

Sistema de Hidroenfriado Móvil

Óptimo para operación en punto de cosecha



Todos los equipos se encuentran montados en un remolque aislado de dos ejes, de 53 Ft.

contáctenos:

Hermosillo
(662) 251-0692

Tijuana
(664) 684-9130

Culiacán
(667) 750-4608

Monterrey
(81)1772-4442

Guadalajara
(33)3609-9099

León
(477) 780-9858

ventas@rcr.com.mx
www.rcr.com.mx

Ventajas:

- Elimine costos de inversión (en la modalidad renta).
- Práctico traslado al lugar de producción.
- Disminuye el tiempo entre la cosecha y el embarque.
- Retorno de inversión a corto plazo.
- Puede ser suministrado con generador de energía eléctrica.
- Fácil operación y bajo costo de mantenimiento.
- Sistema de alta eficiencia energética.

Llevamos la refrigeración hasta sus campos

www.rcr.com.mx

Sistema de Hidroenfriado RCR



Sistema de Hidroenfriado RCR

El rápido pre-enfriado, inmediatamente después de la cosecha es esencial para preservar la calidad de las frutas y vegetales; reduce el deterioro, extiende su tiempo de vida, mejora su apariencia manteniendo su fresca y el sabor de precosecha.

El pre-enfriamiento con agua, enfría el producto por la inmersión o el riego del mismo con agua fría, este método es más rápido que otras técnicas y no deshidrata el producto.

El nuevo Hidrocooler RCR es un Sistema de Pre-enfriado Fijo para empaque, o Móvil para operación en punto de cosecha.

¿Por qué pre-enfriar mi producto?

- Retarda el deterioro natural del producto que comienza después de la cosecha.
- Reduce la reproducción de organismos.
- Incrementa la vida del producto en anaquel.
- Proceso necesario si desea hacer llegar sus productos a clientes distantes o para cumplir con estándares de exportación.
- Retarda la maduración del producto a un nivel óptimo lo cual garantiza que llegará al consumidor en su máxima calidad.
- Permite almacenar el producto en óptimo estado para esperar un mejor precio en el mercado.



Especificaciones Técnicas

Características

- Nuestro sistema enfría el producto sobre una banda transportadora de grado alimenticio mediante el riego de agua fría.
- El agua de suministro pasa por un sistema de filtrado para eliminar durezas lo cual garantiza una total inocuidad del producto.
- El sistema de enfriamiento de agua se realiza a través de placas evaporativas fabricadas en acero inoxidable y es posible alcanzar temperaturas cercanas a los 0°C sin ningún riesgo.
- Fabricado con estructura y lámina en acero inoxidable (cubierta interior y exterior) aislamiento de poliuretano en 3" de espesor.
- Sistema de transportación de bandas de grado alimenticio (Intralox) accionada por un moto-reductor de velocidad variable.
- Distribución de agua a través de charolas de acero inoxidable.

Sistema Hidráulico

- Recirculación de agua a través de una bomba centrífuga.
- Sistema de filtrado y suavización de agua.
- Tubería de PVC cédula 80.
- Válvulas de regulación de flujo.

Sistema de refrigeración

- Equipo de compresión integrado por compresores tipo semihermético recíprocante de alta eficiencia de 35 HP c/u de velocidad variable.
- Condensador tipo evaporativo con ventilador y bomba de velocidad variable.
- Equipo de evaporación por medio de placas de acero inoxidable de expansión directa.



Productos pre-enfriados por medio de agua

PRODUCTO	Temperatura de Enfriamiento		Humedad (%)
	°F	°C	
Acelga	32-35	0-2	90-95
Alcachofas	32-35	0-2	90-95
Apio	32-35	0-2	90-95
Bok Choy (col)	32-35	0-2	90-95
Brocolí	32-35	0-2	90-95
Calabazas	32-39	0-4	90
Cebolla Verde	32	0	95-100
Chícharo	32	0	95-98
Col China	32-35	0-2	90-95
Duraznos	32	0	90-95
Espárragos	36	2	95-100
Espinacas	32-35	0-2	90-95

PRODUCTO	Temperatura de Enfriamiento		Humedad (%)
	°F	°C	
Lechugas	32	0	95-100
Maíz Dulce	32	0	95-98
Manzanas	32-40	0-4	90-95
Melón Cantalupo	32-40	0-4	95
Nabo	32-35	0-2	90-95
Pepinos	45-50	7-10	95
Perejil	32-35	0-2	90-95
Rábano	32-35	0-2	90-95
Remolacha	32-35	0-2	90-95
Repollo	32-35	0-2	90-95
Zanahoria	32-35	0-2	90-95