





ARCTICjet®

> Con las instalaciones de refrigeración intensiva ARCTICjet® de Schröter, podrá refrigerar y envasar directamente sus artículos de un modo especialmente rápido. Gracias a estas ventajas, nuestros sistemas de refrigeración intensiva y refrigeración por ducha son el complemento perfecto para su flujo de producción y se han convertido en un elemento imprescindible para numerosos productores del sector cárnico. Los diferentes elementos refrigerantes, como agua helada, salina o aire frío, garantizan el mejor tratamiento posible para los productos cárnicos. Si sus necesidades cambian, podemos equipar a posteriori una instalación de refrigeración intensiva con una valiosa opción de cocción que responda a sus deseos.

CON RAPIDEZ A LA TEMPERATURA ÓPTIMA

PARA UNA REFRIGERACIÓN RÁPIDA Y CONTROLADA DE PRODUCTOS TRATADOS CON CALOR, SCHRÖTER OFRECE INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA Y REFRIGERACIÓN POR DUCHAS. LOS SISTEMAS ARCTICjet® FAVORECEN LA PRERREFRIGERACIÓN EN LOS PROCESOS DE REFRIGERACIÓN POR DUCHAS O AYUDAN A ALCANZAR TEMPERATURAS DEL NÚCLEO DEL PRODUCTO MÁS BAJAS EN PROCESOS ESPECÍFICOS DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA.

De este modo se evita una pérdida de peso innecesaria y se retrasa la caducidad. Naturalmente, Schröter se encarga de adaptar el concepto de instalación a sus deseos. Así, dependiendo de los productos y de los requisitos técnicos, se elegirá como medio de refrigeración agua fría, helada o salina o aire de refrigeración. Según el tipo de artículo se puede realizar el envasado a continuación.

Todas las instalaciones de aire de refrigeración del segmento ARCTICjet® se caracterizan por su gran potencia de aire y, en consecuencia, por su considerable poder de refrigeración. Con ello, no solo permiten tiempos de producción más cortos y un

período de caducidad más largo, sino que también garantizan unas condiciones de higiene absoluta. Así, la refrigeración intensiva de los productos permite atravesar de la forma más rápida posible la gama de temperaturas críticas para el desarrollo de las bacterias.

Para garantizar un proceso seguro, la limpieza de las instalaciones de refrigeración constituye un importante factor: en las instalaciones de Schröter, esta se realiza a través de un dispositivo de higienización por vapor en combinación con un sistema integral de limpieza. De este modo, el proceso de refrigeración resulta dos veces más seguro.

- 01 Instalación de refrigeración intensiva con refrigeración por agua helada
- 02 Refrigeración por aire frío con ducha de agua caliente y fría





COCER Y REFRIGERAR AHORRANDO TIEMPO

El ARCTICjet® con opción de cocción integrada es una opción rentable en caso de tiempos largos de cocción y refrigeración, como es el caso del jamón cocido en moldes y módulos embutidos. Así, la mayor empresa cárnica de Suiza, la prestigiosa Bell AG, utiliza en su planta de fabricación de Basilea seis instalaciones de refrigeración intensiva ARCTICjet® con función de cocción integrada. En primer lugar, la tradicional empresa cuece el jamón en moldes hasta el centro o conforme al valor F, y a continuación lo refrigera directamente a la temperatura central deseada. Su particular ventaja: ya no es necesario el transporte del módulo de cocción, extremadamente pesado. Además, los procesos de refrigeración se producen más rápido usando amoníaco como elemento refrigerante.

Gracias a este sofisticado concepto, los programas de cocción y refrigeración de larga duración también se pueden realizar de forma automática y por la noche, y los productos se pueden seguir procesando o empaquetando sin retrasos a la mañana siguiente. Durante el día, Bell fabrica productos de menor tamaño como chipolatas o salchichas para cocer o freír. De este modo se garantiza un aprovechamiento óptimo de la planta.

