




CONTÁCTANOS

-  +502 4122 2687
 rbernal@technofruits.com
-  +506 8880 3993
 javier@technofruits.com
-  +52 452 182 1201
 info@technofruits.com
-  +1 786 768 5382
 info@technofruits.com

 **Technofruits**
Ripening & Cooling Systems

 **Technodoors**
Spaces Under Control

 **STAR**
ENGINEERING SOLUTIONS



<https://technofruits.com/>



SOLUCIONES DE REFRIGERACIÓN DE ALTO NIVEL

Descubra la excelencia en soluciones frigoríficas con **TECHNOFRUITS Y TECHNODOOR**. Somos expertos en la instalación de cuartos refrigerados y puertas frigoríficas, proporcionando infraestructuras de vanguardia que garantizan la conservación óptima de productos sensibles a la temperatura.



NUESTRAS MARCAS DE NEGOCIO



NUESTRAS MARCAS DE NEGOCIO

EATON

APC[®]

 **SIEMON**[™]

 **isocindu**
INSULATING DESIGN

GENEBRE

SIEMENS

FESTO

Schneider
 **Electric**

Beghelli

ebm**papst**

SEW
EURODRIVE

Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>

 **STAR**
ENGINEERING SOLUTIONS

 **Technofruits**
Ripening & Cooling Systems

 **Technodoors**
Spaces Under Control

SOBRE NOSOTROS

Establecida en 2012, nuestra empresa de tamaño mediano se ha modernizado y evolucionado hasta convertirse en un proveedor de servicios integrales de alta confiabilidad. Nos distinguimos por nuestra especialización en la ejecución precisa de proyectos que incluyen sistemas de cámaras frigoríficas para almacenamiento, fabricación e instalación de puertas frigoríficas personalizadas con tecnología Europea. Nuestro compromiso es satisfacer las necesidades de nuestros clientes en toda América.

Nos enorgullece nuestra presencia en los países de América del Norte, Centroamérica y Sudamérica. El éxito de nuestros proyectos es el resultado de nuestras sólidas relaciones comerciales con nuestros socios, lo que nos permite finalizar cada proyecto con éxito.

Nuestra pasión se centra en la optimización de los cuartos de refrigeración para diversos fines, desde la refrigeración general hasta el almacenamiento de productos congelados y la maduración de frutas. Creemos firmemente en el derecho universal de la humanidad a acceder a alimentos sanos, diversos, accesibles y sostenibles. A través de soluciones innovadoras y tecnológicas, trabajamos para garantizar la seguridad alimentaria.



PRESENCIA



Diseñamos e instalamos cámaras frigoríficas a medida con la más alta precisión y eficiencia para nuestros clientes. Además, ofrecemos servicios postventa y garantía de producto para garantizar la satisfacción y el funcionamiento óptimo de nuestras soluciones.

TECHNOFRUITS y **TECHNODOORS**, en colaboración con nuestros socios estratégicos de negocio, ofrece la solución más eficaz para el almacenamiento adecuado y el procesamiento correcto de los alimentos.

DISEÑO Y GESTIÓN DE PROYECTOS

Como proveedor integral de servicios, abarcamos desde el diseño hasta el montaje, pasando por la implementación y la gestión de proyectos. Nos adaptamos a sus necesidades específicas, considerando la modalidad de montaje, la fecha de finalización y las características particulares de las instalaciones. Nuestro objetivo es brindar un servicio personalizado y de alta calidad.

CUIDANDO EL FUTURO DE NUESTRO PLANETA

Creemos firmemente que la gestión responsable de la energía y los recursos es fundamental para garantizar la **rentabilidad** y el **éxito** operativo de cualquier empresa. Por ello, nos dedicamos a la continua investigación y desarrollo de tecnologías innovadoras, que sean respetuosas con el medio ambiente y altamente eficientes en términos energéticos.

TECNOLOGÍAS AVANZADAS

Empleamos tecnologías de vanguardia y de alta calidad para sistemas de refrigeración que cumplen con los estándares internacionales más exigentes. Para nuestros sistemas, desarrollamos e instalamos el software de control y monitoreo de variables como temperatura, Humedad Relativa, Etileno, CO2, O2 y Flujo de Aire.

