



DIVISION INDUSTRIA ALIMENTARIA



IQF's

Para medianas y grandes producciones

Segman es una de las empresas más sólidas en el mercado de la Industria Alimentaria.

Ofrecemos asesoría especializada y comercialización de equipos con la tecnología más innovadora. Nuestras soluciones cumplen con los más altos estándares, con el único fin de garantizar la calidad de sus productos en diferentes industrias y puntos críticos de control (HACPP).

Estamos presentes en la industria cárnica, pesquera, láctea, panificadora, de frutas y verduras, floristería y farmacéutica.

Contamos con una amplia gama de soluciones para congelación y refrigeración industrial, desde cuartos fríos modulares hasta grandes almacenes refrigerados, túneles de preenfriado, iqf's en línea, iqf's en lotes, y congelación por placas para producciones medianas y grandes.

SEGMAN interviene en todas las fases del proyecto, desde la elaboración de la propuesta que mejor se ajusta a las necesidades, el suministro de equipos de mayor calidad, instalación y mantenimiento.

Disponemos de un equipo de asesores y técnicos cualificados el cuál supervisará en todo momento el proyecto, de esta forma trabajamos de la mano con nuestros socios y clientes para ayudarles a alcanzar sus objetivos, combinando nuestros conocimientos y experiencia para lograr el cumplimiento del proyecto.

“Soluciones avanzadas para grandes proyectos”

Espiral Simple IQF

Es ampliamente utilizado para congelar alimentos fritos, pescados, mariscos, pastas, alimentos preparados, carnes, etc

El congelador Espiral IQF es un dispositivo de congelación rápida de alta eficiencia y ahorro de energía.

Una de sus ventajas, es que por el diseño de su estructura ocupa un área menor, alcanzando grandes volúmenes de congelación. Lo que lo convierte en uno de los equipos preferidos y más modernos de congelación.



