



Túnel de congelación ISOFROST

Trabajando a temperaturas de hasta -45°C, garantizan unas condiciones óptimas de en los procesos de ultra congelación.

Características técnicas

- Paneles aislantes de entre 100 y 140 mm (según modelo), fabricados con poliuretano inyectado entre chapas de acero con acabado lacado blanco interior y lacado gris exterior. Panel del suelo empotrable del mismo grosor.
- Compresor semi-hermético de doble etapa con subenfriador y condensador centrífugo o axial.
- Evaporador construido para el máximo aprovechamiento de la superficie de intercambio en el interior del túnel. Separación entre aletas de 8 mm. Sistema de desescarche integrado automático.
- Suelo aislado y antideslizante con perfil sanitario en todos los ángulos interiores.
- Su diseño modular permite aumentar su capacidad o cambiar su configuración de forma fácil.
- Controlados mediante programador electrónico.

Opciones

- Acabado interior en acero inoxidable AISI-304.
- Registrador de datos.

Cámaras de congelación y conservación ISOGLAS

Cámaras de conservación a baja temperatura (-20°C) específicamente diseñadas para la conservación de cualquier tipo de producto de panadería, bollería o pastelería.

Su construcción modular permite una fácil modificación o ampliación atendiendo a las necesidades del cliente.

Características técnicas

- Paneles: interior y exterior lacados.
- Compresor de tipo semi-hermético.
- Desescarche eléctrico automático.
- Controlado mediante programador electrónico.

Climatización de obradores y proyectos

GPG dispone de ingeniería propia de frío, lo que nos permite desarrollar proyectos especiales y la fabricación de equipos frigoríficos a requerimiento de cliente.

Tunnel de surgélation ISOFROST

Les tunnels de surgélation ISOFROST permettent de travailler à des températures de jusqu'à -45°C ce qui garantit des processus de ultra-surgélation dans des conditions optimales.

Caractéristiques techniques

- *Panneaux isolés . Epaisseur entre 100 et 140 mm (selon modèles) fabriqués en polyuréthane injecté entre des tôles en acier. Intérieur laqué blanc et extérieur laqué couleur grise. Panneaux du sol de la même épaisseur.*
- *Compresseur type semi-hermétique double étape avec sub-refroidisseur et condensateur centrifuge ou axial.*
- *Evaporateur construit pour profiter au maximum la surface de contact à l'intérieur du tunnel. La séparation entre ailettes est de 8 mm. Système de dégivrage intégré automatique.*
- *Sol isolé et anti-glissant avec profil sanitaire sur tous les angles intérieurs.*
- *Sa conception modulaire permet d'augmenter facilement sa capacité ou bien de modifier sa configuration d'une manière simple.*
- *Contrôle par programmeur électronique.*

Opciones

- *Finition intérieure en acier inoxydable AISI 304*
- *Enregistrement d'information*

Chambres de surgélation et conservation ISOGLAS

Chambres de conservation à basse température (-20°C) spécialement conçues pour la conservation de tout type de produit de boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie.

Sa conception modulaire permet une modification ou augmentation selon les besoins du client.

Caractéristiques techniques

- *Panneaux intérieurs et extérieurs laqués*
- *Compresseur du type semi-hermétique*
- *Dégivrage électrique automatique*
- *Contrôle par programmeur électronique*

Climatisation du fournil et projets

GPG dispose d'un bureau d'études de froid ce qui permet d'étudier des projets spéciaux et de construire des équipements frigorifiques, pouvant répondre aux besoins spécifiques de nos clients.

ISOFROST Deep Freezer

Working up to -45°C Isofrost Deep Freezing Tunnels guarantee optimal conditions in freezing processes.

Technical Specifications

- *Between 100 and 140 mm insulation panels (depending on the models) injected polyurethane made between lacqued steel plates. Same thickness build in ground panel.*
- *Semi Hermetic double stage compressor with sub cooler and centrifugal or axial condenser.*
- *Built to achieve the maximum exchange surface inside the tunnel evaporator. 8 mm fins. Integrated automatic defrosting system.*
- *Isolated non-skid ground, sanitary shape covering all internal angles.*
- *Modular design that allows easily increase chamber capacity or to change configuration.*
- *Electronical programmer controlled.*

Options

- *Internal AISI 304 stainless steel finish.*
- *Data register.*

ISOGLAS Cooling and Storage Chambers

Low temperature storage chambers (-20°C) specifically designed for any kind of bakery, viennoiserie or confectionery product conservation.

Modular construction provides easy further modifications or enlargements.

Technical specifications

- *Internal and external lacqued panel plates*
- *Semi hermetic compressors*
- *Integrated automatic defrosting system*
- *Electronical programmer controlled.*

Bakeries Climatization and Projects

GPG has their own cooling engineering department to develop special projects to design and construct cooling and freezing equipments under customer requested special specifications.