



# ¿Por qué es importante el enfriamiento rápido de las frutas y hortalizas?

#### Importancia del Pre enfriamiento

El enfriamiento rápido o pre enfriamiento, es la operación de remoción rápida del calor de los productos hortofrutícolas inmediato a la cosecha. Algunos frutos y vegetales son altamente perecederos, por lo que para un apropiado manejo post cosecha, dicha operación se debe realizar rápidamente.

El Objetivo principal del pre enfriamiento es retirar el calor de campo tan rápido como sea posible. Con esto se logra retrasar la inevitable pérdida de calidad del producto y prolongar la vida de este. Esto se debe a que un enfriamiento apropiado de los productos:









Inhibe el crecimiento de microorganismos

Restringe la actividad enzimática y respiratoria y la pérdida de agua Reduce la producción de etileno

Prolonga la vida del producto en el anaquel

#### Sistemas de Pre Enfriado BAJO CERO°

Somos fabricantes de equipos de pre enfriado por medio de aire forzado con turbina back incline de alta succión, fabricamos los equipos en acero inoxidable o aluminio de acuerdo a las necesidades de nuestros cliente cumpliendo con las normas de inocuidad (USDA).

## **Especificaciones Técnicas**

MODELO	CAPACIDADES (PALETS)	CFM	MOTOR	CODENSADOR
MAD20-8	8	14000	10 H.P.	20 H.P.
MAD40-12	12	28000	15 H.P.	40 H.P.
MAD60-16	16	34000	20 H.P.	60 H.P.

## Especificaciones Técnicas

PRODUCTO	TEMP. DE ENTRADA °C	TEMP. DE ENTRADA °F	TEMP. DE SALIDA °C	TEMP. DE SALIDA °F	TIEMPO HORAS
CALABAZA	29	85	7	45	2
TOMATES	29	85	10	50	2
MELONES	29	85	4	40	4
UVAS	36	96	0	32	4
FRESA	30	86	0	32	2.5
CHILES	30	86	10	50	1.5
CHILES	30	86	10	50	2.5
PEPINOS	29	85	7	45	2
AGUACATES	26	85	5	41	3.5
MANGO	32	90	10	50	2.5
DURAZNO	35	95	0	32	4
LIMONES	35	95	7	45	2.5
PLATANOS	29	85	12	54	1.5
NARANJAS	32	90	7	45	3
MANZANAS	29	85	2	36	3.5

<sup>\*</sup>Los tiempos de pre enfriado pueden cambiar dependiendo del tipo de empaque y acomodo de las tarimas.

\*\* Para otros productos favor de consultar.

### Características de sistemas de pre enfriado BAJO CERO°

#### Manejadora de aire forzado

- Turbina back incline de alta succión
- Estructura de acero inoxidable
- Lamina de acero inoxidable o lamina de aluminio
- Sellos y lonas para formar túneles
- Evaporador de expacion directa diseñado con tubería de cobre, aleteado de aluminio y cabeceras de Acero inoxidable
- Desconectado de corriente
- Caja de control
- Motor eléctrico sellado 230/460/60/3
- Válvulas de expansión y válvulas solenoides

### Manejadora de aire forzado

- Gabinete de acero inoxidable diseñado para trabajar al exterior
- Condensador sobre dimensionado para trabajar con altas temperaturas
- Condensador fabricado para trabajar en ambientes salinos
- Voltajes 230 /460/60/3
- Acumulador de succión
- Tanque recibidor de liquido
- Controles de presión de aceite, de alta y baja de refrigerante
- Compresores nuevos o remanufacturado
- Abanicos del condensador de alto flujo de aire
- Filtros en la línea de liquido y succión reemplazables





#### Contacto



ventas@mexicobajocero.com 81 1159 7645 Francisco Murgia #1908, Venustiano Carranza, 64560. Mty, N.L.

**□** in f /MxBajoCero mexicobajocero.com



# Sistemas de Preenfriado

Para frutas y hortalizas