SERVICIO POSTVENTA

Ofrecemos atención posterior continua y receptiva, que abarca desde el suministro de piezas hasta el mantenimiento y la asistencia de servicio remoto, tanto in situ como en línea, las 24 horas del día, los 7 días de la semana y durante todo el año. Reconocemos la importancia crítica de una intervención rápida y eficiente.



EXPERIENCIA ESPECIALIZADA

Experiencia interna en diseño, ingeniería, montaje, consultoría y gestión de proyectos a nivel local e internacional.

- Departamentos de ingeniería fuertes y altamente calificados (eléctricos, mecánicos, técnicos frigoristas) con experiencia en soluciones personalizadas.
- Equipo altamente calificado y experimentado de gerentes de proyectos.
- Servicios de consultoría no solo para administrar su proyecto, sino también para ayudarlo a optimizar las operaciones y los resultados de su negocio.



CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Las cámaras frías con paneles aislantes son estructuras diseñadas para el almacenamiento de productos perecederos que requieren condiciones de temperatura controlada. Están construidas con paneles aislantes de alta calidad que mantienen una temperatura interna estable y reducen la pérdida de frío. Estas cámaras son esenciales en industrias como la alimentaria, farmacéutica y de floricultura, garantizando la conservación óptima de los productos durante períodos prolongados.

Un diseño de ingeniería excepcional de las cámaras de refrigeración proporciona un ahorro energético en cámaras frigoríficas, así como sistemas de control totalmente automatizados de cámaras frigoríficas mediante sistemas de monitorización y gestión remota.

Nuestros sistemas consiste en reducir la temperatura de los alimentos mantenidos en una unidad cerrada mediante equipos mecánicos y líquidos refrigerantes de alta capacidad que transfieren calor.

TIPOS DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS



CÁMARA FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES
(0 °C a +20 °C)

ALMACENAMIENTO EN DOS ETAPAS

(-20 °C a +5 °C); permite tanto la congelación como el almacenamiento en frío

CÁMARA DE CONGELACIÓN "BLAST FREEZER"

(-22 °C a +5 °C); permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos

ALMACENAMIENTO DE CALOR Y FRÍO

(5 °C a +20 °C); permite el almacenamiento en frío y temperaturas óptimas para la maduración de frutos climatéricos.

CÁMARA DE CONGELACIÓN INDUSTRIAL

(-40 °C a +5 °C)

TÚNEL DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO

(5 °C a +20 °C); permite reducir rápidamente la temperatura de frutos y vegetales para alargar la vida de anaquel.

TIPOS DE ALMACENAMIENTO EN FRÍO:

Todas estas alternativas de almacenamiento brindan soluciones para todas las necesidades de enfriamiento entre temperaturas de -40 °C y +20 °C.

Todos los productos alimenticios tienen técnicas distintivas de almacenamiento en frío. Se deben instalar instalaciones de almacenamiento de alimentos correctas en función de las características del producto a almacenar, para que se mantengan frescos como el primer día, se almacenen por periodos prolongados y con la mínima pérdida de producto y consumo energético.

Un almacenamiento correcto es crucial para mantener los productos frescos como el primer día, almacenarlos durante largos periodos y reducir las pérdidas de producto y el consumo de energía.

CÁMARA FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES

¿Qué es un congelador rápido?

Un congelador rápido, también conocido como congelador de choque o congelador de túnel, es un tipo de congelador que está diseñado para congelar rápidamente alimentos exponiéndolos a temperaturas extremadamente frías. A diferencia de un congelador tradicional, que baja gradualmente la temperatura con el tiempo, un congelador rápido reduce rápidamente la temperatura de los alimentos, lo que ayuda a preservar su calidad, textura y nutrientes.

Las cámaras frigoríficas son una herramienta importante para las empresas que trabajan con productos perecederos, ya que les proporcionan una gran cantidad de espacio de almacenamiento en frío para ayudar a reducir el desperdicio, mantener la seguridad de los alimentos y ahorrar dinero a largo plazo.