Información Técnica

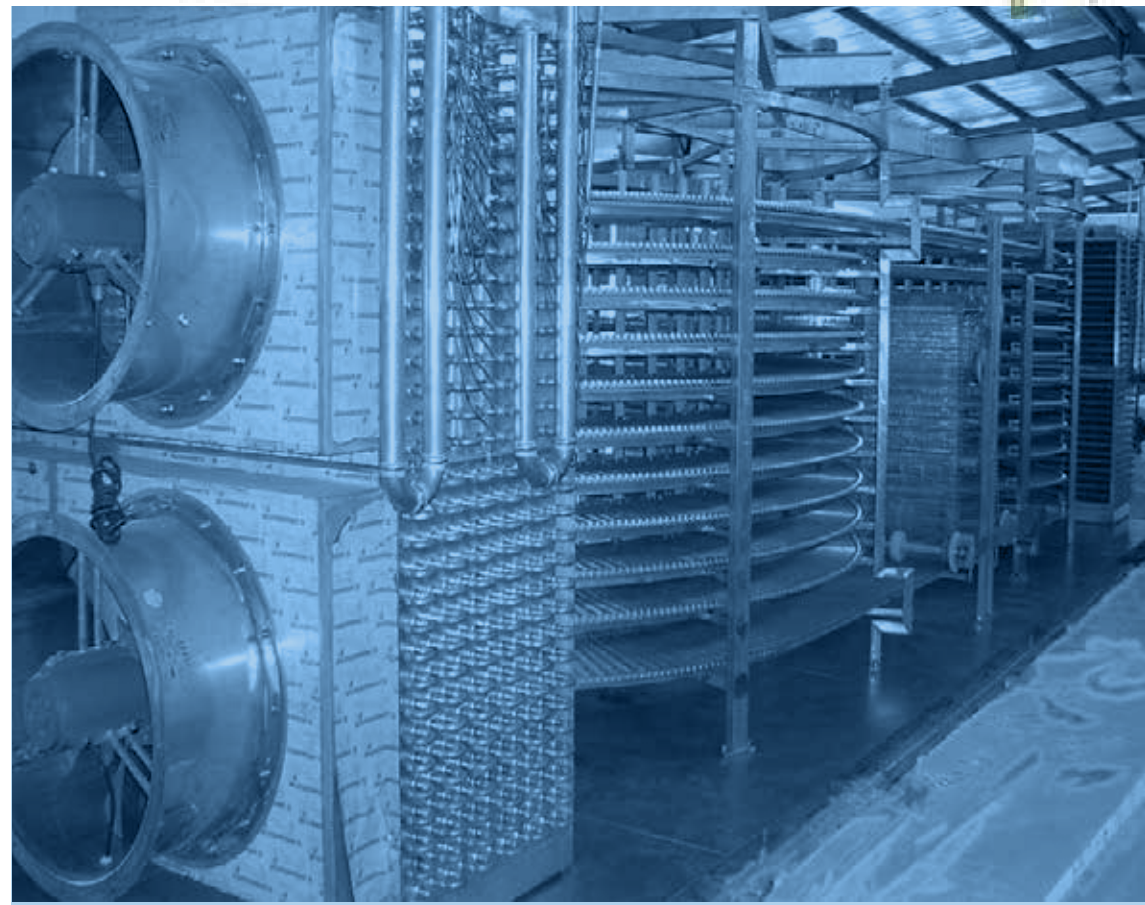
Espiral Simple



Modelo: SF Series	Producción	Poder de refrigeración	Dimensiones L*W*H	Ancho de Banda
S-SL200	200kg/h	32KW	4.0*3.3*2.1m	300mm
S-SL300	300kg/h	43.5KW	4.9*4.1*2.5m	450mm
S-SL500	500kg/h	75KW	6.8*5.0*2.9m	450mm
S-SL1000	1000kg/h	145KW	6.8*5.0*3.3m	600mm
S-SL1500	1500kg/h	225KW	6.8*5.2*4.5m	600mm

Espiral Doble IQF

1. Banda de acero inoxidable o plástica. Equipada con protección segura en ambos lados.
2. Paneles laminados con placa de acero inoxidable.
3. Puerta equipada con un dispositivo de calentamiento de marco.
4. Toda la estructura está hecha de acero inoxidable.
5. Componentes eléctricos Schneider o Siemens.
6. Velocidad ajustable.



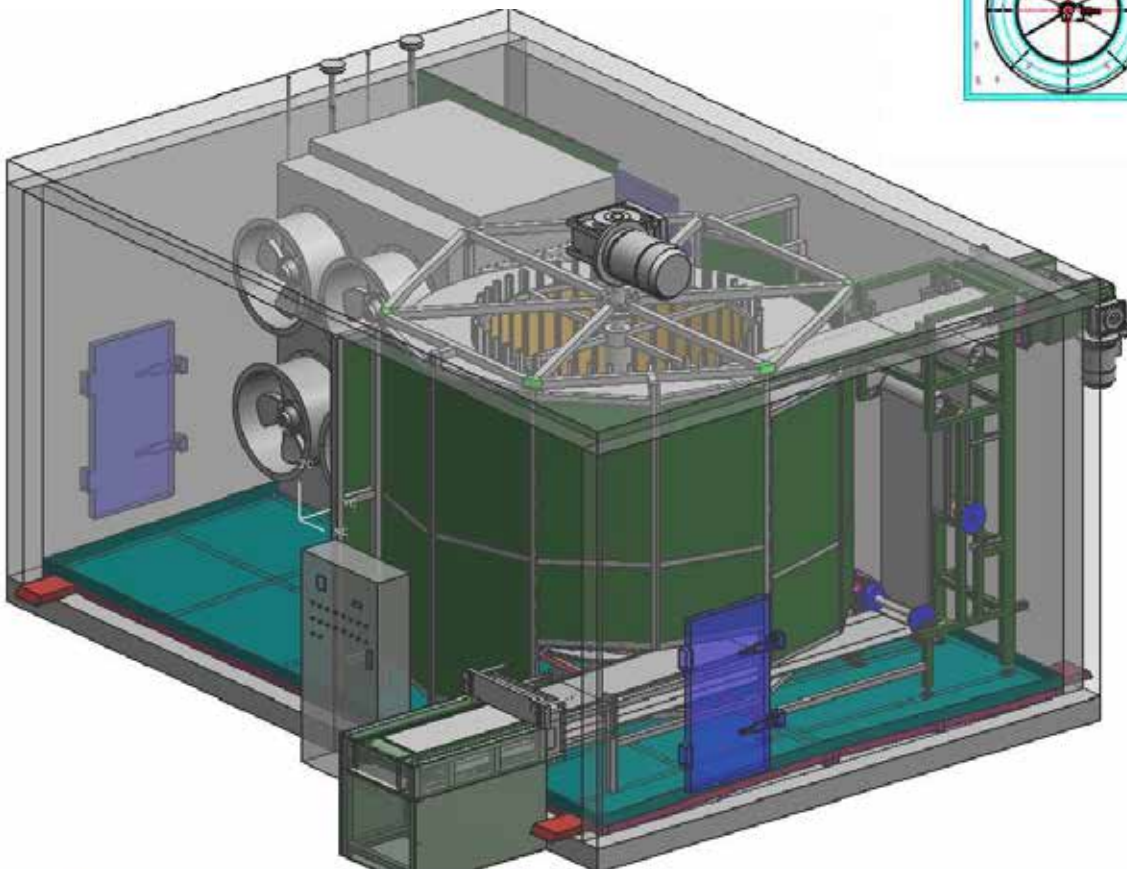
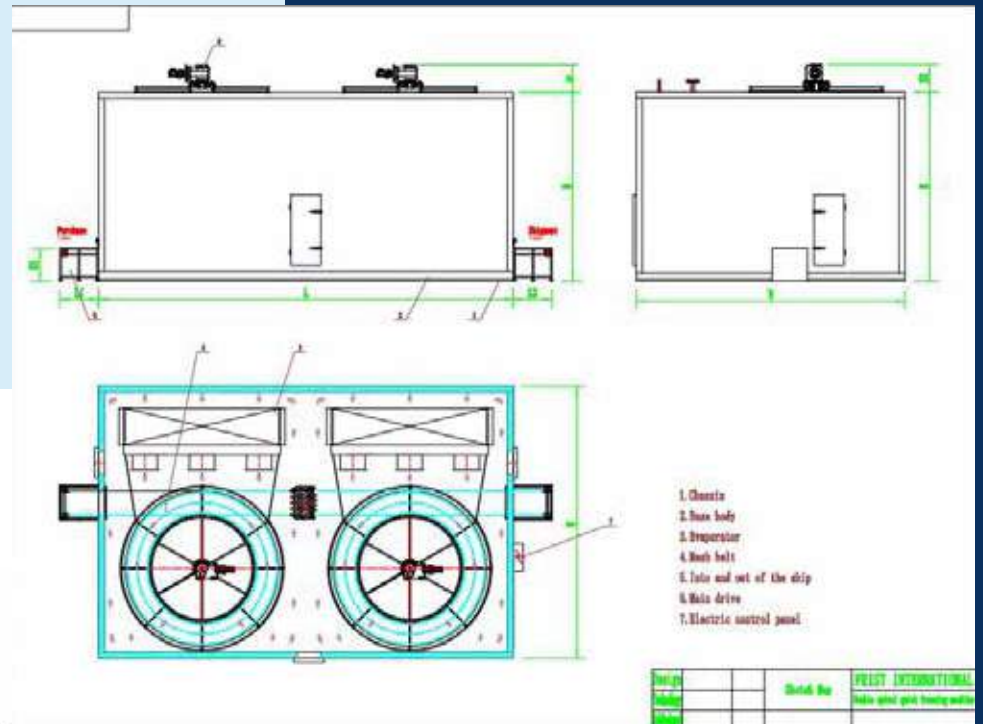
Información Técnica

