

INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Proyecto de nueva planta Enfriamiento rápido y ecualizado

Determinar el Sistema de Sacrificio Local

Recopilación de datos en el antiguo matadero donde se sacrificaban los cerdos de Proan anteriormente. Esto ayudó a determinar el porcentaje de carne magra, el grosor de la grasa y la distancia entre canales (en función el corte en dos de las canales, etc.). Los datos se utilizaron para el diseño del enfriamiento.

Especificaciones del Proceso de Enfriamiento

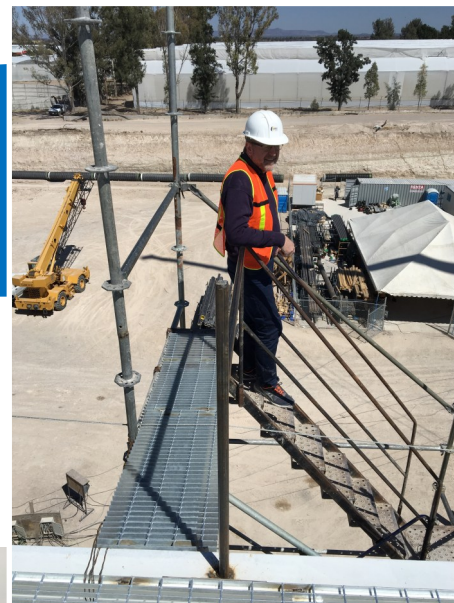
Conjunto completo de especificaciones de equipos y procesos que garanticen la extracción de calor de las canales, lo que se traduce en una buena calidad de la carne y una baja merma de enfriamiento por evaporación. Diseño de la estructura del edificio. Principios de diseño de edificios con interacción correcta entre las partes frías y calientes del edificio. Consultoría continua durante la construcción y evaluación de las soluciones.

Evaluación de Licitaciones y Aseguramiento de la Calidad

Las licitaciones recibidas fueron analizadas y evaluadas en colaboración con Proan para garantizar la selección del contratista de refrigeración más adecuado. La evaluación se centró tanto en las capacidades del contratista como en el cumplimiento de su equipo con las especificaciones del proceso. Finalmente, se seleccionó a ABE (A. Blásquez E. Refrigeración Industrial) para el proyecto. La empresa llevó a cabo la instalación con una meticulosa atención al detalle, asegurando un sistema final de alta calidad.

Pruebas de Rendimiento Tras el Arranque

Una vez alcanzada la capacidad nominal de sacrificio, se realizó una prueba de rendimiento del proceso de enfriamiento de las canales. Se evaluaron todos los parámetros relevantes para confirmar que el sistema de refrigeración funcionaba conforme a las especificaciones. Se realizaron ajustes menores y el sistema demostró una pérdida de enfriamiento muy baja. Además, se observó una reducción significativa en los problemas de calidad de la carne, como el PSE.



Testimonio del cliente



“Los consultores de Intercool han proporcionado muchos servicios diferentes para Proan durante el proceso de establecimiento de nuestra nueva planta, y su ayuda en el diseño de nuestro proceso de enfriamiento ha garantizado una mayor calidad de la carne para nuestros clientes, junto con una baja pérdida por enfriamiento evaporativo. Hasta la fecha (noviembre de 2019), seguimos contando con ellos en nuestros nuevos proyectos.”



Jefe del proyecto, Director de exportaciones
Omar Romo Jiménez

DATOS DEL PROYECTO

Superficie de enfriamiento -

1400 m2

Velocidad de sacrificio -

300 cerdos/h

Duración -

2015-2018

Objetivo de merma de enfriamiento -

0.9%



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your solution facilitator

Niels Conradsen

Senior Project Manager

C +45 2815 0615

M nco@intercool.dk

