



Greenfrío

Sistemas de Refrigeración, S.L.L.

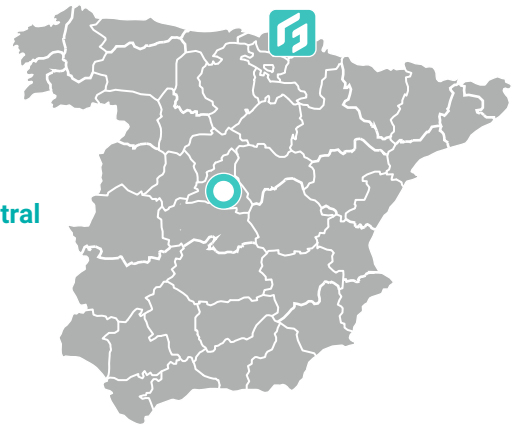


Secaderos
Frío industrial
Descongeladoras

NUESTRA EMPRESA

GREENFRÍO nace para dar continuidad a la empresa *E.F.C., S.A (Equipos Frigoríficos Compactos, la cual perteneció al Grupo Ramón Vizcaíno)* debido al cese de su actividad a comienzos del año 2011.

Es en este preciso momento cuando un grupo de extrabajadores deciden crear **GREENFRÍO** con el objetivo de reactivar la misma línea de negocio que hasta entonces *E.F.C., S.A.* desempeñaba.



 **Oficina Central y Fábrica**

 **Delegación Comercial**

✓ QUIENES SOMOS

Somos especialistas en el diseño, desarrollo y fabricación de maquinaria para **instalaciones de frío industrial** principalmente para el **sector agroalimentario**.

El equipo humano de GREENFRÍO, altamente cualificado y con una amplia y valiosa experiencia, tiene como primer objetivo aportar valor tecnológico a sus proyectos de refrigeración aumentando la fiabilidad, la garantía y la eficiencia de los equipos.



✓ COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE

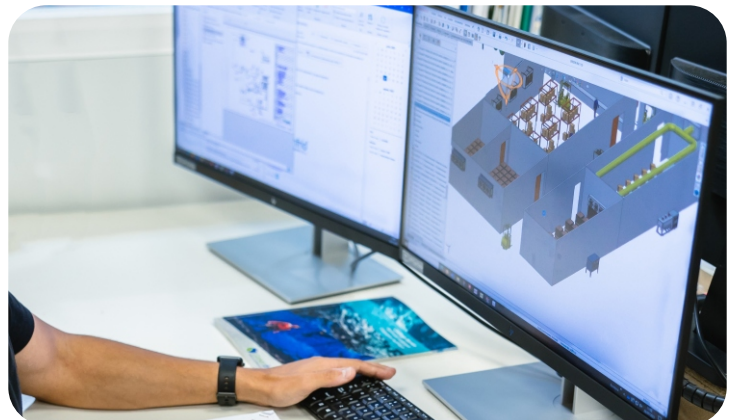
Guiados por la **sostenibilidad**, forjamos un camino comprometido con el **Medio Ambiente**, apostando, desde la honestidad, transparencia y profesionalidad, por el esfuerzo y el trabajo en equipo con el único objetivo de ofrecer a nuestros clientes un servicio en continua mejora. Todo ello, sumado a nuestra capacidad de dar respuesta personalizada a las necesidades de nuestros clientes, nos convierte en un claro referente mundial dentro del sector de la refrigeración. Porque no ofrecemos productos, ofrecemos soluciones.



✓ INNOVACIÓN

La innovación y el desarrollo de producto es uno de nuestros valores corporativos, e implica a todos los departamentos de la empresa. Todos están motivados por una ingeniería creativa para ofrecer productos y soluciones de mayor valor añadido y adaptarse rápidamente a las tendencias del mercado.

GREENFRÍO es líder en tecnología aplicada al desarrollo de soluciones en refrigeración, por ello nuestros ingenieros están inmersos en varios proyectos de I+D, para lograr una **mayor eficiencia energética y sostenibilidad** en las instalaciones, teniendo como fin ofrecer la mejor solución adaptada a cada mercado.

