



Sistema de Hidroenfriado RCR



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.

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.

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 frescura 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.





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



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.



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

Llevamos la refrigeración hasta sus campos

www.rcr.com.mx