Espiral Doble



Modelo: DF Series	Producción	Poder de refrigeración	Dimension L*W*H	Ancho de Banda
DF1000	1000kg/h	145KW	7.5*5.5*3.0m	450mm
DF1500	1500kg/h	225KW	9.6*6.8*2.6m	600mm
DF2000	2000kg/h	296KW	9.6*6.8*3.3m	600mm
DF2500	2500kg/h	370KW	9.6*6.8*3.8m	600mm
DF3000	3000kg/h	440KW	9.6*6.8*4.2m	600mm

Diagrama



Espiral IQF

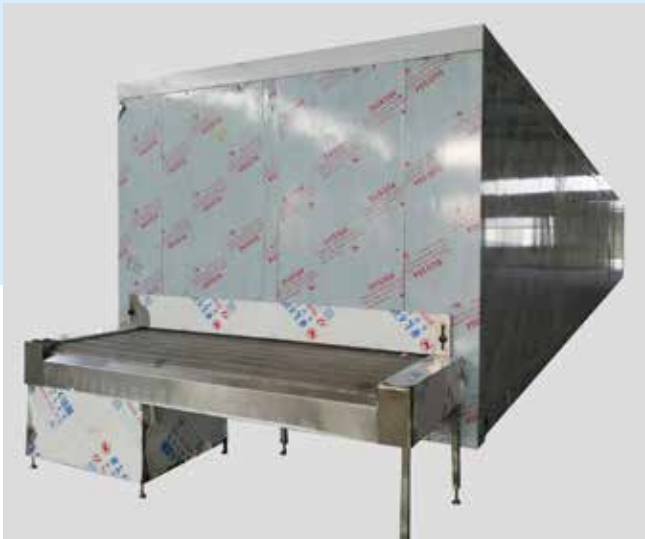
Túnel congelador IQF

Se utiliza principalmente para congelar alimentos de harina, frutas y verduras, carnes, mariscos y alimentos preparados.

