

TURBO COOLER

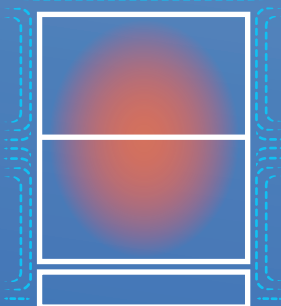
ACELERADORES PARA CÁMARA
Y TÚNEL DE CONGELADO.



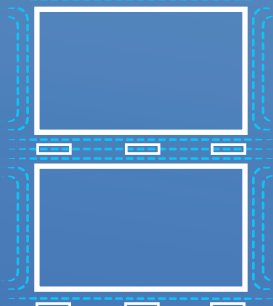
El TurboCooler logra temperaturas de congelado homogéneas en toda las cajas de la estiba, tanto en las externas como en las internas. **Permite optimizar hasta un 40% el flujo de aire frío en la cámara.**

Reduce hasta un 35% el consumo de energía y el tiempo de congelado.

La superficie de apoyo lisa con aristas radiadas no produce daño alguno en las cajas, manteniendo las formas y dimensiones originales. Son utilizados para mejorar el flujo de circulación de frío en cámaras o túneles de congelado, tanto de cárnicos, como de hortalizas o frutas finas. Se colocan entre los niveles de la estiba, creando canales para que el flujo frío llegue a las zonas centrales de la carga, donde habitualmente el congelado es deficiente.



SISTEMA
TRADICIONAL



CON TURBOCOOLER

En una misma cámara de frío el sistema de Turbocooler distribuye mejor el aire consiguiendo un congelado homogéneo.



- Importante reducción de los ciclos de congelado, mejorando así los gastos de energía, optimizando la capacidad de frío disponible.
- Hasta menos 35°C
- Material resistente al impacto en frío
- Fabricado con piezas intercambiables
- Reparable, bajo costo de reposición y mantenimiento
- Superficie de contacto uniforme, evita daños y deformaciones en las cajas
- Los perfiles huecos facilitan la circulación de aire por canales libres de obstrucciones. Se logran menores temperaturas de congelado
- Fácilmente higienizable



Turbocooler brinda beneficios inmediatos en la cadena de frío y a su vez facilita el almacenamiento y traslado

ESPECIFICACIONES

Cantidad de tablas	Customizable
Medidas	Customizable
Material	Apto -35°C
Color	Blanco, azul o negro
Impresión	Opcional