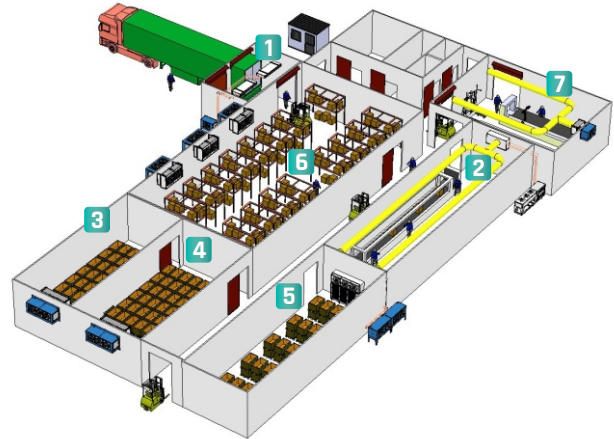




FRÍO INDUSTRIAL

GREENFRÍO dispone de una amplia gama de equipos para poder abastecer los diferentes servicios de frío existentes en la mayoría de las industrias agroalimentarias, con un rango de temperaturas desde -50°C hasta los +18°C.

- 1 Cámara de recepción. +10°C.
- 2 Sala de trabajo. +12°C.
- 3 Cámara bitépera. -20°C/+5°C.
- 4 Cámara de congelados. -20°C
- 5 túnel de congelación. -30°C.
- 6 Cámara de conservación. 0°C.
- 7 Empaquetado y expedición. +12°C.



Hortofrutícola



Cárnica



Láctea



Pesquera



CONTROL

El mando a distancia modelo CF-2.0, es un control integral desarrollado especialmente para el control de nuestros equipos frigoríficos. Este control es capaz de manejar hasta 4 equipos frigoríficos con un único módulo. Con este mando se consigue una sencillez de manejo extraordinaria, unida a un gran abanico de prestaciones de cara al control absoluto de la instalación frigorífica.

Opcionalmente, los mandos CF-2.0 se pueden conectar a nuestro SCADA, donde no solo se pueden visualizar las consignas, gráficos históricos, averías, etc., sino que también se puede interactuar con ellos a distancia.



SECADEROS

Estos equipos han sido desarrollados para emular los procesos naturales de secado, curado y maduración de los principales productos alimenticios de la industria del secado, como son el jamón, embutido, queso y pescado.

El producto se estaciona en una sala aislada en la que se realiza el proceso deseado, mediante un absoluto dominio del clima interior, al controlar en todo momento la temperatura y la humedad relativa.

Un aspecto vital para lograr un buen resultado es la buena distribución del aire, a lo largo del recinto y a través del producto.

Existen varios sistemas en cuanto a la distribución del aire y dependiendo de factores como el tipo de producto, proceso a realizar o el tipo de estiva, se seleccionará y se diseñará la mejor solución. Tanto el sistema de distribución de aire como el control absoluto de las condiciones interiores del recinto garantizan al máximo el proceso y la homogeneidad de secado.



Jamón



Embutido



Queso



Pescado



CONTROL

Nuestro controlador es un autómata desarrollado especialmente para gobernar cámaras de secado. Permite un funcionamiento manual o programado con posibilidad de establecer y memorizar diez programas de hasta 25 pasos. Dispone de múltiples funcionamientos de control entre los que figuran:

- Control de secado.
- Por humedad y/o tiempos.
- Control de estufaje húmedo.
- Control de cámaras de conservación.
- Aprovechamiento de aire exterior.
- Renovaciones de aire.

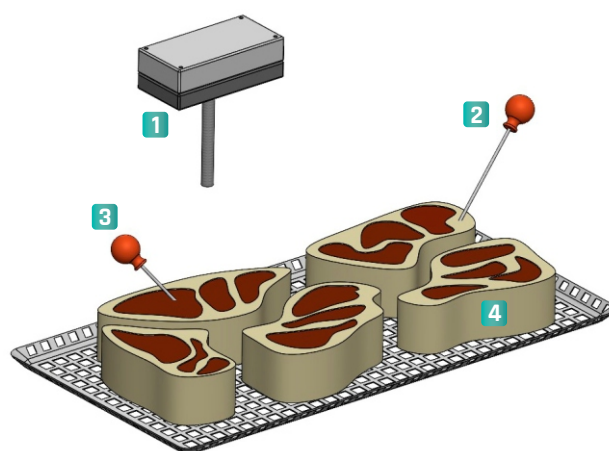
DESCONGELADORAS

La congelación de alimentos es la mejor forma de conservar las características y las propiedades organolépticas de los productos alimenticios y al mismo tiempo posibilita la manipulación y el transporte dentro de la cadena de frío.

