

Diseño de proceso de enfriamiento para la instalación de un matadero actual

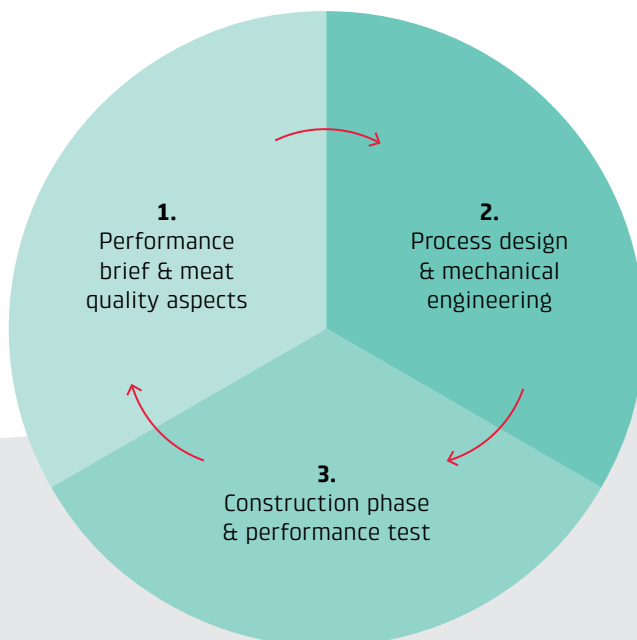
Alcance del DMRI

Especificaciones del proceso de enfriamiento. Documentación completa del túnel de enfriamiento rápido, los equipos de ecualización y las especificaciones de rendimiento: temperaturas del aire, tiempo de proceso, flujo de aire, separación de las canales y todos los parámetros relevantes para garantizar una merma de enfriamiento reducida y una alta calidad de la carne en las canales refrigeradas finales. Las especificaciones abarcaron tanto el área de enfriamiento rápido como las cámaras de ecualización adyacentes.

Especificaciones de construcción de las zonas de enfriamiento. Directrices exhaustivas para la correcta construcción del edificio aislado que contiene el túnel de enfriamiento rápido que garantiza la durabilidad estructural, incluso con desescarches y congelaciones frecuentes asociados a la limpieza. Las especificaciones también definieron las mejores prácticas en la interacción con otras partes del edificio, pasos de tuberías, integridad de la barrera de vapor, acabado de paneles aislados y soporte de pilares de acero en suelos aislados.

Revisión de la documentación del instalador frigorífico. Examen detallado del suministro previsto por el instalador frigorífico seleccionado, garantizando la calidad de los equipos entregados y su rendimiento satisfactorio.

Supervisión durante la instalación y la puesta en marcha. Asistencia por encargo mediante visitas a las instalaciones y asistencia remota para la toma de decisiones.



DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro



CONTACT

Niels Conradsen
Senior Project Manager
M nco@dti.dk
T +45 72 20 17 99

Más información

→ www.dti.dk/carcass-chilling-facilities



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**

Testimonio: Esfosa, España



“El DMRI nos ayudó a asegurar que la producción pudiera continuar sin interrupciones durante todo el proyecto. Las especificaciones detalladas para el proceso de enfriamiento, que influyeron positivamente en la calidad de la carne y en la merma de enfriamiento, fueron esenciales para que este complicado proyecto llegara a buen puerto. El DMRI también proporcionó su asistencia bajo demanda durante todo el período de construcción. Estamos satisfechos de haber logrado una merma de enfriamiento de entre 0.8 y 0.9% con un tiempo de proceso de 14 horas en canales de 86 kg”



Gerente
Francisco Sorolla

DATOS DEL PROYECTO

Superficie de enfriamiento —
2630 m²

Velocidad de sacrificio —
800 cerdos/h

Duración —
2015-2019

Director de obra —
COLOMER RIFA

DMRI —

Innovación en alimentos para el futuro

SOBRE NOSOTROS Reduzca su impacto medioambiental e impulse su negocio. Asíciense con nosotros para aprovechar al máximo sus recursos y minimizar los residuos de producción sin perjudicar la calidad de sus productos ni la seguridad de sus alimentos. Gracias a nuestros amplios programas de I+D y a nuestros 70 años de experiencia en la industria cárnica internacional, podrá beneficiarse de nuestros incomparables servicios.



**DANISH
TECHNOLOGICAL
INSTITUTE**