Una cámara frigorífica sin cita previa es una gran área de almacenamiento refrigerada diseñada para el almacenamiento de productos perecederos, como alimentos y bebidas. Estas salas suelen ser utilizadas por empresas que requieren una gran cantidad de espacio de almacenamiento en frío, como plantas de procesamiento de alimentos.

Las cámaras frigoríficas sin cita previa se construyen con paredes, pisos y techos aislados, así como con equipos de refrigeración que mantienen una temperatura constante dentro de la habitación. La temperatura dentro de la habitación se puede ajustar para satisfacer las necesidades específicas de los artículos que se almacenan, pero normalmente oscila entre 0 °C y 5 °C para los artículos refrigerados.



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>



BLAST FREEZER

¿Qué es un congelador rápido?

Un congelador rápido, también conocido como congelador de choque o congelador de túnel, es un tipo de congelador que está diseñado para congelar rápidamente alimentos exponiéndolos a temperaturas extremadamente frías. A diferencia de un congelador tradicional, que baja gradualmente la temperatura con el tiempo, un congelador rápido reduce rápidamente la temperatura de los alimentos, lo que ayuda a preservar su calidad, textura y nutrientes.



Los congeladores rápidos se utilizan comúnmente en cocinas comerciales, instalaciones de procesamiento de alimentos y otras empresas que tratan con productos perecederos, lo que ayuda a reducir el desperdicio y aumentar la eficiencia. Los congeladores rápidos suelen utilizar sistemas de refrigeración de alta potencia que pueden reducir la temperatura de los alimentos a: 18°C o menos y temperatura ambiente hasta 40°C en cuestión de horas.

Los congeladores rápidos utilizan ventiladores para hacer circular aire frío alrededor de los alimentos, lo que ayuda a acelerar el proceso de congelación.

Uno de los principales beneficios de utilizar un congelador rápido es que ayuda a preservar la calidad y frescura de los alimentos. Al congelar los alimentos rápidamente, se minimiza la formación de cristales de hielo, lo que ayuda a prevenir el daño celular y a mantener la textura y el sabor de los alimentos.

La congelación rápida también ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos, lo que puede ahorrar dinero a las empresas al reducir el desperdicio y el deterioro.



TUNEL DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ENFRIAMIENTO RÁPIDO PARA MEJORAR LA CONSERVACIÓN DE LAS FRUTAS TRAS LA COSECHA

El enfriamiento controlado de la fruta después de la cosecha tiene varias ventajas:

- El enfriamiento controlado de la fruta después de la cosecha tiene varias ventajas conservar el sabor óptimo de las frutas, la etapa de enfriamiento rápido es crucial.
- Limitar las enfermedades causadas por el frío (desarrollo de Botrytis).
- Permitir rotaciones más rápidas.
- Adecuado para aguacates, fresas, melón, alberja china, ejote francés, lechuga, flores, etc.

El enfriamiento rápido en células es interesante para la exportación de algunas frutas. Permite anticipar la problemática de la temperatura durante el transporte, en particular para el transporte marítimo de frutas.

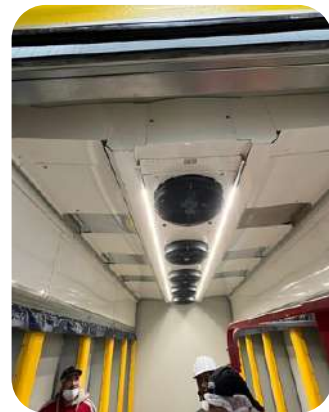
El enfriamiento rápido posterior a la cosecha mejora la conservación de los frutos en el tiempo y las cualidades organolépticas de los frutos.

Las soluciones de **Technofruits** consideran las exigencias particulares de cada tipo de fruta o verdura, incluyendo el control de la temperatura, la humedad, la atmósfera y los tratamientos biológicos. Además, la empresa ofrece un enfoque llave en mano que combina diferentes áreas de especialización interna para garantizar la eficiencia y la calidad en cada etapa del proceso de producción.