La estructura del congelador de túnel es simple y confiable.

Es una producción en línea de entrada y salida de productos.

La longitud del túnel congelador es mucho más larga que la del congelador en espiral con la misma capacidad de salida.



Estructura

Túnel congelador IQF

1. Acero inoxidable de grado alimenticio.
2. El túnel de entrada y salida están a la misma altura.
4. El panel de control está hecho de acero inoxidable.
4. Componentes eléctricos de Schneider o Siemens.

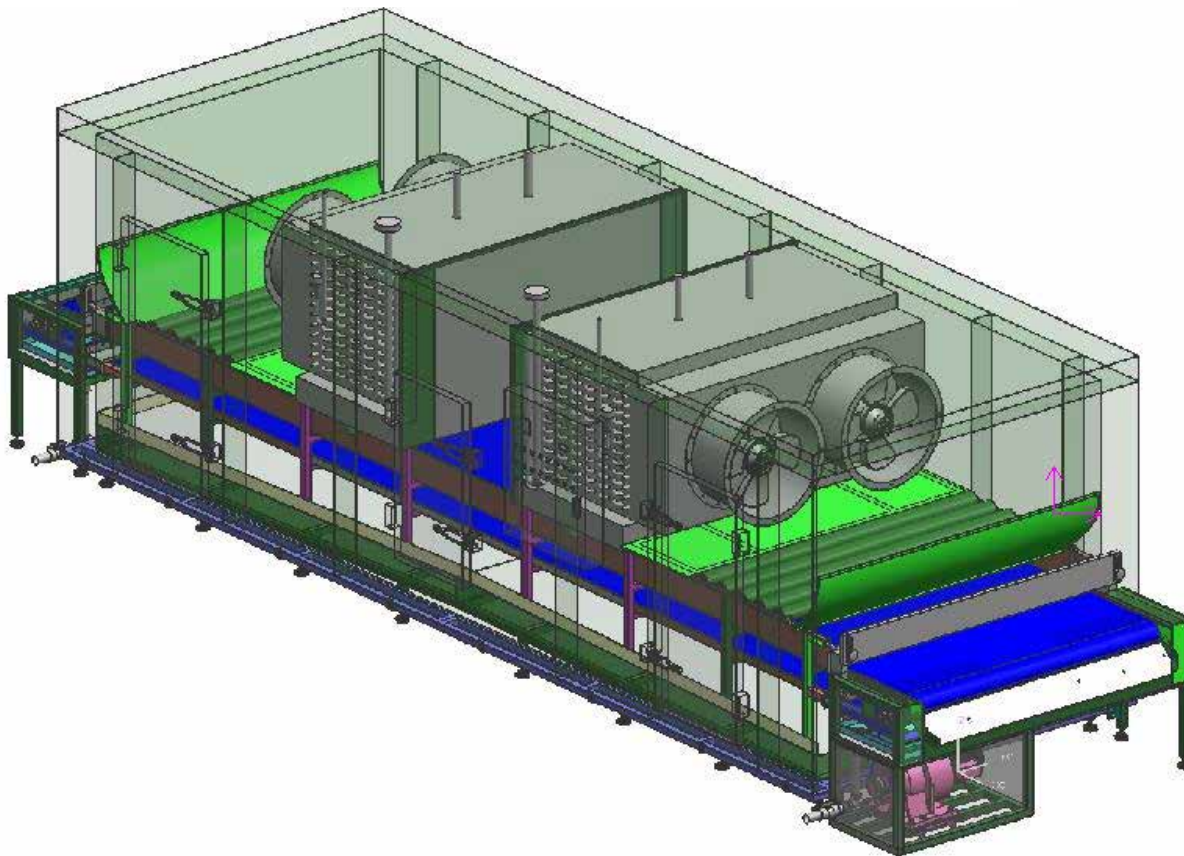


Información Técnica



Modo	SW150	SW300	SW500	SW1000	SW1500
Rendimiento (kg/h)	150	300	500	1000	1500
Capacidad de refrigeración (KW/h)	23	45	85	150	220
Tamaño interior L*W*H(m)	6.8*1.8*2.2	10*2.3*2.4	12.1*3*2.5	18.5*3*2.5	22.8*3*2.5
Tamaño exterior L*W*H(M)	8*1.8*2.2	11.2*2.3*2.4	13.5*3*2.5	18.5*3*2.5	22.8*3*2.5
Poder(KW)	2.95	5.9	10.3	19.8	28.4
Temperatura típica de entrada (°C)	+15	+15	+15	+15	+15
Temperatura típica de salida (°C)	-18	-18	-18	-18	-18
Temperatura de circulación interna (°C)	-36±2	-36±2	-36±2	-36±2	-36±2
Tiempo de congelación (min)	10-50	10-50	10-50	10-50	10-50
Refrigerante	R717/R404A	R404A/R717	R404A/R717	R404A/R717	R404A/R717

Diagrama



Túnel Congelador IQF

Congelador Fluidizado IQF

Congela una amplia variedad de productos como carne cruda, empanadas, camarones, calamares, pescado, filetes, frutas, verduras, aves, comida preparada, etc.

