

Câmara fria padronizada

Trata-se de uma **Câmara fria padronizada** com dimensões e potência pré-estabelecidas, esta providência garante uma substancial redução do valor final, mantendo a mesma qualidade, eficiência e durabilidade de uma **câmara fria** na versão personalizada.

Câmara fria padronizada

Imagens ilustrativas



A **Câmara fria padronizada** permite a aquisição, em separado, de diversos acessórios, tais com: Estante em chapa, Alarme telefônico contra variação de temperatura, Estrado plástico, entre outros.

O pacote de fornecimento da **Câmara fria padronizada** prevê o seguinte:

Câmara fria padronizada		
Versão básica - Relação dos componentes		
01	jg	Modulo Frigorífico (gabinete)
01	jg	Equipamento para produção de frio, duas opções: Split System ou Plug-in
01	pç	Porta Frigorífica giratória, dim. 1,80 (alt) x 0,80 (larg)
01	pç	Cortina termoplástica, dim. 1,85 (alt) x 0,90 (larg)
01	pç	Soleira para porta, dim. 0,80 (larg)
01	un	Mão de Obra para montagem e interligação dos componentes

Dispomos da **Câmara fria padronizada** em cinco faixas de temperaturas e com dois tipos distintos de equipamentos para produção de frio, a saber:

Câmara fria padronizada		
Famílias de temperaturas		
Versão	Faixa de temperatura	Aplicação
RF	qualquer temperatura entre +10 e +1°C	Camara fria para refrigerados: Amadurecimento artificial (requer acessórios), Borracha "in natura", Café verde, Charutos (requer acessórios), Chocolate, Dejetos orgânicos, Defumados de carne, Doces refrigerados, Embutidos de carne, Espumantes, Essências, Flores, Fragrâncias, Frios, Frutas, Hortaliças, Laticínios, Legumes, Leite, Levedura, Lixo orgânico, Lúpulo, Malte, Margarina, Massa fresca, Medicamentos, Mel, Ovos, Pão - massa, Pâtisserie, Peles, Plasma do sangue, Pratos prontos, Queijos, Sementes - estoque (requer acessórios), Sementes - germinação (requer acessórios), Sobremesas refrigeradas, Soro, Vacina, Verduras, Vinho, Xarope de frutas
RS	qualquer temperatura entre +6 e 0°C	Camara fria para resfriados: Carne de cabrito resfriada, Carne de porco resfriada, Carne de vaca resfriada, Cerveja, Chopp, Fermento biológico, Frutas secas, Frutos do mar resfriado, Nozes, Pescado resfriado, Refrigerantes, Suco de frutas resfriado
RS-R	qualquer temperatura entre +6 e -5°C	Camara fria para resfriados com Equipamento reforçado: Carne de frango resfriada, Resfriamento lento
CO	qualquer temperatura entre -10 e -18°C	Camara fria para congelados: Congelados em geral, Fruta congelada, Frutos do mar congelado, Gelo, Pescado congelado, Polpa de fruta congelada, Suco de frutas congelado
CO-R	qualquer temperatura entre -8 e -25°C	Camara fria para congelados com Equipamento reforçado: Congelamento lento, Gelo químico (reutilizável), Sorvete de massa, Sorvete de palito
Equipamento para produção de frio, tipo:		SS - Split system: Componentes separados, permite a escolha da posição de cada um deles CF - Compacto frigorífico: Componentes no mesmo chassi, similar ao ar condicionado de janela

Câmara fria padronizada

Confira os modelos disponíveis, inclusive as características técnicas das **Câmaras frias padronizadas**, a saber:

