

**INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.**

Proceso de enfriamiento para un nuevo matadero de cerdo

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

Especificaciones de construcción de las áreas de enfriamiento. Directrices exhaustivas para la correcta construcción del edificio aislado que contiene el túnel de enfriamiento rápido garantizando la vida útil de la estructura, incluso con desescarches y congelaciones frecuentes asociados a los procesos de limpieza. Las especificaciones también definieron las mejores prácticas para 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 para el contratista seleccionado garantizando la calidad de los equipos entregados y su rendimiento satisfactorio.





Testimonio: Kekén Sahé, México

"Involucrar a los consultores de Intercool desde una etapa temprana aseguró que ampliáramos el área planificada para nuestra operación de enfriamiento rápido, lo que nos permitió establecer un proceso que influyó positivamente en la calidad de la carne y en los niveles de pérdida por enfriamiento. También brindaron apoyo bajo demanda evaluando detalles de la construcción para extender la vida útil de la estructura del edificio."



Director de Proyecto, Ingeniero jefe
Ivan Villalobos Blanco

DATOS DEL PROYECTO

Superficie de enfriamiento -
2720 m2

Velocidad de sacrificio -
500 cerdos/h

Duración -
2016-2019

Objetivo de merma de enfriamiento -
1.0%



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.
Your solution facilitator

Niels Conradsen
Senior Project Manager
C +45 2815 0615
M nco@intercool.dk

