**INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.**

¿Problemas de condensación?

¡Deja que Intercool te ayude a eliminarlos!



"Abordando Los Desafíos De Condensación Para Mejorar Los Estándares De Higiene."

Aproveche la experiencia especializada de Intercool para eliminar proactivamente los problemas relacionados con la condensación, garantizando el cumplimiento de los requisitos de auditoría del cliente y elevando los estándares generales de higiene.

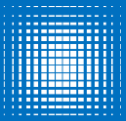
La condensación sobre superficies no higienizadas representa riesgos significativos en entornos de procesamiento de alimentos:

- Potencial contaminación del producto
- Impacto negativo en auditorías de clientes
- Mayor riesgo de proliferación de hongos y bacterias

La estrategia más eficaz para mitigar la condensación consiste en abordar sus causas raíz. Intercool posee una profunda experiencia en el diseño de procesos para mataderos, donde se deben gestionar grandes volúmenes de aire caliente y húmedo. Mediante un diseño optimizado y la implementación de equipos adecuados, Intercool garantiza un entorno de producción seco e higiénico, así como la integridad estructural en toda la instalación.



"Riesgo de contaminación de la lubricación"

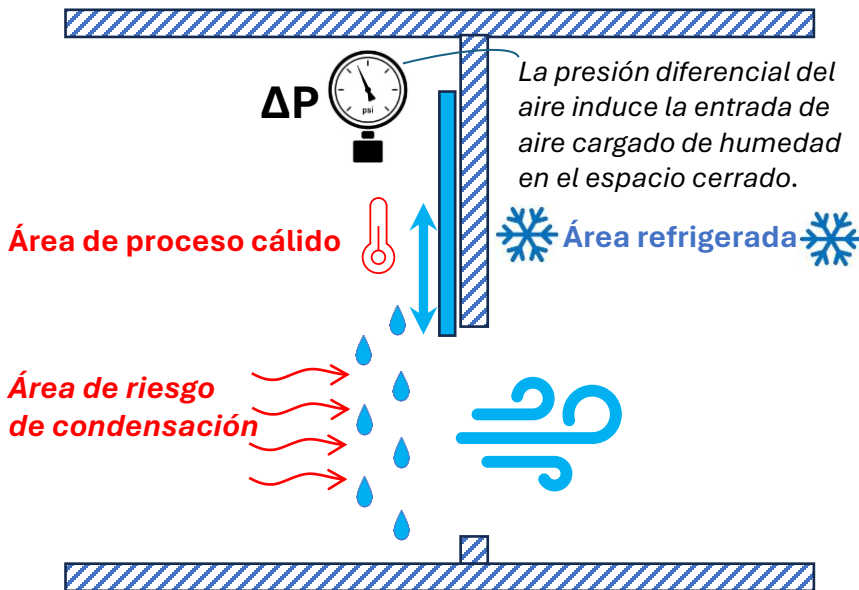
**INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.**

LEVANTAMIENTO Y MEDICIONES DE BALANCE DE AIRE

Nuestro levantamiento permite a la gerencia tomar decisiones informadas respecto a inversiones en entornos de producción.

Alcance de los Servicios:

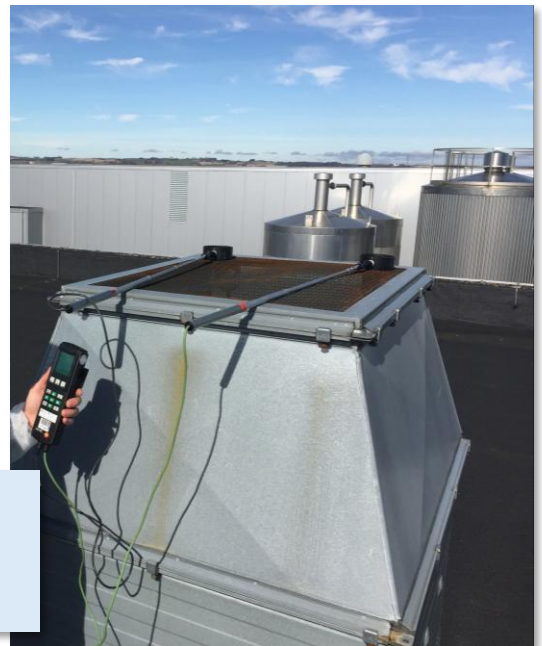
1. **Inspección de la instalación** – identificación de las causas de problemas de condensación
2. **Mediciones de balance de aire**
3. **Informe** que incluye una lista de acciones y propuestas de diseño
4. **Apoyo en la implementación**



La reducción efectiva de problemas de condensación requiere una combinación de soluciones técnicas, tales como:

- Seccionamiento de aire entre habitaciones con diferentes condiciones
- Técnicas de deshumidificación
- Ajustes de presión de aire en habitaciones contiguas utilizando las unidades de tratamiento de aire (UTA) existentes
- Sistemas de distribución de aire homogénea

Actúe ahora para reducir los problemas de producción, mejorar la satisfacción del cliente y optimizar las condiciones higiénicas en su entorno de procesamiento.



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your Solution Facilitator!

Lars Jacob Kristensen

Business Manager

C +45 2080 0765

M ljk@intercool.dk