Una vez que se disponga del producto congelado en una industria, para poder procesarlo en la mayoría de los casos es necesaria su descongelación. Las unidades de descongelación aceleran el proceso de descongelación mediante el aporte de aire caliente gestionado principalmente por tres sondas de temperatura y un programa específico. Tanto las dos sondas de producto (interior y exterior) como la sonda de temperatura y humedad relativa de ambiente, protegen el producto y garantizan un óptimo proceso de descongelación.

Cuando se da por finalizado el proceso de descongelación el equipo pasa a funcionar como cámara de conservación y mantiene el producto en sus condiciones óptimas.

- 1 Sonda de temperatura y humedad cámara.
- 2 Sonda de temperatura exterior producto.
- 3 Sonda de temperatura interior producto.
- 4 Producto congelado.



Carnes



Pescados



CONTROL

Nuestro controlador es un autómata desarrollado especialmente para gobernar cámaras de descongelación. Permite un funcionamiento manual o programado con posibilidad de establecer y memorizar diez programas de hasta 25 pasos. Dispone de múltiples funcionamientos de control entre los que figuran:

- Descongelación por sondas de producto.
- Descongelación por sonda de cámara.
- Descongelación con o sin humidificación.
- Cámara de conservación.

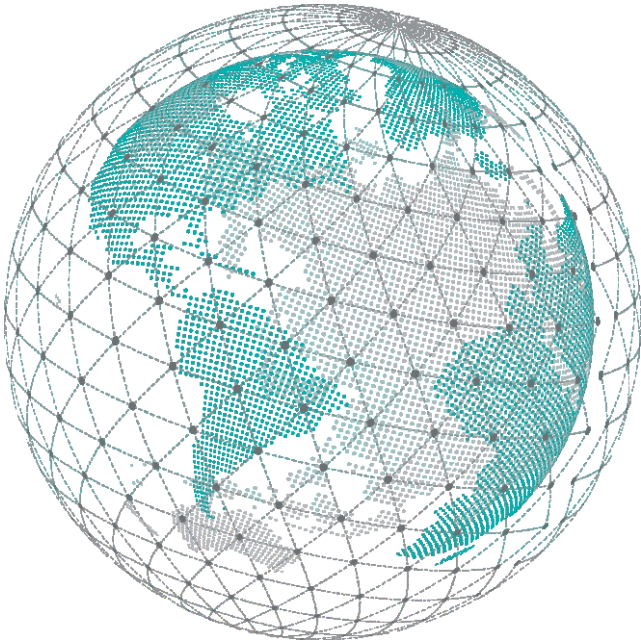
CONTROL SCADA

SCADA es el acrónimo de **Supervisory Control and Data Acquisition** (supervisión, control y adquisición de datos), y sirve para controlar los equipos, recopilar y registrar datos de una industria 4.0. El SCADA diseñado y desarrollado por GREENFRÍO ha sido concebido para la gestión y supervisión de todos los servicios de refrigeración de la planta que funcionen con nuestros equipos y controles.

Trabaja 24/7 los 365 días del año ininterrumpidamente y se puede acceder desde cualquier dispositivo móvil.

GLOBAL SERVICE

En GREENFRÍO contamos con una red global de **instaladores**, que nos permite la instalación de equipos en **cualquier parte del mundo**, así como el suministro de todo tipo de **repuestos originales** para la correcta reparación de las máquinas.



EFC del Grupo Ramón Vizcaíno

GREENFRÍO dispone de los **documentos originales** de todos los equipos fabricados por la empresa *EFC del Grupo Ramón Vizcaíno*.

No dudes en contactarnos para consultar la documentación técnica o solicitar presupuestos originales de los equipos correspondientes.



Oficina Central y Fábrica
C\ Zuaznabar 38, Pol Ind. Ugaldetxo
20180 | Oiartzun (Gipuzkoa) Spain
info@greenfrio.com | +34 943 100 933

Delegación Comercial
Avenida Oporto 81 - 28019 Madrid
+ 34 914 720 405

[greenfrio.com](https://www.greenfrio.com)

