



## Servicios de enfriamiento

El DMRI ofrece soluciones únicas en diseño e ingeniería de procesos de enfriamiento de canales y solución de problemas de enfriamiento relacionados. Ofrecemos especificaciones técnicas de procesos óptimas que han sido probadas con éxito sobre el terreno en todo el mundo.

El DMRI lleva más de 60 años liderando el diseño de procesos de enfriamiento de canales. La refrigeración supone el mayor consumo de energía en las industrias cárnicas y tiene una gran repercusión sobre la calidad y los rendimientos de corte de la carne. Un proceso de enfriamiento óptimo minimizará la merma de enfriamiento, los defectos de calidad como el PSE y la carne pálida, mejorará la terneza y garantizará la seguridad alimentaria.

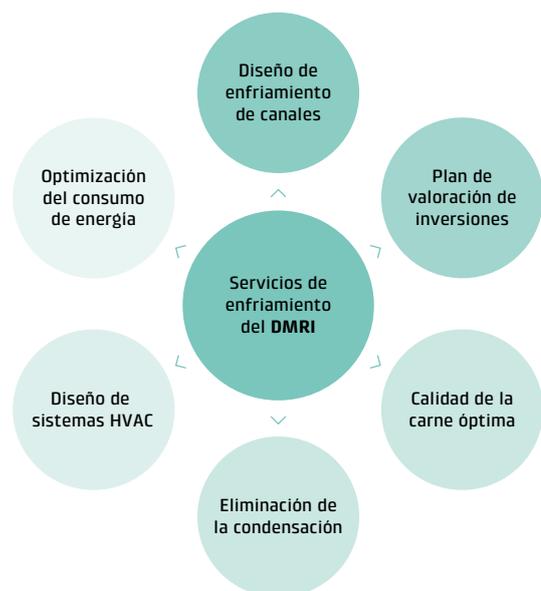


Figura 1: Servicios ofrecidos por DMRI en relación con el enfriamiento de canales y solución de problemas de enfriamiento relacionados



### DISEÑO DE INSTALACIONES DE ENFRIAMIENTO DE CANALES

La construcción de instalaciones nuevas o la mejora de las existentes requiere de una experiencia sólida sobre cómo extraer calor de las canales calientes y el conocimiento para evitar defectos críticos en el diseño y reducir la inversión, a la vez que se garantiza un proceso óptimo con una baja merma de enfriamiento.

### PLANES DE EVALUACIÓN DE CAPEX

Una inversión en una instalación de refrigeración siempre es costosa, independientemente de si se trata de una mejora, un reacondicionamiento o un nuevo proceso. El plan de evaluación de CAPEX proporcionará una visión general completa de las soluciones alternativas y su rentabilidad, teniendo en cuenta el impacto en la producción en curso.

### CALIDAD ÓPTIMA DE LA CARNE

La industria cárnica está en constante desarrollo; la capacidad y el peso de la canal aumentan, y los procesos de antes ya no resultan adecuados y proporcionan resultados deficientes. Ofrecemos un sólido concepto de consultoría combinada en el que la tecnología y la calidad de la carne van de la mano.

### ELIMINACIÓN DE LA CONDENSACIÓN

DMRI puede diseñar su sistema de tratamiento del aire para evitar problemas críticos de condensación. Nuestro diseño tiene en cuenta la carga de humedad, los procedimientos, los horarios, el sistema de aire actual y las posibles opciones para el uso de aire caliente y ventilación forzada.

### DISEÑO DE SISTEMAS HVAC

Las demandas de los sistemas HVAC en las instalaciones de producción son muchas: refrigeración, evitar el crecimiento de bacterias, eliminar la condensación, corrientes de aire sobre los operarios o un ruido excesivo del ventilador, y, después de la limpieza, se requiere un secado rápido de las instalaciones. Sin embargo, la inversión y los costes operativos deben ser lo más bajos posible.

### OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA

El aumento de los costes energéticos y la crisis climática hacen que la eficiencia energética sea un factor importante. Los productores de alimentos pueden reducir los costes y las emisiones de carbono recuperando el exceso de calor. Su producción puede beneficiarse de nuestra amplia experiencia con los procesos térmicos en la industria alimentaria en todo el mundo.



## DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro



**Lars Jacob Lindblad Kristensen**  
Business Manager  
Process Design and Operations  
M [lj@teknologisk.dk](mailto:lj@teknologisk.dk)  
T +45 72 20 15 59

Gregersensvej 9  
DK-2630 Taastrup  
Tel. +45 72 20 20 00

[www.DMRI.COM](http://www.DMRI.COM)



**DANISH  
TECHNOLOGICAL  
INSTITUTE**