Technofruits, una empresa con vasta experiencia en el ámbito de la refrigeración y el tratamiento de aire, ha reconocido el papel crucial que desempeñan las frutas y hortalizas en la promoción de la salud. Consciente de esta realidad, **Technofruits** ha desarrollado una oferta especializada para garantizar la calidad de estos productos desde su origen hasta su consumo final.

La empresa se alinea con la creciente tendencia de consumir productos menos procesados y más naturales, evitando ingredientes químicos como aditivos, conservantes y plaguicidas. Este enfoque responde a la demanda de un público cada vez más preocupado por su salud y bienestar.

Uno de los mayores desafíos en el ámbito post-cosecha es prolongar la vida útil de las frutas y hortalizas sin comprometer su calidad física u organoléptica. **Technofruits** ofrece soluciones integrales de refrigeración y tratamiento de aire para preservar la frescura y las propiedades de estos productos a lo largo de todo su proceso.



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>



CÁMARA DE CONGELACIÓN INDUSTRIAL

La congelación es una técnica de larga conservación, a muy baja temperatura, que permite conservar la calidad de los productos : sabor, contenido vitamínico, así como el color o textura.

Se puede aplicar a una multitud de productos: frutas, verduras, mariscos, carnes, panadería, pastelería, repostería, etc. y se basa en varias tecnologías probadas.

Finalmente, la congelación es una solución preferida para el transporte óptimo de estas materias primas

Technofruits se basa en su saber-hacer en refrigeración industrial para diseñar y adaptar la producción de frío en función de la finalidad de los productos a congelar adaptando la temperatura de evaporación, los flujos y las velocidades del aire.

Technofruits cuenta con una sólida experiencia en congelación y de numerosas referencias en los diferentes sectores de actividad.

Gracias a estas experiencias, **Technofruits** también puede ayudar a los industriales que tienen problemas de calidad del producto, directamente relacionados con el uso de un sistema de congelación inadecuado:

- Oxidación después de la congelación pérdida significativa de líquido durante la descongelación del producto, % IQF demasiado bajo, etc.

Una cámara de congelación es un tipo de habitación especializada diseñada para el almacenamiento de productos perecederos a bajas temperaturas. Estas salas suelen ser utilizadas por empresas que necesitan almacenar grandes cantidades de alimentos congelados o refrigerados, como restaurantes y plantas de procesamiento de alimentos.

Las salas de congelación están construidas con paredes y puertas aisladas, así como con equipos de refrigeración que mantienen una temperatura constante dentro de la habitación. La temperatura dentro de la habitación se puede ajustar para satisfacer las necesidades específicas de los artículos que se almacenan, pero normalmente oscila entre -10°C y -25°C para los artículos congelados.

El mantenimiento y control adecuados de los niveles de temperatura y humedad en la sala del congelador son fundamentales para garantizar que los artículos almacenados permanezcan en buenas condiciones. La limpieza y desinfección periódica de la habitación también es importante para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas y mantener la calidad de los artículos almacenados.



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>



PANEL DE CONTROL

Panel de control

Los paneles Blue Cold están diseñados y personalizados a la perfección y son especiales para cámaras frigoríficas y almacenamiento en frío. Estos paneles se fabrican según la norma local e internacional.

Aplicaciones

Camara de refrigeración, Sala de congelación, Congelador y enfriador rápido, Cámara frigorífica.

Descongelación

● Aire

● Agua

● Electricidad

Ventiladores y
contratistas de
protección de motores
para compresores

Circuito
controlado

Protección de
seguridad de la
fuente de
alimentación

Paneles de Control Automatizados

Control de
refrigerante
HP/LP

Control de presión
diferencial de
aceite

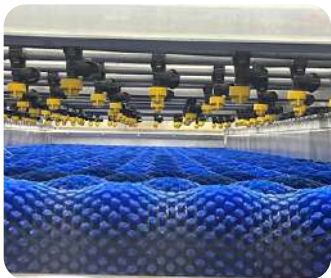
Controlador
electrónico

Protección contra
sobrecarga para
compresor



CÁMARAS FRIGORÍFICAS





SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

La certificación NSF del enfriador de aire Cubic COMPACT garantiza el cumplimiento con las normas de higiene más estrictas. Además, sus paneles abatibles facilitan su limpieza e inspección. Todos los materiales empleados en el enfriador Cubic COMPACT son fáciles de limpiar y de calidad alimentaria. Además, como es de fácil acceso, la carcasa puede inspeccionarse visualmente por completo y sin dificultades.