01 Instalación de refrigeración intensiva con función de cocción integrada

02 Instalación giratoria de ducha

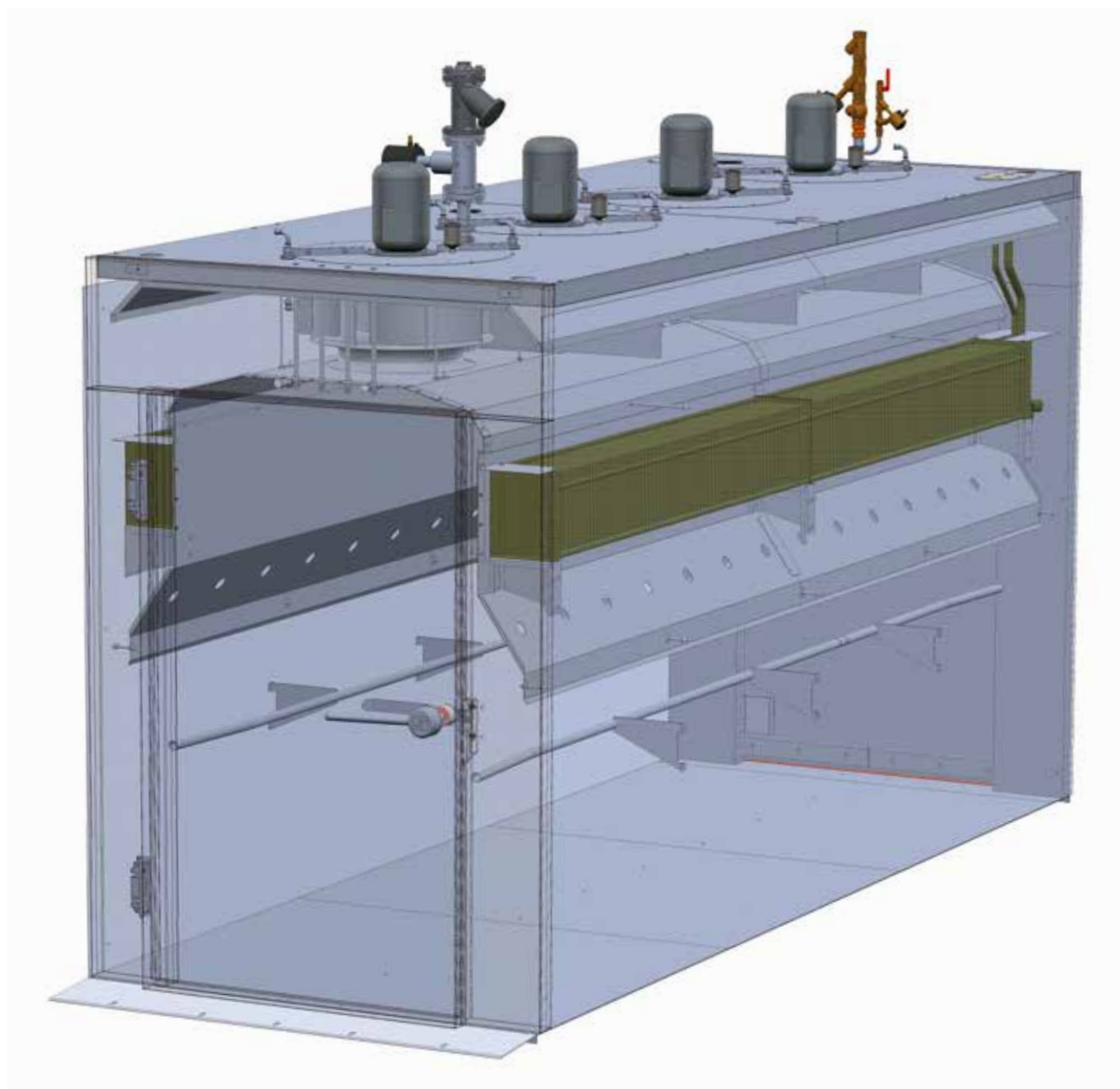


SINOPSIS DEL ARCTICjet®

LA RAPIDEZ DE LOS PROCESOS DE REFRIGERACIÓN CONSTITUYE LA VERDADERA MARCA DE FÁBRICA DE LAS INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA ARCTICjet® DE LA CASA SCHRÖTER.

VISUALIZACIÓN 3D: ARCTICjet® IK

Las medidas y el consumo nominal los podrá encontrar en el capítulo “Detalles técnicos” en la página 93.







DETALLES TÉCNICOS

> Las instalaciones Schröter han sido pensadas hasta el último detalle, están excelentemente elaboradas y se fabrican con materiales de gran calidad. Adaptamos a la instalación con flexibilidad a las exigencias individuales de cada cliente hasta en el más pequeño componente el equipamiento. Nos atenemos con exactitud a sus necesidades incluso en accesorios como los vagones de ahumado, cocinado y horneado o los armazones para carretillas. En las páginas siguientes podrá encontrar todas las medidas y consumos nominales de nuestras instalaciones de ahumada en caliente, cocinado, horneado, refrigeración intensiva, ahumado así como climatización de embutidos crudos y posmaduración, calderas de cocción y limpieza de aire de escape.

ARCTICjet® IK: INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA DE UNA Y DOS FILAS

INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA DE UNA FILA							
DIMENSIONES	UNIDAD	1 va.	2 va.	3 va.	4 va.	5 va.	6 va.
Longitud	mm	1260	2360	3460	4560	5660	6760
Anchura 1	mm	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Anchura 2	mm	1760	1760	1760	1760	1760	1760
Altura 1	mm	3020	3020	3020	3020	3020	3020
Altura 2	mm	2550	2550	2550	2550	2550	2550
Altura interior 1	mm	3700	3700	3700	3700	3700	3700
Altura interior 2	mm	3250	3250	3250	3250	3250	3250
CONSUMO NOMINAL: INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN							
	UNIDAD						
Instalación eléctrica	kW	3	6	9	12	15	18
Ducha: agua fría	l/min	18	36	54	72	90	108
Refrigeración *	kW	15	30	45	60	75	90
Peso	kg	1100	1600	2100	2600	3100	3600

INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN DE DOS FILAS					
DIMENSIONES	UNIDAD	4 va.	6 va.	8 va.	10 va.
Longitud	mm	2360	3460	4560	5660
Anchura 1	mm	2860	2860	2860	2860
Anchura 2	mm	3380	3380	3380	3380
Altura 1	mm	3020	3020	3020	3020
Altura 2	mm	2550	2550	2550	2550
Altura interior 1	mm	3700	3700	3700	3700
Altura interior 2	mm	3250	3250	3250	3250
CONSUMO NOMINAL: INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN					
	UNIDAD				
Instalación eléctrica	kW	12	18	24	30
Ducha: agua fría	l/min	72	108	144	180
Refrigeración *	kW	60	90	120	150
Peso	kg	2400	3500	4400	5000

Dimensiones relacionadas con tamaños de vagón: 1,0 x 1,0 x 2,0 m.

Las medidas 1 y 2 se refieren a la disposición de los refrigeradores en función de la aplicación.

* La potencia de refrigeración depende del tipo de proceso. Valores indicados en relación con una temperatura ambiente de unos 10 °C.