



SISTEMA DE **PRE-ENFRÍO** MÓVIL INTERNO

TUNEL DE PRE-ENFRÍO MÓVIL INTERNO



Sistema de Pre-enfrío móvil con equipos de **alta eficiencia energética que permite llevar la refrigeración hasta sus campos**, así los productos en cosecha pasan prácticamente del campo o del empaque al pre-enfriado, **ahorrando tiempo y esfuerzo en la maniobra de carga y descarga del producto.**

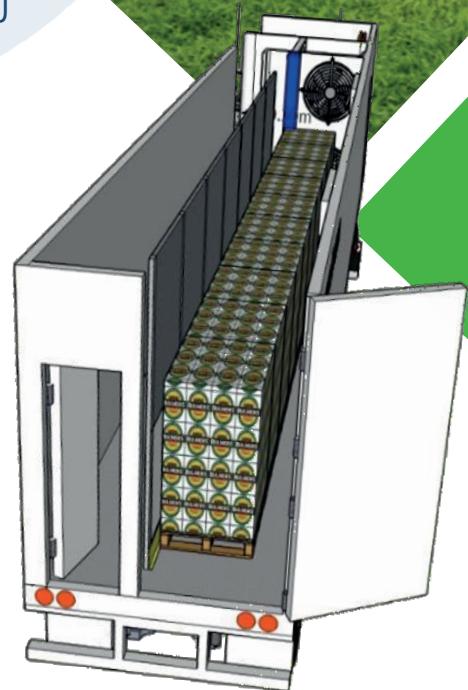
CAPACIDAD DE 8 PALLETS

En este equipo el producto se carga dentro del contenedor para iniciar el proceso de pre-enfriado.

Una vez que el producto ha llegado a su temperatura deseada se retira y se traslada al cuarto de conservación (Fijo o caja donde será transportado)

VENTAJAS

- No se requiere inversión en cámara y equipamiento.
- Arrendamiento calendarizado en base a producción.
- Reduce maniobras de carga y descarga
- Disminuye el tiempo entre cosecha y embarque
- Permite enfriar producto palletizado o a granel
- Fácil operación y bajo costo de mantenimiento



RESULTADOS

- Conserva la calidad de frescura de sus productos para buscar y mejorar su posición en el mercado
- Incrementa la vida de anaquel, dándole mayor flexibilidad de venta y prolongación de temporada
- Posibilidad de ofrecer mejores tiempos de entrega

CARACTERÍSTICAS GENERALES

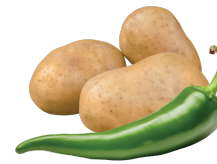
- Sistema montado en caja-remolque aislado.
- Ventiladores tipo centrífugo y axial para alta presión estática.
- Motores eléctricos sellados.
- Evaporador de expansión directa de alta eficiencia.
- Colchonetas para recepción y sellado de pallets y contenedores.
- Lona para el sellado de los pallets.
- Panel con controlador electrónico para su operación.
- Puerta de acceso para el servicio de los equipos.
- Lámpara de iluminación en cuarto de máquinas y sistema de evaporación.
- Válvulas Termostáticas de Expansión.
- Válvulas Solenoide en línea de Líquido.
- Sistema de compresión y condensación de alta eficiencia.
- Generador de energía eléctrica (opcional)



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Capacidad Enfriamiento Pallets	Capacidad Frigorífica (BTU/HR)+	H.P del Ventilador	Consumo Amperes		Longitud Caja Aislada
				230 V/3F	460 V/3F	
PMEI-1-30 HP	8-9	260,000	2 (7.5)	164	82	52 FT
PMEI-1-35 HP	8-9	336,000	2 (7.5)	190	95	52 FT

SISTEMA PMEI



Producto	Temp. EntradaProducto		Temp. Final Producto		Tiempo de Enfriamiento Aprox.
	°F	°C	°F	°C	
Aguacate	86	30	41	5	3 Hr.
Pimiento Morrón	86	30	50	10	1.5 Hr.
Berenjena	86	30	50	10	1.5 Hr.
Calabaza	85	29	41	5	3 Hr.
Chile	86	30	42	6	2.5 Hr.
Durazno	95	35	32	0	4 Hr.
Frambuesa	86	29	32	0	3 Hr.
Fresa	86	30	32	0	3 Hr.
Guayaba	90	32	41	5	3 Hr.
Limón	95	35	46	8	2 Hr.
Mango	90	32	50	10	2 Hr.
Manzana	80	27	35	2	3 Hr.
Melón	86	29	41	5	3 Hr.
Naranja	90	32	40	4	3 Hr.
Papaya	90	32	50	10	2 Hr.
Pepino	85	29	45	7	2.5 Hr.
Plátano	85	29	56	13	1 Hr.
Sandía	90	32	50	10	2 Hr.
Tomate	85	29	50	10	1.5 Hr.
uva	96	36	32	0	4 Hr.

EL TIEMPO ESTIMADO DE ENFRIAMIENTO PUEDE VARIAR EN FUNCIÓN DEL TIPO DE EMPAQUE UTILIZADO, TEMPERATURA DEL PRODUCTO, ACOMODO O DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO DENTRO DEL CONTENEDOR, ETC.

¿DUDAS? VISITA: <https://www.youtube.com/watch?v=NaLOKkD3K1Y>

NUESTRO EQUIPO DE ASESORES

ESTA A TUS ORDENES EN: VENTASHMO@GRUPO21.COM.MX

TELEFONOS (662) 301 4319 - (662) 213 7985 / CELULAR (662) 471 9799

WWW.CONGELADOSHMO.COM.MX/DIVISIONARRENDAMIENTODEEQUIPOS