El producto se carga manualmente o mediante un agitador esparcidor en la banda desde un extremo.

Beneficios:

1. Fácil instalación.
2. Ahorro de espacio en el piso de procesamiento.
3. Fácil saneamiento y mantenimiento.
4. Diseños personalizados disponibles.
5. El producto congelado se desprende de la cinta suavemente sin dejar marcas.



Funcionamiento

Congelador Fluidizado IQF

1. Fase de enfriamiento rápido: las partículas de alimentos deben enfriarse rápidamente una vez ingresadas.

La superficie de las partículas se congela y alcanza la temperatura de 0°C.

Mientras tanto, con la ayuda de la cadena de impacto, las partículas no se pegan en la banda transportadora.

2. Fase de congelación profunda: los alimentos se mueven sobre la banda. Al aumentar la presión de aire la capa de alimentos se afloja, por lo que las partículas se vuelven flotantes, generando un espacio entre los alimentos, así es como se forma el lecho fluidizado.

Las partículas flotantes se congelan rápida e individualmente porque el aire frío sopla desde todas las direcciones.

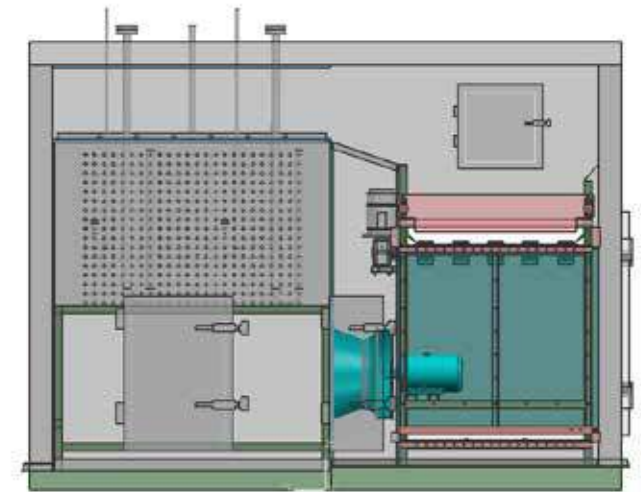
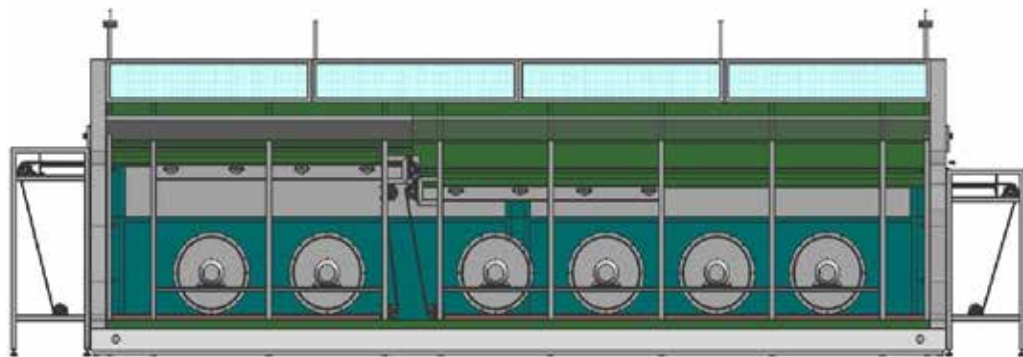


