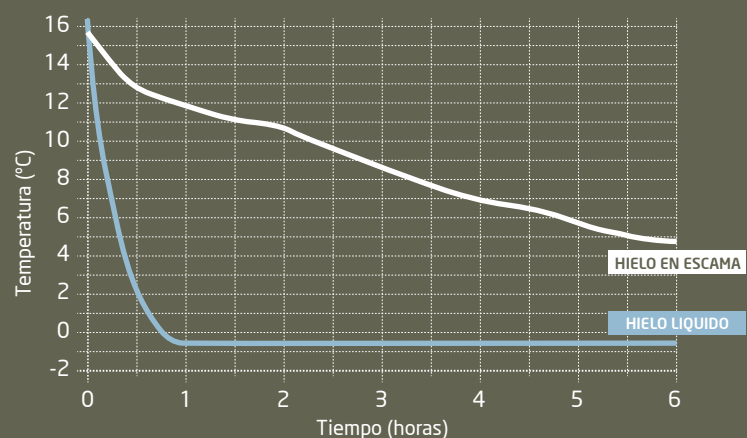




## Enfriamiento en hielo líquido

En Innfish damos especial importancia al mantenimiento de la cadena de frío de los alimentos, por ello, desde hace más de 10 años aplicamos el hielo líquido para lograr el más rápido y eficaz enfriamiento.

REFRIGERACIÓN DE ABADEJO PEQUEÑO ALMACENADO EN HIELO



Fuente: Seafish Escocia

## APLICACIONES

- **Enfriamiento rápido y uniforme de los alimentos: pescados, mariscos, hortalizas, frutas, carnes, aves, etc.**



## VENTAJAS

- **Rentabilidad**
  - Acumulación de frío en horas de bajo coste de la energía eléctrica:
    - El hielo líquido se puede fabricar en las horas de bajo coste eléctrico, y acumular para su aplicación en las horas punta de coste.
  - Reducción de la mano de obra:
    - La aplicación puede ser automática o con una simple manguera con grifo.
    - Se eliminan los procesos manuales de preparación de mezclas frías a partir de hielo convencional.
    - Se elimina la logística de contenedores con mezcla de agua y hielo.
  - Aumento de la capacidad de enfriamiento:
    - La reserva de frío permite acometer el enfriamiento de un mayor volumen por m<sup>2</sup>.
  - Menos mermas de producto:
    - La mejora de la velocidad de enfriamiento y la garantía de este permite dar mas vida útil al producto.

- **Calidad**
  - Mejoramos la calidad higiénico sanitaria del producto:
    - Eliminamos la manipulación de mezclas de enfriamiento.
    - Garantizamos el enfriamiento rápido de todo el pescado.
- **Mejora de las condiciones de trabajo**
  - Se eliminan labores penosas como picado y paleado del hielo, etc.

## TECNOLOGIA DISPONIBLE

- **Generadores de hielo líquido a medida de sus necesidades.**
- **Tanques de acumulacion de hielo líquido y sistema de distribución por mangueras**
- **Equipos para enfriamiento en continuo o por lotes.**



Generador y tanque de almacenamiento.