

**EL HÍBRIDO**



# AIRMMASTER® IC INTERCOOLER

**EL INTERCOOLER – CALOR, RÁPIDO, FRÍO – EL VERDADERO AS DE LOS FABRICANTES**

El AIRMMASTER® IC InterCooler es la última incorporación a la familia REICH. Lo especial de este híbrido es que puede realizar todos los procesos térmicos, incluyendo procesos de enfriado intensivo, en el mismo equipo. Esto significa que REICH puede ofrecer la primera serie de híbridos del Mercado. Las zonas de calor y de frío ya no están separadas.

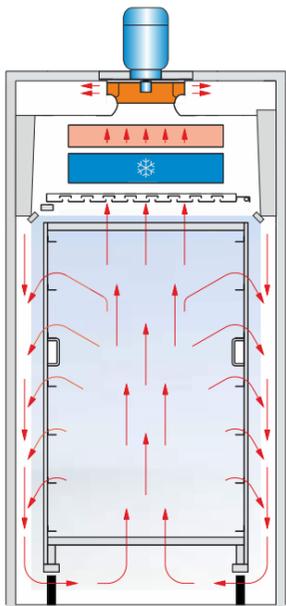
Nuestro nuevo producto supone una interesante alternativa a los complejos sistemas en los que el carro es transportado por cadenas o barras deslizantes directamente a una zona de enfriado después de la cocción. Muchos InterCooler están trabajando en condiciones extremas. El Sistema funciona con una capacidad constante muy alta y ofrece resultados de producción perfectos.

El AIRMMASTER® IC InterCooler está disponible en todos los tamaños estándares.

Además, el InterCooler no es sólo para productos cárnicos o salchichas: también ha demostrado sus posibilidades en los sectores de pescado y queso.



**Queso ahumado**



### VENTAJAS DE LOS EQUIPOS INTERCOOLER

- + combina las funciones de dos equipos: un equipo universal y otro de enfriamiento intensivo
- + los productos están listos para envasar después del proceso, por ejemplo: calentamiento, secado, ahumado, cocción, evacuación, ducha y enfriamiento intensivo, en el mismo equipo y sin tener que mover el producto
- + ventajas en el tratamiento microbiológico, ya que el producto permanece en una cámara aislada hasta que llega a la temperatura de envasado/empaque
- + se reducen los tiempos y se evita el transporte de los productos de una zona a otra
- + los procesos son más rápidos como consecuencia de una mayor circulación de aire
- + si los comparamos con equipos con sistema de transporte, se requiere menos mantenimiento
- + mayor estabilidad del proceso, transporte mínimo y menor manipulación de los productos
- + se optimizan los consumos energéticos, ya que previamente hay un enfriado con aire fresco y una ducha
- + se reduce la mano de obra y se utiliza más eficazmente el espacio
- + máxima flexibilidad, ya que el equipo puede realizar todos los procesos



**Salchichas Bockwurst elaboradas en el INTERCOOLER, listas para envasar**

### APLICACIONES

- ✓ Aclimatar
- ✓ Secado
- ✓ Ahumado en caliente
- ✓ Cocción
- ✓ Cocción con aire caliente
- ✓ Horneado
- ✓ Conservación
- ✓ Sudoración
- ✓ Ahumado en frío
- ✓ Ahumado climático
- ✓ Curado
- ✓ Evacuación
- ✓ Ducha
- ✓ **Enfriamiento intensivo**
- ✓ Descongelación
- ✓ Hervido

### DIMENSIONES De LOS AIRMMASTER® IC

AIRMMASTER® IC InterCooler	2500	5000	7500	10000	12500	15000	17500	20000	22500	25000	27500	30000
Número de carros	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Longitud de la cámara [mm]	1200	2290	3375	4460	5545	6630	7715	8800	9885	10970	12055	13140
Anchura de la cámara [mm]	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450	1450
Altura de la cámara [mm]	2840	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Altura mínima de la sala [mm]	3300	3620	3670	3770	Bajo pedido							

Bajo pedido podemos fabricar otros tamaños.