Información Técnica



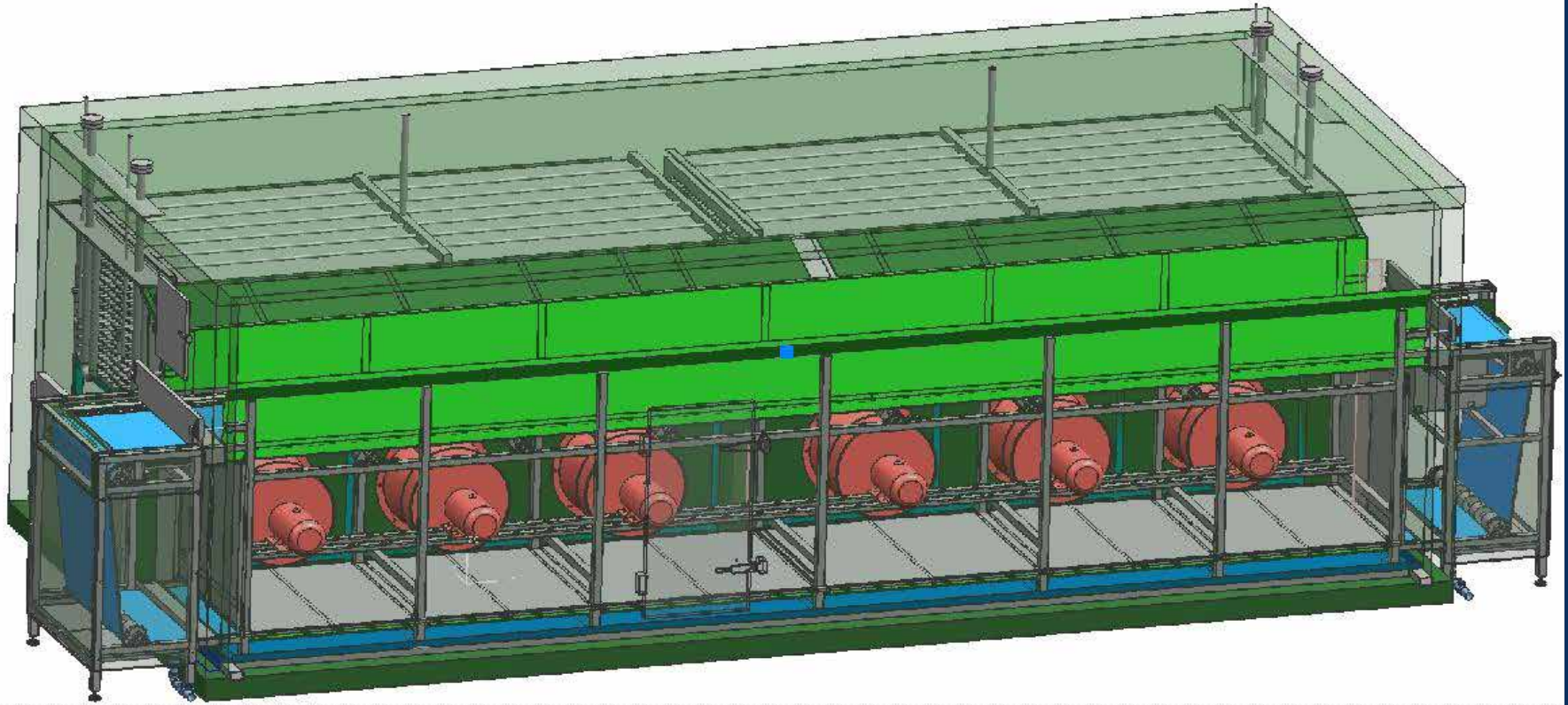
Modo	SLD500	SLD1000	SLD1500	SLD2000	SLD3000
Rendimiento (kg/h)	500	1000	1500	2000	3000
Capacidad de refrigeración (KW/h)	90	170	255	320	480
Tamaño del interior del congelador L*W*H(m)	5.5*4.0*2.9	8.5*4.0*2.9	12.5*4.2*2.9	12.5*4.2*2.9	21.5*4.2*2.9
Tamaño exterior L*W*H(M)	7.5*4.0*2.9	10.5*4.0*2.9	14.5*4.2*2.9	17*4.2*2.9	21.5*4.2*2.9
Poder(KW)	19	35.2	49.2	61.2	78
Temperatura típica de entrada (°C)	+15	+15	+15	+15	+15
Temperatura típica de salida (°C)	-18	-18	-18	-18	-18
Temperatura de circulación interna (°C)	-35±2	-35±2	-35±2	-35±2	-35±2
Tiempo de congelación (Min)	6-30	6-30	6-30	6-30	6-30
Refrigerante	R717/R404A	R404A/R717	R404A/R717	R404A/R717	R404A/R717

Diagrama



Congelador Fluidizado IQF

Diagrama



Congelador Fluidizado IQF

Congelación por Impacto IQF

Congela rápidamente alimentos granulados, cortados en cubitos de gran volumen, tiras o granos, como carne, camarón, pescado, bolas de masa, pollo, frutas y verduras.

Está diseñado y fabricado de acuerdo con los requisitos de higiene HACCP.

