



TRANSPORTE DE PRODUCTOS

CON **CO₂**

El almacenaje o proceso de congelación, debe incluir acciones efectuadas para suministrar al consumidor un producto de calidad competitiva, desde mantener la temperatura del producto con hielo o cualquier otro medio de refrigeración, hasta la construcción de sistemas de refrigeración mecánicos.

El uso de estos equipos enfrenta serios problemas cuando el personal a cargo de la operación no realiza un manejo correcto, rompiendo la cadena de frío y provocando pérdidas de producto.

La aplicación de transporte refrigerado con pellets de bióxido de carbono (CO₂) para productos perecederos distribuidos a diversos destinos de la república, ofrece una alternativa que disminuye los altos costos iniciales que conlleva la adquisición de unidades refrigeradas con una alta flexibilidad en las operaciones y diversas opciones de uso.

La experiencia en el uso y manejo del nitrógeno (N₂), así como del bióxido de carbono (CO₂) nos ha ayudado a contar con la confianza de importantes clientes de las industrias.

Áreas susceptibles para implementar el sistema:

- Esta tecnología es aplicable a todas las industrias con necesidad de prolongar la cadena de frío, buscando la preservación de la calidad de sus productos
- En México la demanda del transporte refrigerado está asociado en gran medida con el transporte de productos perecederos frescos, congelados y de la Industria agroalimentaria
- La industria de la transformación y en particular la química y de procesos, demandan también este tipo de transporte aunque en menor escala

Ventajas:

- Mejora el control de inventarios
- Prolonga la vida comercial del producto
- Mantiene las propiedades organolépticas
- Retarda el desarrollo de bacterias y hongos
- Transportación de productos frescos y congelados en la misma caja
- Amplía las zonas de distribución
- Evita el desprendimiento y la mezcla de olores permitiendo el transporte de diferentes productos sin mezclar olores
- No depende del factor humano, cada caja cuenta con su propia "fuente de frío" evitando el rompimiento de la cadena de frío

Además contamos con otras aplicaciones como:



Espojado de alimentos con N₂



Carbonatación de bebidas con CO₂ grado alimenticio.



Congelación de alimentos con N₂ líquido.



Preservación, conservación y control de granos en silos con CO₂



Soluciones en gases envasados.

01800 712 2525

www.infra.com.mx
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.

01800 724 2589

www.cryoinfra.com
atencionaclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

01800 557 2436

www.infrasur.com.mx
infrasur@infrasur.com.mx