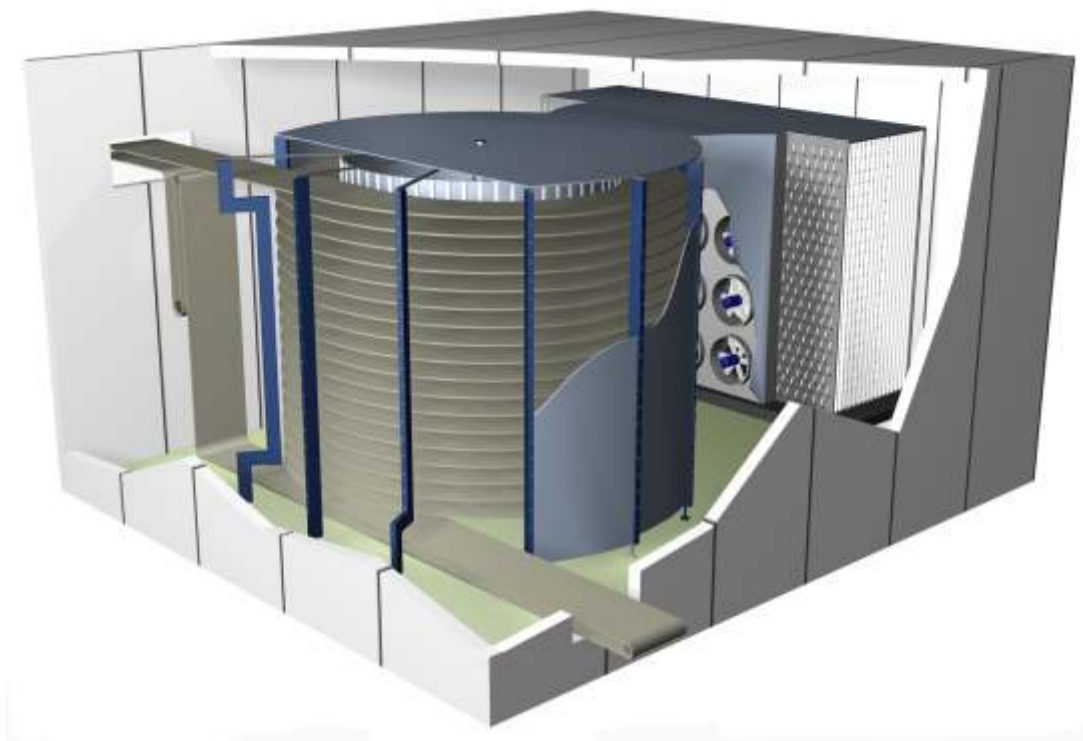


Túnel Contínuo Helicoidal - TCH



Desenvolvido pela [Rima Engenharia](#) o Túnel Contínuo Helicoidal é indicado para o congelamento I.Q.F. de carnes industrializadas como hambúrguers, empanados e pré-fritos; cortes de aves e produtos de pesca, além de resfriamento de produtos lácteos e pães.

Os Túneis TCH são produzidos para congelamento, considerando a temperatura do ar à -30°C e com capacidades que variam de entre 600 e 6.500 kg/h.

Vantagens

- ✍ O congelamento imediato reduz as perdas por desidratação do produto;
- ✍ O sistema helicoidal diminui o manuseio e elimina o tempo necessário para acumulação de produtos nas bandejas;
- ✍ Congelando mais e em menor espaço tem melhor relação custo-benefício;
- ✍ Dispositivo automático de higienização da esteira permite o funcionamento contínuo por mais de 20 horas;
- ✍ Possui acionamento em baixa tensão e dispositivo de segurança que garantem longa vida útil com baixo custo de manutenção;
- ✍ Esteira de aço inóx marca Ashworth com velocidade regulável através de variador de frequências, permitindo o tempo correto de congelamento/resfriamento dos diversos tipos de produtos.

Desarrollado por [Rima Engenharia](#), el Túnel Continuo Helicoidal es indicado para el congelamiento I.Q.F. de carnes industrializadas como hamburguesas, empanadas y productos prefritos; cortes de aves y productos pesqueros, además de la refrigeración de productos lácteos y panes.

Los túneles TCH son producidos para congelamiento, considerando la temperatura del aire a -30°C y con capacidades que van de 600 a 6.500 kg/h.

Ventajas

- ✍ El congelamiento inmediato reduce las pérdidas por deshidratación del producto;
- ✍ El sistema helicoidal disminuye el manoseo y elimina el tiempo necesario para acumulación de pros en las bandejas;
- ✍ Congelando más en espacio menor, se logra mejor relación costo-beneficio;
- ✍ Dispositivo automático de higienización de la estera permite el funcionamiento continuado por más de 20 horas;
- ✍ Posee accionamiento en baja tensión y dispositivos de seguridad que garantizan larga vida útil y bajo costo de mantenimientos;
- ✍ Estera de acero inoxidable marca Ashworth con velocidad regulable a través de varidor de frecuencias, que permite el tiempo correcto de congelamiento/refrigeración de los diversos de tipos de productos.

