

FICHA TECNICA PANELES DE POLIURETANO

SUPERWALL FRIGO de METECNO

SUPERWALL® FRIGO es un panel compuesto, constituido por dos revestimientos en lamina metálica unida entre ellos de una capa de aislante de poliuretano. Es monolítico autoportante, aislante, resistente y ligero.

Los paneles **SUPERWALL® FRIGO** son utilizados como paredes y cubiertas interiores para la construcción de cámaras de congelación y conservación, así como rastros, viveros, entre otros.

Lado externo e interno

Acero

Lámina de acero al carbono galvanizada por el proceso de inmersión en caliente según Normas A653 y A525

Acero: Fe E 280 de la Norma EN 10147 (según ASTM A755 Gr.C)

Espesores nominales: 0,5 y 0,6mm Calibres 24 y 26 respectivamente.

Límite de fluencia: 3200 Kg/cm²

Elongación: 33%

Propiedades químicas: Carbono 0,11%, Magnesio 0,44%, Fósforo 0,012% y Aluminio 0,023%.

Galvanizado: El recubrimiento de Zinc es por el proceso de inmersión en caliente para obtener una de galvanizado conforme con la Norma A525.

El recubrimiento de pintura cumple con los requisitos de composición y estandares indicados por la USDA (United States Department of Agriculture).



APLICACION FRIGOWALL

ESPORES DE PANELES SEGÚN ZONA CLIMATICA

ZONA CLIMATICA	CONSERVACION 0° A 8°C	CONGELACION -1 a -30°C	SALAS PROCESO 8° A 12°C
CALIDO Sur chico, norte y selva	100 mm	125mm - 150 mm	60 mm
MEDIO Zonas templados	80mm - 100mm	100 mm - 125 mm	40mm - 50mm
FRIO Al tiplano, Andes	80 mm	100mm - 125 mm	40mm - 50 mm

Los espesores que se presentan solo son orientativos, para garantizar resultados óptimos, se debe hacer estudios de cada caso.

TEMPERATURAS DE OPERACIÓN

	Refrigeración (0°C a 8°C)	Congelación (-1°C a -30°C)
Carne Res, Cerdo, Pollo	0°C a 2°C	-18°C a -20°C
Pescados y Mariscos	NA	-20°C a -25°C
Fruver	2°C a 4°C	-18°C
Helado	NA	-30°C
Lácteos	2°C a 4°C	NA
Masas para panadería	NA	-18°C a -20°C
Flores	1°C a 3°C	NA

El panel cumple con los requerimientos de INVIMA y HACCP. (Industria Alimentaria y Farmacéutica)

Un dato importante es el Delta T para controlar la humedad relativa, en función al producto o mercancía a conservar o congelar.