



Enfriamiento por Vacío

Eficiencia
comprobada
para Hortalizas
y Hierbas



Enfriamiento por Vacío para Hortalizas y Hierbas



Aumenta
Vida Útil

Una vez cosechados, todos los productos frescos sufren estrés. Este estrés resulta en respiración (transpiración) y sudoración. Ambos son provocados principalmente por la temperatura. Con un preenfriamiento rápido, tanto la respiración como la transpiración se pueden reducir en un 75 % o más, lo que resulta en la preservación de la calidad y en el aumento de la vida útil de almacenamiento: reduciendo el rechazo y el desperdicio.

El preenfriamiento mantiene la calidad de los productos y aumenta sus ganancias.



Reducción
en Tiempo de
Enfriamiento

El enfriamiento por vacío es una tecnología de preenfriamiento rápido. Al reducir continuamente la presión dentro de la cámara de vacío, se fuerza la evaporación de una fracción de la humedad del propio producto a temperaturas decrecientes. Esta evaporación (= ebullición) consume energía que se toma del producto en forma de una rápida reducción de la temperatura; su producto se enfría! Rápido por dentro y por fuera, hasta el núcleo.

El enfriamiento por vacío es el método de preenfriamiento más rápido y eficiente.



Para la mayoría
de hortalizas
y hierbas

Una amplia gama de hortalizas frescas y hierbas pueden beneficiarse del enfriamiento por vacío. Las hortalizas de hoja y las hierbas son las más fáciles y rápidas de enfriar. Se pueden lograr tiempos de enfriamiento de 10 a 20 minutos. Las hortalizas delicadas y las setas se pueden enfriar muy rápido. Las hortalizas más compactas, como el brócoli, tomarán más tiempo y podrían beneficiarse de un rociado adicional de agua.

El enfriamiento por vacío es perfecto para la mayoría de las hortalizas y hierbas.

Referencias en el mercado

La lechuga iceberg es una de las hortalizas más comunes que se enfrían con nuestros sistemas de vacío en todo el mundo. Con nuestras soluciones de rendimiento estándar, los tiempos de enfriamiento varían entre 20 y 30 minutos. Un preenfriamiento más rápido es posible con nuestras soluciones de alto rendimiento.

Las hierbas delicadas pueden obtener un aumento sustancial en la vida útil y, como beneficio adicional, el enfriamiento por vacío elimina una pequeña cantidad de humedad, ofreciendo un gran aumento en el rendimiento y permitiendo que las hierbas se transporten a destinos más lejanos manteniendo su calidad. Nuestros clientes en Colombia enfrían las hierbas en 10 - 12 minutos, aunque el estándar es de 15 - 20 minutos.

El brócoli es enfriado por uno de nuestros clientes en México: "Logramos una frescura óptima con nuestro sistema de enfriamiento por vacío, bajando 8 pallets de brócoli a 2 - 4°C en solo 40 minutos. Extendemos la vida útil y aseguramos tiempos de transporte más largos, entregando productos de calidad máxima a nuestros clientes en EE.UU."

El apio y el maíz dulce están entre los productos más densos con el mayor peso por pallet. Uno de nuestros clientes en EE.UU.: "Estamos enfriando 1,000 kg de apio de 18°C a 5°C en 30 - 40 minutos. El próximo año superaremos nuestra pequeña máquina (para un pallet) y necesitaremos una más grande."

Una amplia gama de hortalizas se puede enfriar rápida y uniformemente

Cuanto mayor sea la superficie en comparación con el peso, más rápido se podrá enfriar el producto. Por esta razón, las hortalizas de hoja y las hierbas se enfrían mucho más rápido que las hortalizas compactas. La superficie del producto debe ser permeable al vapor de agua para permitir el enfriamiento por vacío. Productos como el pepino, el pimiento, el tomate y las drupas no se pueden enfriar por vacío.

Los mejores resultados de enfriamiento se logran generalmente cuando alrededor del 80 - 85 % del “calor de campo” (= diferencia entre la temperatura de cosecha y la de almacenamiento) se elimina mediante el enfriamiento rápido (por vacío). El calor restante se puede eliminar perfectamente en la cámara frigorífica. El tiempo de enfriamiento por vacío es mucho más corto cuando el enfriamiento final se realiza en la cámara fría, maximizando así la productividad del pre-enfriador.



Lechuga iceberg: Perfecta para enfriar. Fuerte aumento en el tiempo de almacenamiento y de la vida útil.



Lechuga de hoja: Enfriamiento extremadamente rápido posible. Del campo al supermercado el mismo día, con mínimo rechazo.



Rúcula: El enfriamiento ultra rápido preserva la calidad, frescura y sabor.



Espinaca: El enfriamiento ultra rápido mantiene la calidad, frescura y el sabor.



Hierbas: El enfriamiento y secado por vacío puede resultar en grandes aumentos en el rendimiento y la preservación de la calidad.



Micro Hierbas: Extremadamente tiernas y sensibles al calor, las micro hierbas pueden beneficiarse enormemente del preenfriamiento rápido.