Los alimentos contactan directamente con la banda sólida, lo que permite una congelación rápida y eficiente.

Beneficios:

1. No produce grandes cristales de hielo, preservando la calidad del producto.
2. Tiempo de congelación corto, mantiene la frescura del producto y proporciona un mayor rendimiento.
3. El tiempo de congelación reducido permite acortar la longitud total, lo que reduce la ocupación del espacio
4. El costo de funcionamiento es más bajo que la congelación con nitrógeno.



Modelo: FTW Series	Producción	Poder de refrigeración	Dimension L*W*H	Ancho de Banda
FIW300	300kg/h	45KW	73*3.0m	1500mm
FIW500	500kg/h	85KW	8*3.8*3m	1800mm
FIW1000	1000kg/h	170KW	12*4.2*3m	2000mm
FIW1500	1500kg/h	370KW	15*4.2*3.5m	2000mm
FIW2000	2000kg/h	440KW	18*4.5*3.5m	2000mm

Congelador por Bloques

Adecuado para el almacenamiento en frío, así como la congelación de bloques de mariscos, camarones, pescados, filetes, rebanadas de carne y aves y productos picados.

La congelación de placas de doble contacto es una forma rápida y económica de congelar debido al doble contacto con el producto, manteniendo la calidad natural del producto.

La unidad está fabricada en acero inoxidable, cuenta con placas de elevación y descenso hidráulicas, todos los materiales del interior pueden mantenerse limpios.



Información Técnica



Modelo: PF-HSeries	Cantidad de Placas	Espacio entre placas	Tamaño de las placas	Dimension L*W*H	Producción
PF-H-720	9	58-108mm	1290*1260mm	2710*1750*1685mm	2400kg
PF-H-960	9	58-108mm	1680*1260mm	3130*1750*1685mm	2800kg
PF-H-1200	11	58-108mm	1680*1260mm	3540*1750*1945mm	3100kg
PF-H-1500	11	58-108mm	2080*1260mm	3130*1750*1945mm	3700kg
PF-H-1950	14	58-108mm	2080*1260mm	3540*1750*2335mm	4200kg
PF-H-2520	14	58-108mm	2530*1260mm	3780*1750*3350mm	4900kg

