

**INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.**

Diseño del proceso de enfriamiento de canales para una instalación de sacrificio existente, Goodvalley, Polonia (2021-2022)

ESPECIFICACIONES DEL PROCESO DE ENFRIAMIENTO:

Documentación completa del Túnel de Enfriamiento Rápido, Cámara de Ecuilización y especificaciones de rendimiento, así como el tiempo de proceso, temperaturas del aire, flujo de aire y distancia entre canales, fundamentales para garantizar una merma de enfriamiento reducida y una alta calidad de la carne. Las especificaciones abarcaron todo el proceso de enfriamiento.

DISEÑO DE LA ESTRUCTURA DEL EDIFICIO:

Directrices de diseño detalladas para la construcción adecuada de la estructura aislada que contiene el Túnel de Enfriamiento Rápido, asegurando la durabilidad estructural, incluso con frecuentes descongelaciones y congelaciones por la limpieza. Las especificaciones también definieron las mejores prácticas para la interfaz con otras partes del edificio, pasos de tuberías, integridad de la barrera de vapor, acabado de paneles aislados y soporte de pilares de acero sobre el suelo aislado.

LICITACIÓN DE LA REFRIGERACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD:

"Los consultores analizaron las ofertas recibidas y las evaluaron junto con Goodvalley para garantizar que se seleccionara al mejor contratista de refrigeración y proveedor de equipos de acuerdo con las especificaciones. Finalmente, se eligió al proveedor local Coldex, quien llevó a cabo la instalación con especial atención al diseño, asegurando una alta calidad de la carne y un bajo consumo de energía."

PUESTA EN MARCHA Y PRUEBA DE RENDIMIENTO:

Tanto al inicio como cuando se alcanzó la capacidad máxima, se realizó una prueba de rendimiento del proceso de enfriamiento de las canales y de todos los parámetros relevantes para determinar que el sistema de refrigeración funcionaba conforme a las especificaciones. Se realizaron ajustes para reducir la pérdida de enfriamiento, optimizar los parámetros de calidad de la carne y reducir el consumo de energía.



El diseño se centró en métodos y tecnologías para la producción eficiente de productos cárnicos seguros y de alta calidad a precios competitivos. También priorizó un entorno de trabajo seguro para los operarios y un bajo consumo energético. La plataforma de servicios está diseñada para apoyar estos objetivos.

Declaración del Cliente:

Goodvalley, Poland



DATOS DEL PROYECTO

Área de enfriamiento -

1300 m2

Capacidad de sacrificio -

280 cerdos/h

Objetivo de merma de enfriamiento -

1,3 %



Director General,
Miembro del Consejo Ejecutivo
Paweł Nowak

"Se ha desarrollado un nuevo diseño para un túnel de enfriamiento rápido, que aborda varios desafíos actuales y futuros dentro de un solo proyecto de inversión: una reducción significativa en la pérdida de frío, una disminución en la pérdida por goteo y una mejora general en la calidad de la carne. La implementación puede llevarse a cabo sin interrumpir la producción en curso, y el nuevo diseño permite una futura expansión de nuestra capacidad de producción.

El diseño de detalle y las especificaciones han permitido un arranque sin problemas del nuevo proceso de enfriamiento y un rendimiento excepcional desde el primer día, con una merma de enfriamiento muy por debajo de nuestras expectativas del 1.3 %.

Dado que el principio del Túnel de Enfriamiento Rápido mejora el rendimiento de las canales en más de un uno por ciento, se reducen las emisiones netas por kg de carne producida. Esto se ajusta perfectamente a nuestra estrategia ambiental en Goodvalley."

INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your solution facilitator

Lars Jacob Kristensen

Business Manager

C +45 2080 0765

M lj@intercool.dk