Lista de Referência TCH

Nº	Unidade	Cidade	Cap Kg/h
1	Frig. Santa Rosense	Santa Rosa - RS	1.000
2	Sadia Oeste	Várzea Grande - MT	1.000
3	Sadia	São Paulo - SP	1.300
4	Sadia	São Paulo - SP	1.800
5	Sadia	São Paulo - SP	1.800
6	Sadia	São Paulo - SP	1.800
7	Sadia	São Paulo - SP	1.800
8	Sadia	São Paulo - SP	1.800
9	Sadia	Toledo - PR	1.800
10	Ceval Alimentos	Itapevi - SP	1.800
11	Rezende Alimentos	Uberlândia - MG	1.800
12	Rezende Alimentos	Uberlândia - MG	1.800
13	Sadia	São Paulo - SP	3.600
14	Frigobrás	Toledo - PR	1.440
15	Da Granja	Lapa - PR	1.000
16	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.600
17	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.600
18	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.200
19	Da Granja	Lapa - PR	1.000
20	Sadia	Toledo - PR	5.000
21	Costa Sul Pescados	Penha - SC	1.400
22	Anglo Alimentos	Barretos - SP	2.100
23	Clain S.A.	Montevideo - Uruguay	2.000
24	Sudcoop	Medianeira - PR	1.300
25	Biscoitos São Geraldo	Belo Horizonte - MG	1.200
26	Dipesca	Penha - SC	780
27	Nólia Irmãos	Itajaí - SC	750
28	Frinal	Garibaldi - RS	3.000
29	Impescal	Guaratuba - PR	750
30	Danone	Poços de Caldas - MG	3.000
31	Pif Paf	Visc. de Rio Branco - MG	2.000
32	Perdigão	Capinzal - SC	1.700

Nº	Unidade	Cidade	Cap Kg/h
33	Ice Cream	Buenos Aires - Argentina	1.000
34	Sadia	Concórdia - SC	2.000
35	Kilo Certo	São Paulo - SP	600
36	Sadia	Concórdia - SC	2.000
37	Sadia	Concórdia - SC	1.500
38	Sadia	São Paulo - SP	1.500
39	Perdigão	Marau - RS	1.200
40	Proinvisa	São Mateo - Venezuela	700
41	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.800
42	Churrasquinho	Jundiá - SP	500
43	Calombé	Duque de Caixias - RJ	1.000
44	Perdigão	Lages - SC	1.500
45	Bredenmaster	Santiago do Chile - Chile	1.500
46	Perdigão	Lages - SC	1.500
47	Perdigão	Rio Verde - GO	2.200
48	Cuisine Solutions	Brasília - DF	1.300
49	Kilo Certo	São Paulo - SP	644
50	Miami Pescados	Cananéia - SP	500
51	Aurora (C.C.O.C)	Quilombo - SC	2.000
52	Sadia	Concórdia - SC	3.000
53	Coopacol	Cafelândia - PR	3.000
54	Tip Top	Manágua - Nicarágua	2.750
55	Costa Sul Pescados	Penha - SC	2.000
56	Fresh Start Bakeries	Juiz de Fora - MG	2.040
57	Pompéia	Rio do Sul - SC	700
58	C. Vale	Palotina - PR	3.000
59	Kraft Foods	Curitiba - PR	1.000
60	Kilo Certo	São Paulo - SP	650
61	Porto	São Paulo - SP	600
62	Marfrig	São Paulo - SP	600
63	Ariztia	Santiago do Chile - Chile	6.500
64	Vase Group	Bogotá - Colômbia	600

Dados Técnicos

Modelos	1818	1824	2418	2424	3018	3024	3618	3624
Largura útil esteira [mm]	16"	16"	22"	22"	28"	28"	34"	34"
Nº nível	18	24	18	24	18	24	18	24
Altura nível [mm]	150	150	150	150	150	150	150	150
Área útil esteira [m ²]	56.7	75.6	104	138.7	165.6	220.8	241.2	321.6
*Capacidade [kg/h]	700	1.000	1.300	1.750	2.100	2.750	3.000	4.000
Largura [m]	5	5	6	6	8	8	9	9
Comprimento [m]	7	7	9	9	10	10	12	12
Altura [m]	4.5	5.5	5	6	5	6	5	6

*Capacidades baseadas em hambúrguer

Tendo em vista o aperfeiçoamento contínuo do produto, as informações contidas aqui poderão ser alteradas sem prévio aviso.