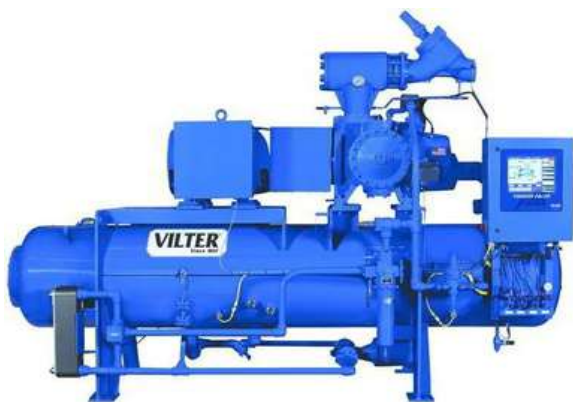
Esta unidad está conformada por una carcasa de aluminio de alta calidad con pintura en polvo anticorrosiva.



Uno de los principales componentes de cualquier sistema de refrigeración es el condensador. Como su nombre indica, en el condensador se condensa el refrigerante en forma de vapor, liberando calor al ambiente en el proceso.

La unidad condensadora es el equipo que se encarga de comprimir y de condensar el gas refrigerante que proviene del evaporador y que utiliza el gas refrigerante como medio de condensación.

Los RACKS son sistemas automáticos de refrigeración con compresores múltiples instalados en paralelo utilizados para aplicaciones comerciales e industriales. Los RACKS FB son diseñados para brindar el mayor ahorro de energía y mejor consumo en relación a su operación frigorífica. Igualmente ofrecen seguridad en su manejo así como retroalimentación e información del equipo en las cámaras. Nuestra tecnología y componentes proporcionan RACKS con excelente desempeño y garantizan una máxima eficiencia.



El compresor de doble tornillo rotativo Vilter VRSH es robusto y confiable. Diseñado para largos períodos de operación continua, su mantenimiento de bajo costo y eficiencia de compresión minimizan sus costos operativos. El funcionamiento suave de los rotores permite al compresor de tornillo manejar los gases y contaminantes más difíciles.

Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>

STAR
ENGINEERING SOLUTIONS

Technofruits
Ripening & Cooling Systems

TechnoDoors
Spaces Under Control

PUERTAS FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES

Ofrecemos un estándar de excelencia que trasciende la mera calidad del producto. Nuestro equipo de expertos considera el servicio como una experiencia de escucha activa al cliente, donde compartimos y comprendemos sus necesidades en cada fase: desde la selección de accesorios hasta la entrega final de componentes o puertas frigoríficas.

Mantenemos un diálogo continuo y constructivo para identificar áreas de mejora y perfeccionar nuestros productos. Nuestra gama de productos es altamente competitiva en términos de calidad y precio en el mercado.

Proporcionamos un servicio integral que incluye asesoramiento en la construcción y puesta en marcha de fábricas de puertas frigoríficas, suministro de planos, maquinaria, capacitación de personal y selección de proveedores. En un mercado dinámico como el de la refrigeración de alimentos, la innovación es clave, y nuestro compromiso con el desarrollo constante refleja nuestra visión estratégica para el negocio de **TECHNOFRUITS** y **TECHNODOOR**.

Distribuimos todos los componentes de estas puertas según las especificaciones de nuestros clientes, permitiendo la creación de puertas de hojas con bisagras, correderas, guillotina, plegables, entre otras opciones, adaptadas tanto para temperaturas positivas como negativas.