Brotes: Tiempos de enfriamiento menores a 25 minutos son posibles, preservando toda la frescura y sensación crocante del producto.



Champiñones: El vacío es perfecto! Enfriamiento hasta el núcleo con una piel seca y perfecta.



Brócoli y broccolini: El vacío asegura un resultado de enfriamiento perfecto y maximiza el rendimiento.



Coles de Bruselas: Se puede lograr una vida de almacenamiento extendida y una reducción de desperdicio mediante el preenfriamiento por vacío.



Col china: Perfecta para enfriar por vacío, pero no demasiado profundo. Optimiza la vida de almacenamiento.



Espárragos verdes: Óptima logística de enfriamiento al eliminar la mayor carga de calor con el vacío.



Apio: Solo con el vacío se puede lograr un preenfriamiento rápido y eficiente, maximizando su rendimiento.



Maíz dulce: Incluso cargas pesadas se pueden enfriar rápida y eficientemente mediante el vacío. Hasta el núcleo de las cajas.

Weber Cooling es líder en Enfriamiento por Vacío

Ofrecemos una amplia gama de enfriadores por vacío estandarizados, asequibles pero potentes, diseñados para enfriar diferentes tipos de hortalizas y hierbas.

Weber WeCool BASE ONE

Enfriador completamente estandarizado de bajo costo y ultra rápido para un pallet. Diseñado con un costo y tamaño mínimos. Se suministra con puerta manual abatible.

Weber WeCool COMPACT

Sistemas frontales con puerta corrediza integrada. Diseñado para dos pallets colocados uno al lado del otro. Un modelo para Euro Pallets y un modelo para Pallets Estándar. Control inteligente de alta velocidad. Varias soluciones personalizadas posibles.



¡Podemos construir soluciones para cada necesidad!

Si necesita capacidades mayores o tiene requisitos especiales, le ofrecemos una solución! Algunos ejemplos recientes incluyen sistemas de enfriamiento por vacío de múltiples cámaras en configuración estándar y con salas ultra anchas.

Weber WeCool NEXT GEN

Gama completa de enfriadores por vacío eficientes y optimizados en costo, modulares. Ofrecemos soluciones para hasta 12 pallets por cámara. Diferentes modelos para Euro Pallets y Pallets Estándar.

- ✧ Enfriamiento ultra rápido
- ✧ Mayor vida útil
- ✧ Mejor calidad

SISTEMAS HECHOS A LA MEDIDA

Ofrecemos soluciones Multi-Cámara y Sistemas hechos a la medida basados en nuestra gama Next Gen y también Soluciones Especiales para pallets de avión. Hemos construido soluciones que pueden enfriar hasta 300,000 kg de productos frescos por día utilizando soluciones de enfriamiento ultra eficientes en consumo de energía.



¡Hemos hecho que el Enfriamiento por Vacío para hortalizas y hierbas sea asequible para USTED!

Nos enfocamos en la reducción de CO2 → ¡Por un mundo más verde!

Para todos nuestros sistemas de enfriamiento por vacío, ahora ofrecemos “Enfriamiento Hidronico”. Esta tecnología es extremadamente eficiente en energía y garantiza las mayores velocidades de enfriamiento. Reduce la cantidad de refrigerante en hasta un 70 % y minimiza el riesgo de fugas.

También podemos ofrecer soluciones de enfriamiento “cero-GWP” utilizando refrigerantes naturales como CO2 y Amoniaco.

Con oficinas regionales en Europa y Asia y una red de socios en todo el mundo, proporcionamos mantenimiento y soporte rápido y confiable. En nuestra oficina central en los Países Bajos, contamos con enfriadores por vacío de demostración e investigación, ofreciendo la posibilidad de realizar pruebas in situ.



Weber Cooling es el proveedor líder mundial de soluciones de enfriamiento por vacío

Weber Cooling es el mayor proveedor de soluciones de enfriamiento por vacío en el mundo. Nos dedicamos ÚNICAMENTE al enfriamiento por vacío. Para TODAS las aplicaciones donde se usa el enfriamiento por vacío. Hemos desarrollado soluciones personalizadas, a la medida, para cada una de estas aplicaciones de enfriamiento por vacío.

APLICACIONES ALIMENTARIAS

Panadería y Pastelería | Alimentos y Cocina | Arroz y Sushi

APLICACIONES FRESCAS

Hortalizas y Hierbas | Flores y Cadena de Frío | Césped, Sedum y Sustrato

Weber Cooling puede proporcionar soluciones de la más alta calidad a los costos más bajos gracias a nuestros:

- **Economías de escala** – somos el mayor proveedor de enfriadores por vacío en el mundo.
- **Bajos costos generales** – combinamos una organización ágil y eficiente con una sólida red de socios.
 - **Diseño inteligente** – utilizamos tecnología modular y soluciones innovadoras.

Contact

Weber Vacuum Group B.V.

NL-3334KC Zwijndrecht, Gildenweg 16, The Netherlands
info@webervacuum.group | +31 884 256 250



webervacuum.group