

VIA 3

VIA 2

VIA 1

AHORRO ENERGÉTICO CON EL MICRO-TÚNEL

PRE-ENFRIAMIENTO RÁPIDO

Les presentamos el Micro-Túnel de pre-enfriamiento rápido, el equipo más rápido y, a su vez, eficiente del mercado.

Nuestro túnel garantiza un **menor deterioro de las frutas y hortalizas**, respetando todas sus cualidades hasta el momento de transportarla.

Además, con la misma potencia energética podrá **duplicar su producción** respecto a otros equipos convencionales (*véase tabla anexa en la siguiente página*) debido a que **enfria y equilibra la temperatura desde la entrada del primer palet**, manteniendo toda la carga a la misma temperatura (con una diferencia en todas las caras del palet menor a 1 °C).

También dispondrá de más **espacio físico y tiempo en las cargas**, ya que en un mismo recinto se puede tener la cámara de pre-enfriamiento y de expedición. Asimismo, podrá configurar **cada línea a distintas temperaturas** según sus necesidades.

Como también se beneficiará de ayudas de fondos **europeos, estatales o comunitarios**, siendo un equipo de ahorro energético que contribuye a un menor deterioro del medio ambiente.



Ejemplos de enfriamiento rápido pinchando en pulpa con un equipo modelo 30P3V1S/B:

Producto	Calibre	T. de entrada	Minutos	T. conseguida	Envase
Naranja Lane-Late	85-88	20°C	90	6°C	Madera
Naranja Lane-Late	85-88	20°C	180	1°C	Madera
Mandarina Ortanique	63-67	20°C	90	4°C	Cartón
Mandarina Ortanique	63-67	20°C	120	1°C	Cartón
Melocotón May Crest	61-67	20°C	82	6.5°C	Cartón con huevera
Cerezas Ruby Giant	30-32	18°C	30	3.3°C	Pitufu madera
Cerezas Ruby Giant	30-32	18°C	60	1°C	Pitufu madera



Túnel de una línea de diez palets.