



Una de las características que distinguen a la refrigeración Industrial es la magnitud de las temperaturas operacionales. Así, temperaturas de hasta 15°C (60°F) definen el límite superior, mientras temperaturas de -60 a -70°C (-76 a -94°F) define el límite inferior.

La conservación de alimentos es mas prolongada cuanto mas baja es la temperatura de almacenamiento. La conservación de todas las carnes, de los productos vitícolas, de las frutas y de los vegetales se extienden por medio de bajas temperaturas. Muchos alimentos se almacenan sin congelar y muy raramente se les congela, algunos son bananos, manzanas, tomates, lechugas, repollos, papas, las cebollas, etc.

Brindamos instalación de para sistema de frio alimentario y climatizacion para cadena de supermercados bancos, universidades, centros comerciales, etc.