

LAYOUT CÂMARA FRIA

As câmaras frias são de extrema importância para o armazenamento de produtos, principalmente alimentícios, a temperatura dos alimentos é regulamentada por norma, de forma a não perderem as suas propriedades. A conservação dos alimentos frescos em temperaturas baixas adia o desenvolvimento de microrganismos e a ação das enzimas.

O projeto, montagem, testes, operação e a manutenção são fundamentais para o bom funcionamento e desempenho da câmara fria, além de determinar a durabilidade do equipamento.

O sucesso na instalação e a permanência eficiente de uma câmara frigorífica estão diretamente ligados à qualidade do projeto (montagem, testes, operação e manutenção), profissionais competentes e segurança dos operadores (FRIGONEWS, 2011). Sendo assim, de modo a garantir uma boa qualidade do projeto, diversas características devem ser consideradas como, por exemplo, as dimensões das câmaras, temperatura de operação, finalidade (resfriamento, congelamento, estocagem), características térmicas do produto a seu armazenado e capacidade total e de movimentação (giro) de produtos.