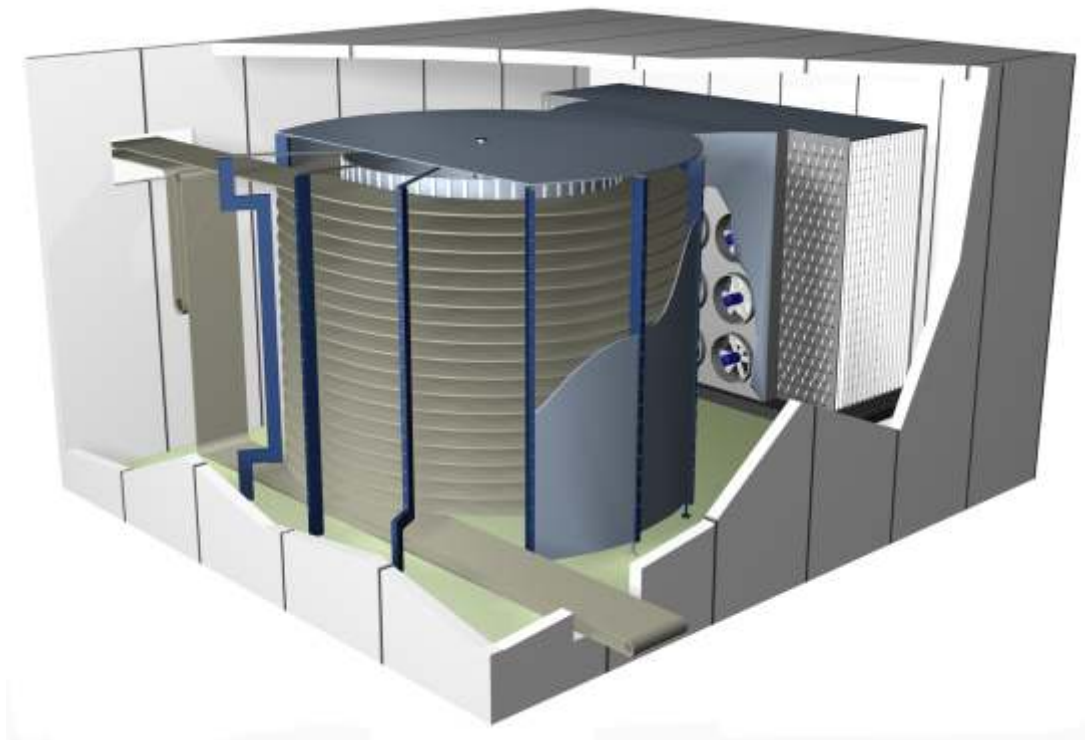




# Túnel Contínuo Helicoidal - TCH



Desenvolvidos pela **MADep**® 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  $-30^{\circ}\text{C}$  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 **MADep**®, el Túnel Contínuo 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  $-30^{\circ}\text{C}$  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 variador de frecuencias, que permite el tiempo correcto de congelamiento/refrigeración de los diversos de tipos de productos.

## Lista de Referência TCH

TCH 0804-01

Nº	Unidade	Cidade	Cap Kg/h	Nº	Unidade	Cidade	Cap Kg/h
1	Frig. Santa Rosense	Santa Rosa - RS	1.000	33	Ice Cream	Buenos Aires - Argentina	1.000
2	Sadia Oeste	Várzea Grande - MT	1.000	34	Sadia	Concórdia - SC	2.000
3	Sadia	São Paulo - SP	1.300	35	Kilo Certo	São Paulo - SP	600
4	Sadia	São Paulo - SP	1.800	36	Sadia	Concórdia - SC	2.000
5	Sadia	São Paulo - SP	1.800	37	Sadia	Concórdia - SC	1.500
6	Sadia	São Paulo - SP	1.800	38	Sadia	São Paulo - SP	1.500
7	Sadia	São Paulo - SP	1.800	39	Perdigão	Marau - RS	1.200
8	Sadia	São Paulo - SP	1.800	40	Proinvisa	São Mateo - Venezuela	700
9	Sadia	Toledo - PR	1.800	41	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.800
10	Ceval Alimentos	Itapevi - SP	1.800	42	Churrasquinho	Jundiá - SP	500
11	Rezende Alimentos	Uberlândia - MG	1.800	43	Calombé	Duque de Caixias - RJ	1.000
12	Rezende Alimentos	Uberlândia - MG	1.800	44	Perdigão	Lages - SC	1.500
13	Sadia	São Paulo - SP	3.600	45	Bredenmaster	Santiago do Chile - Chile	1.500
14	Frigobrás	Toledo - PR	1.440	46	Perdigão	Lages - SC	1.500
15	Da Granja	Lapa - PR	1.000	47	Perdigão	Rio Verde - GO	2.200
16	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.600	48	Cuisine Solutions	Brasília - DF	1.300
17	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.600	49	Kilo Certo	São Paulo - SP	644
18	Perdigão	Salto Veloso - SC	1.200	50	Miami Pescados	Cananéia - SP	500
19	Da Granja	Lapa - PR	1.000	51	Aurora (C.C.O.C)	Quilombo - SC	2.000
20	Sadia	Toledo - PR	5.000	52	Sadia	Concórdia - SC	3.000
21	Costa Sul Pescados	Penha - SC	1.400	53	Coopacol	Cafelândia - PR	3.000
22	Anglo Alimentos	Barretos - SP	2.100	54	Tip Top	Manágua - Nicarágua	2.750
23	Clain S.A.	Montevideo - Uruguay	2.000	55	Costa Sul Pescados	Penha - SC	2.000
24	Sudcoop	Medianeira - PR	1.300	56	Fresh Start Bakeries	Juiz de Fora - MG	2.040
25	Biscoitos São Geraldo	Belo Horizonte - MG	1.200	57	Pompéia	Rio do Sul - SC	700
26	Dipesca	Penha - SC	780	58	C. Vale	Palotina - PR	3.000
27	Nólia Irmãos	Itajaí - SC	750	59	Kraft Foods	Curitiba - PR	1.000
28	Frinal	Garibaldi - RS	3.000	60	Kilo Certo	São Paulo - SP	650
29	Impescal	Guaratuba - PR	750	61	Porto	São Paulo - SP	600
30	Danone	Poços de Caldas - MG	3.000	62	Marfrig	São Paulo - SP	600
31	Pif Paf	Visc. de Rio Branco - MG	2.000	63	Ariztia	Santiago do Chile - Chile	6.500
32	Perdigão	Capinzal - SC	1.700	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 [m²]	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.



Madef S.A. Ind. e Com. - Rua Liberdade, 1315 - Vila Rosa - Canoas - RS - 92020-240  
 Fone: 51 3031 9999 - Fax: 51 477 6100 - madef@madef.com.br - www.madef.com.br