ventilación son aspectos clave a tener en cuenta. Los equipos de INTARCON permiten mantener bajo control los parámetros anteriores.



### **Abatidores**

La creciente aplicación de soluciones de línea fría en cocinas profesionales, además de la conveniencia de mantener las mejores propiedades organolépticas de los alimentos cocinados, en su proceso de bajada de temperatura hasta la de refrigeración o congelación, hace imprescindible el uso de abatidores. El control de las diferentes fases del proceso de abatimiento es clave en el éxito del mismo. INTARCON apuesta por el uso de refrigerantes naturales, como el CO<sub>2</sub>, para esta aplicación.

## Cuartos de basura

La refrigeración de los recintos destinados a almacenar el material de deshecho alimentario es un precepto normativo, además de una necesidad en las instalaciones por motivos de salubridad, olores, etc. La temperatura de mantenimiento de estos recintos debe estar por debajo de 10 °C, usualmente. Se debe prestar especial atención a la protección frente a la corrosión de las unidades evaporadoras al tratarse de ambientes potencialmente agresivos.



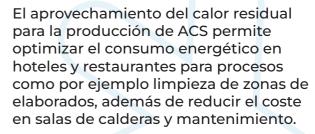
de conservación, frescos y congelados

El almacenamiento a temperatura controlada, tanto para refrigerados como congelados, permite conservar los productos perecederos manteniendo sus propiedades. Mantener una temperatura óptima para cada producto reduce mermas, pérdidas de humedad y deterioro de la calidad. INTARCON ofrece soluciones con refrigerantes naturales y de bajo impacto ambiental fáciles de implementar y



Habitualmente, una cocina industrial (hotelera, hospitalaria, colectividad...), tiene necesidades de conservación de alimentos a diferentes temperaturas de refrigeración y congelados. Adicionalmente, precisan de separación de almacenamiento y manipulación por grupos de alimentos (carne, pescado, frutas y verduras...). Esta realidad de numerosos servicios de pequeña potencia en locales con poco espacio para instalaciones hace de las cocinas profesionales un reto técnico. La fiabilidad de las soluciones de INTARCON para cocinas marcan la diferencia.

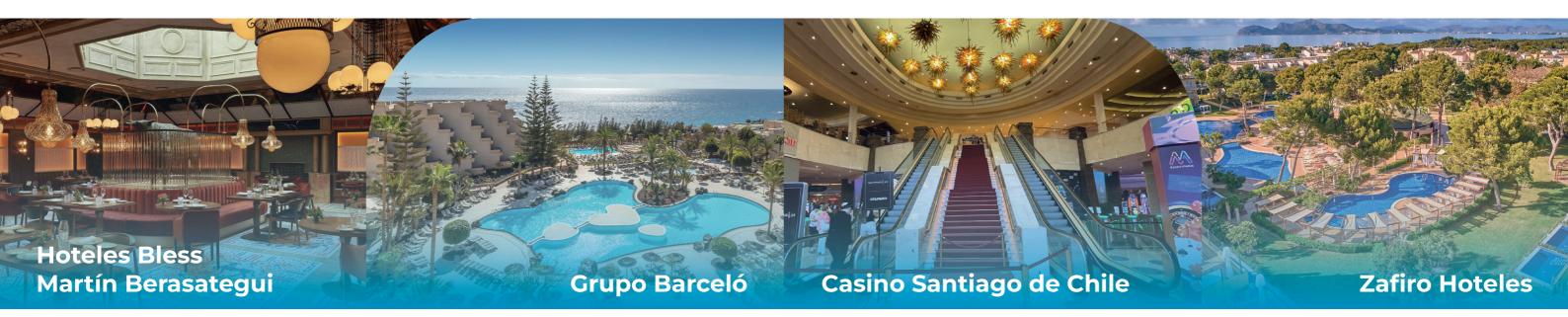
### Recuperación de calor













# **INTARCON**



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





## www.intarcon.com in **f** • 0