Además, ofrecemos productos termoaislantes específicos para la industria del envasado de alimentos.



PUERTAS SECCIONALES

Excelente rendimiento de aislamiento térmico

PPGI de doble capa, relleno interior con espuma PIR - PUR de alta densidad (45 kg/m^3), el panel de puerta de 40 mm.

Retardante de fuego

Grado retardante de llama de espuma PIR - PUR.

Excelente rendimiento de sellado

Todo alrededor de la puerta está equipado con caucho EPDM Seal, no se deformará con el mal tiempo, ofrecerá una excelente estanqueidad al aire y rechazará el polvo y los insectos al ambiente interior.

Excelente rendimiento resistente al viento

Relleno interior con espuma de PU de alta densidad, con excelente resistencia estructural.

Bajo mantenimiento, larga vida útil

Beneficio para el sistema de equilibrio, la puerta se cierra y abre con una pequeña potencia, por lo que el motor soporta poca potencia, la vida útil mejora considerablemente y el mantenimiento es bajo.

Velocidad

La velocidad de funcionamiento puede alcanzar los $0,3 \text{ m/s}$ y las diversas formas de funcionamiento harán que la puerta sea más inteligente y mejorarán enormemente el transporte y la producción.

Las puertas seccionales se utilizan ampliamente en diversas aplicaciones industriales debido a su sistema científico de equilibrio de resorte de torsión y sus múltiples dispositivos de seguridad. Su panel de puerta sándwich PIR de doble capa le otorga un excelente rendimiento de aislamiento térmico, resistencia al viento y resistencia al fuego retardante de llama.

Por lo tanto, la puerta seccional es ampliamente utilizada en fábricas, áreas de carga y descarga de logística, medicina, alimentos, electrónica, imprenta y otros talleres y áreas que requieren limpieza a alta temperatura ambiental interior.

Modo de funcionamiento automático-manual

Cuando la energía está apagada o defectuosa, se puede encender o apagar operando manualmente la cadena. El sistema de resorte de torsión equilibrado contrarresta la mayor parte de la tensión en la apertura. Se puede abrir con un poco de fuerza a mano o fácilmente con una cadena manual.

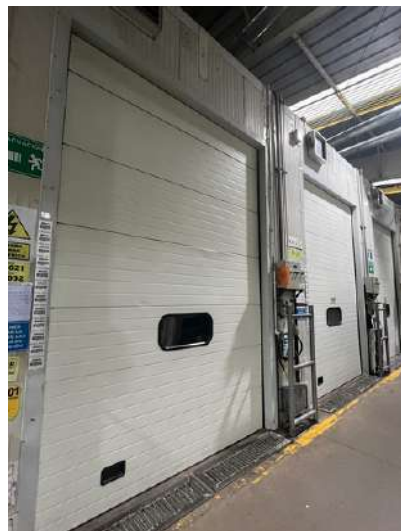
Dispositivo anticaída

Airbag inferior

Dispositivo antirotura de resorte de torsión

Puerta personal batiente pequeña





PUERTAS ABATIBLES

Puerta de bisagras adecuada para cámaras de media y baja temperatura de (76.5 y 100.05) mm. de espesor.

Puerta de calidad superior adaptable a cámaras frigoríficas acondicionadas para trabajar a una temperatura de hasta -20°C .

Se compone de una hoja compacta y robusta de tipo abatible superpuesta sobre un marco, aislada térmicamente con espuma rígida de poliuretano inyectado a alta presión, y marco completo de acero inoxidable.

La puerta cuenta con una maneta ergonómica (disponible con o sin cerradura con llave) y botón de desbloqueo interior de seguridad. El batiente posee un burlete especial de caucho que aloja la resistencia calefactora por todo el perímetro de la puerta frigorífica y por la solera o parte inferior del panel sándwich del suelo (sistema de triple burlete), equipado con un umbral estándar que permite fácil apertura y cierre.

Las bisagras incorporan rampas helicoidales de elevación. El revestimiento metálico del panel exterior de la puerta se encuentra disponible en acabados de acero inoxidable AISI 304, acero lacado (bandacolor) o acero PVC (Plastisol) o poliéster reforzado con fibra de vidrio.