Câmara fria padronizada							
Modelos e características técnicas							
Modelo	Dimensão externa largura x profundidade x altura (m)	Estoque (kg)	Famílias de temperatura (potencia em kilocalorias por hora)				
			RF	RS	RS-R	CO	CO-R
CFP/5	1,15 x 1,75 x 2,50	~1.200	1.180	1.180	1.300	1.035	1.079
CFP/6	1,15 x 2,30 x 2,50	~1.700	1.180	1.180	1.475	1.035	1.079
CFP/8	1,75 x 1,75 x 2,50	~1.800	1.180	1.180	1.613	1.035	1.079
CFP/8E	1,15 x 2,90 x 2,50	~1.800	1.180	1.180	1.613	1.146	1.079
CFP/9	1,15 x 3,45 x 2,50	~2.000	1.722	1.722	2.732	1.497	1.619
CFP/10	1,75 x 2,30 x 2,50	~2.100	1.722	1.180	1.833	1.035	1.404
CFP/12	1,75 x 2,90 x 2,50	~2.900	1.879	1.180	1.833	1.497	1.619
CFP/13	2,30 x 2,30 x 2,50	~3.200	1.725	1.722	2.732	1.497	1.619
CFP/15	1,75 x 3,45 x 2,50	~3.800	1.879	1.722	2.732	1.497	1.619
CFP/16	2,30 x 2,90 x 2,50	~4.200	1.879	1.879	2.732	1.497	1.619
CFP/18	1,75 x 4,05 x 2,50	~4.200	1.879	1.879	3.957	1.497	1.854
CFP/20	2,30 x 3,45 x 2,50	~5.000	1.879	1.879	3.957	1.497	1.854
CFP/20E	1,75 x 4,60 x 2,50	~5.000	1.879	1.879	3.957	1.497	1.854
CFP/21	2,90 x 2,90 x 2,50	~5.500	1.879	1.879	3.957	1.497	1.854
CFP/23	2,30 x 4,05 x 2,50	~6.000	2.072	2.072	3.957	1.890	1.952
CFP/23E	1,75 x 5,20 x 2,50	~6.000	2.072	2.072	3.957	1.890	1.952
CFP/25	2,90 x 3,45 x 2,50	~6.500	2.355	2.072	3.957	1.890	1.952
CFP/26	2,30 x 4,60 x 2,50	~6.700	2.355	2.072	3.957	1.890	1.952
CFP/29	2,90 x 4,05 x 2,50	~7.000	2.355	2.072	4.296	1.890	1.952
CFP/30	3,45 x 3,45 x 2,50	~8.000	2.355	2.072	5.119	1.890	2.286
CFP/33	2,90 x 4,60 x 2,50	~9.000	3.455	2.072	5.119	2.149	2.286
CFP/33E	2,30 x 5,75 x 2,50	~9.000	-	-	-	-	-
CFP/35	3,45 x 4,05 x 2,50	~9.500	3.455	2.072	5.119	2.149	2.286
CFP/36E	2,30 x 6,35 x 2,50	~9.500	-	-	-	-	-
CFP/39	3,45 x 4,60 x 2,50	~10.000	3.455	2.072	5.790	2.149	2.286
CFP/41	4,05 x 4,05 x 2,50	~11.000	3.455	2.355	5.961	2.149	2.286
CFP/42	2,90 x 5,75 x 2,50	~12.000	3.455	2.355	6.373	2.149	2.666
CFP/46	4,05 x 4,60 x 2,50	~13.500	3.455	2.355	8.415	2.479	2.666
CFP/46E	2,90 x 6,35 x 2,50	~13.500	-	-	-	-	-
CFP/49	3,45 x 5,75 x 2,50	~14.500	3.455	3.455	8.415	2.479	2.666
CFP/53	4,60 x 4,60 x 2,50	~16.000	3.455	3.455	8.415	2.479	2.666
CFP/54E	3,45 x 6,35 x 2,50	~16.000	-	-	-	-	-
CFP/58	4,05 x 5,75 x 2,50	~17.500	4.862	3.455	10.579	2.711	3.539
CFP/64E	4,05 x 6,35 x 2,50	~19.000	-	-	-	-	-
CFP/66	4,60 x 5,75 x 2,50	~20.000	4.862	4.862	12.168	3.095	3.539

Observações:

A **Câmara fria padronizada** não é adequada para resfriamento e ou congelamento rápido, exceto nos modelos RS-R ou CO-R (câmaras frigoríficas com equipamento reforçado), que resfriam ou congelam aproximadamente 10% ao dia da capacidade do estoque por dia.

Parâmetros adotados para o cálculo de carga térmica das **Câmaras frias padronizadas**:

- Faixa de temperatura RF/Refrigerados: Text = +32°C, Tent = +15°C, Tcam = +2°C, Produto = Tomate, Calor específico AC = 0,94 kcal/kg/°C, Calor latente = 75 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 540 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr
- Faixa de temperatura RS/Resfriados: Text = +32°C, Tent = +6°C, Tcam = 0°C, Produto = Carne de vaca, Calor específico AC = 0,77 kcal/kg/°C, Calor latente = 56 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr
- Faixa de temperatura RS-R/Resfriados-Equipamento reforçado: Text = +32°C, Tent = +6°C, Tcam = -5°C, Produto = Carne de frango, Calor específico AC = 0,80 kcal/kg/°C, Calor específico AB = 0,42 kcal/kg/°C, Calor latente = 60 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr
- Faixa de temperatura CO/Congelados: Text = +32°C, Tent = -10°C, Tcam = -18°C, Produto = Congelados, Calor específico AB = 0,41 kcal/kg/°C, Calor latente = 55 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr
- Faixa de temperatura CO-R/Congelados-Equipamento reforçado: Text = +32°C, Tent = -8°C, Tcam = -25°C, Produto = Sorvetes, Calor específico AB = 0,395 kcal/kg/°C, Calor latente = 49 kcal/kg/24 hr, Calor de respiração = 0 kcal/kg, Movimentação = 10% do estoque/24 hr

As características técnicas referentes as **Câmaras frias padronizadas** e, aqui mencionados, estão sujeitos a alteração sem prévio aviso.