Aplicación

Adecuado para cámaras frigoríficas de de temperaturas positivas, temperaturas bajas hasta -30°C .

Características Principales

- Marco y contramarco en pvc
- Apto para todo tipo de cámaras frigoríficas, sencillo, funcional, eficiente para rangos térmicos de hasta -30°C .
- Color (STD) blanco RAL9010 o similar
- Prepintado de plastificado con suite de 25 micras para fines de proceso alimentario
- Densidad alrededor de 40 kg/m^3 ($\pm 5\text{ kg/m}^3$)
- Aislado con espuma rígida de poliuretano 100% libre de CFC
- Valor $\lambda = 0,0225\text{ W/mk}$ conductividad térmica



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

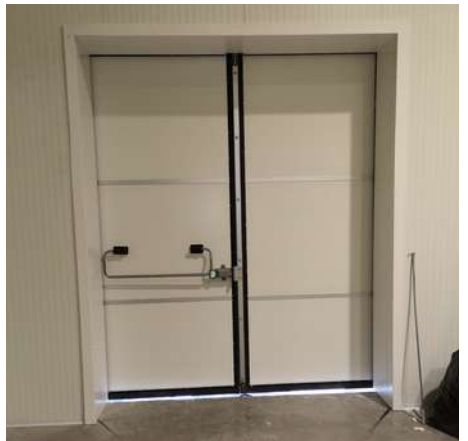
<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>

STAR
ENGINEERING SOLUTIONS

Technofruits
Ripening & Cooling Systems

TechnoDoors
Spaces Under Control



PUERTAS CORREDERAS

Puerta manual corredera adecuada para cámaras de alta temperatura de 68 mm. de espesor. Puerta de calidad superior adaptable a cámaras frigoríficas acondicionadas para trabajar a una temperatura de hasta 0° C.

Se compone de una hoja compacta y robusta de tipo corredera superpuesta sobre un marco, aislada térmicamente con espuma rígida de poliuretano inyectado a alta presión, y marco completo de acero inoxidable.

La puerta cuenta con una maneta de apertura interior y exterior muy práctica y resistente fabricada en acero inoxidable, además de tener la posibilidad de adaptar una cerradura con llave en su parte deslizante.

El batiente posee un burlete especial de caucho que recorre todo el perímetro de la puerta frigorífica y la solera o parte inferior del panel sándwich del suelo, posee diversos mecanismos de bloqueo y destaca por su facilidad de apertura y cierre reduciendo al mínimo la tracción y la potencia de empuje.

El revestimiento metálico del panel exterior de la puerta se encuentra disponible en acabados de acero inoxidable AISI 304, acero lacado (bandacolor) o acero PVC (Plastisol) o poliéster reforzado con fibra de vidrio.

Aplicación

Adecuado para enfriadores y cámaras frigoríficas de hasta -5° centígrados

Características Principales

- Marco y contramarco en pvc.
- Apto para todo tipo de cámaras frigoríficas, sencillo, funcional, eficiente para rangos térmicos de hasta 35°C. ($\pm 30^{\circ}\text{C}$ hasta -5°C)
- Espesor: 40 mm (hoja)
- Prepintado de plastificado con suite de 25 micras para fines de proceso alimentario
- Densidad alrededor de 40 kg/m³ ($\pm 5\text{kg/m}^3$)
- Aislado con espuma rígida de poliuretano 100% libre de CFC
- Valor $\lambda = 0,0225 \text{ W/mk}$ conductividad térmica
- Color (STD) blanco RAL9010 o similar



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>





PUERTAS VAIVÉN

USOS

- El diseño de la puerta puede presentarse con una sola hoja o en versión doble, equipada con bisagras de doble resorte que facilitan su apertura y cierre mediante una simple presión manual.
- Las bisagras pueden ser de movimiento fijo a 90° o permitir un movimiento libre.
- El núcleo interior de la hoja puede estar fabricado en poliuretano o en PIR/PUR inyectado.
- El acabado exterior puede ser de lámina galvanizada pre-pintada o de acero inoxidable, con un contorno de perfil de aluminio y un sistema de empaque de doble altura que garantiza un sellado hermético perfecto al perfil perimetral de la hoja.
- Incluye visores ovalados de dimensiones 25x75 cm y la opción de añadir un parachoques. El marco puede ser de aluminio en forma de U, con ajuste de 40 mm de espesor del panel, o en PVC con contramarco.
- Gracias a su cierre automático tras el paso de alguien, estas puertas contribuyen al ahorro energético al evitar la pérdida de calor o frío.
- Ofrecen un acceso fácil y rápido en ambas direcciones al abrirse tanto hacia adelante como hacia atrás.
- Constituyen una solución sencilla y eficiente para el control de acceso y la gestión del flujo de personas en diversos entornos, garantizando comodidad, eficiencia y seguridad.

Es utilizada en lugares de alto tráfico como:

Salas de procesos
alimenticios



Supermercados



Clínicas



Cocinas de
restaurantes





PUERTAS RÁPIDAS

Nuestras puertas rápidas están equipadas con sistemas avanzados y cuenta con las siguientes características

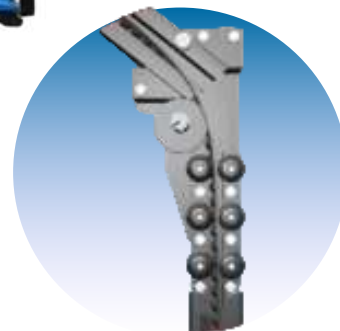
Diseñada para almacenamiento en frío, la puerta rápida del congelador LESHO permite un tráfico rápido dentro y fuera de su cámara de congelación, minimizando las variaciones de temperatura. Su excelente estanqueidad limita la pérdida de aire enfriado y ahorra energía.

Dispositivo de calentamiento anticongelante

La puerta rápida del congelador está equipada con cables calefactores anticongelantes dentro de los rieles deslizantes en ambos lados, y la energía de calefacción se instala en la caja de control para evitar el fenómeno de formación de hielo en los rieles deslizantes y prolongar la vida útil. Esto puede evitar daños a la tela de la puerta y al sistema de accionamiento cuando la puerta se congela constantemente.

Diseño autorreparable y hermético

La puerta de almacenamiento en frío anticollisión de cortina suave tiene un diseño de estructura autorreparable. Después de un impacto accidental, la cortina se libera del riel y la auto reparación se completa en el proceso ascendente posterior, lo que ahorra costos de mantenimiento y aportes de personal para el Usuario de almacenamiento en frío, por lo que se utiliza para acceso frecuente. El canal de amortiguación es la opción más económica y la primera opción para ahorrar energía en la industria logística de la cadena de frío.



Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>



NUESTROS CLIENTES

ALPLA

KRONES

LOS VOLCANES

ism
Industrias San Miguel

ΔΕΚΑΛΑ
MYCOM

Walmart

Coca-Cola ABASA

Coca-Cola
FEMSA

Mission
world's finest avocados



CERVECERÍA CENTRO AMERICANA, S.A.



AGRO
Gonzámex

Coltrópico



CONSTRUYENDO
CONFIANZA

Battaglio
frutta da vivere

Tel: +502 4122 2687

Tel: +502 6634 1778

Email: rbernal@technofruits.com

<https://starengineeringsolution.com>

Web: <https://technofruits.com>

STAR
ENGINEERING SOLUTIONS

Technofruits
Ripening & Cooling Systems

TechnoDoors
Spaces Under Control

NUESTROS CLIENTES





**CONSERVAMOS FRESCURA,
GARANTIZAMOS CALIDAD**

¡CONTÁCTANOS!

-  ☎ +502 4122 2687
✉ rbernal@technofruits.com
-  ☎ +506 8880 3993
✉ javier@technofruits.com
-  ☎ +52 452 182 1201
✉ info@technofruits.com
-  ☎ +1 786 768 5382
✉ info@technofruits.com

<https://technofruits.com/>