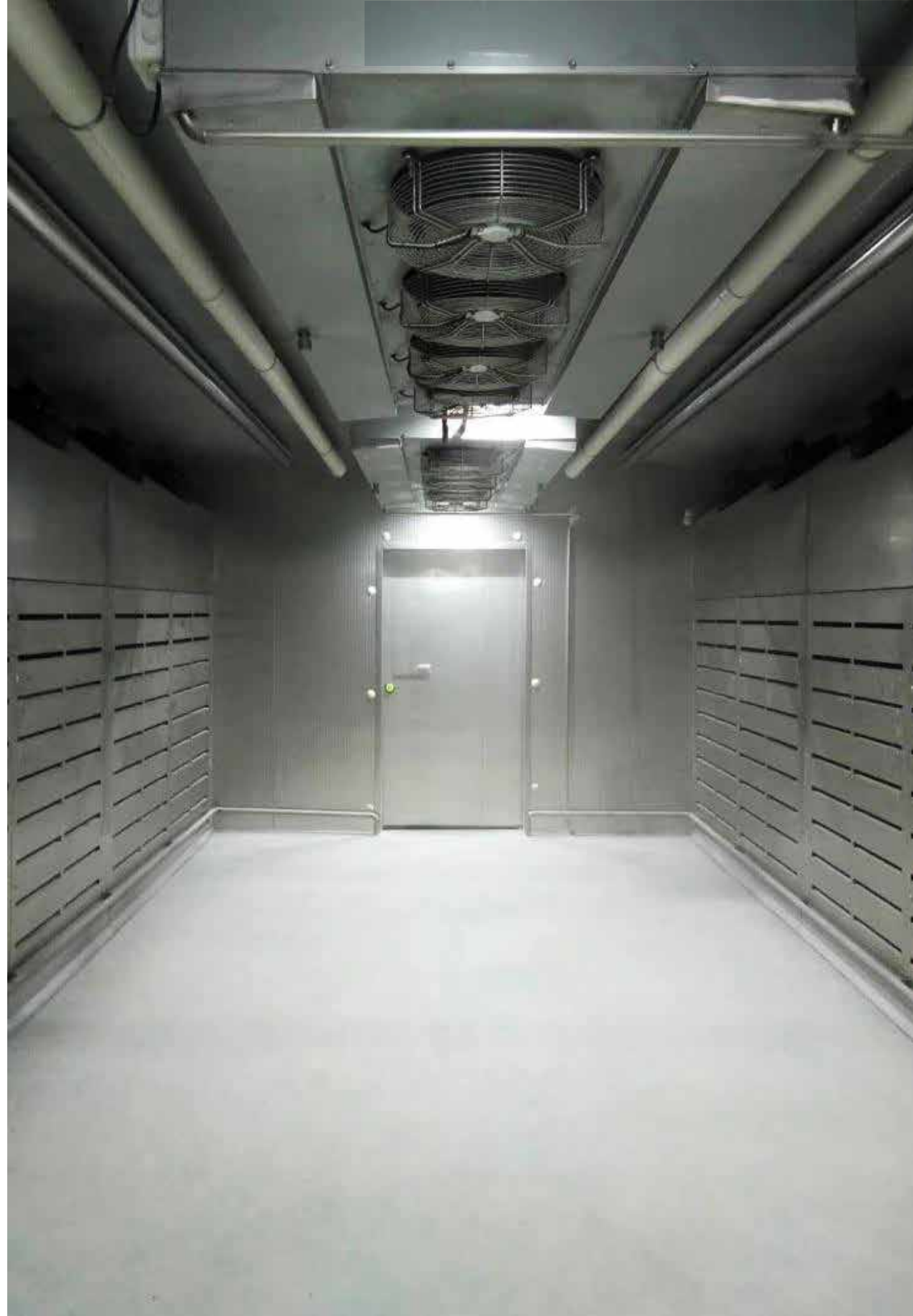


Sistema de Descongelación

Máquina de descongelación

VENTAJAS:

1. Ampliamente utilizado en el procesamiento de carne y mariscos.
2. Alta calidad de descongelación durante el proceso. Para que los productos se puedan descongelar desde el centro hasta la superficie la diferencia entre la temperatura central y la temperatura de la superficie de los productos se controla dentro del rango mínimo. Después de descongelar, el sabor y el color se mantienen buenos como los frescos.
3. Método de descongelación: se utiliza el sistema de humidificación y descongelamiento por etapas. Se minimiza el intervalo de descongelación.
4. Fácil manejo: el control de la sala de descongelación es automático. El tiempo y la temperatura se pueden ajustar dependiendo del producto. Después de descongelar, automáticamente, entra a la etapa de almacenamiento en frío. Se pueden sacar los productos en cualquier momento.



Etapas de Descongelación

1. Etapa uno: Temperatura del aire interior de $+10^{\circ}\text{C}$ a $+4^{\circ}\text{C}$, 1,5 horas.
2. Etapa dos: temperatura del aire interior de $+4^{\circ}\text{C}$ a $+1^{\circ}\text{C}$, 5.5 ~ 9.5 horas.
3. Etapa tres: temperatura del aire interior de $+1^{\circ}\text{C}$ a -3°C , 1 hora.
4. Etapa cuatro: la temperatura del aire se mantiene en -3°C para almacenamiento en frío

La sala de descongelación emitirá una alarma y durará 5 minutos. Si no se apaga la máquina pasará a la etapa 4.



Máquina pequeña de descongelación

Utiliza aire circulante de baja temperatura y alta humedad haciendo que se forme un flujo de aire uniforme para soplar a los alimentos congelados.

La descongelación se da mediante etapas.



Modelo	Capacidad	Calentador	Dimensión del contorno (mm)		
			L	W	H
FST-200	200kg	Eléctrico	850	620	1994
FST-400	400kg	Eléctrico	850	1220	1994
FST-600	600kg	Eléctrico	850	1820	1994
FST-800	800kg	Eléctrico	850	2420	1994



DIVISION INDUSTRIA ALIMENTARIA



CDMX

Viaducto Piedad 144
Col. Jamaica, C.P. 15800
Tel (52 55) 5741-1124

USA

1134 Crane St. Suite 216
Menlo Park, CA 94025
Tel (650) 580 - 4209

MONTERREY

Iza Business Center Nuevo Sur
Av. Revolución Piso 2
Col. Ladrillera C.P. 64830
monterrey@segman.com
Tel (81) 8000-0404

GUADALAJARA

Av. Américas 1254 Piso 10
(Torre 500)
Col. Country Club C.P. 44610
guadalajara@segman.com
Tel (33) 5980-1260

CENTROAMÉRICA

Av. Reforma 8-60 Zona 9
Edificio Galerías Reforma
Torre 1 Nivel 8
centroamerica@segman.com
Tel (502) 2295 - 8770

ZONA BAJÍO

zonabajio@segman.com
Tel (442) 413-8153

VILLAHERMOSA

villahermosa@segman.com
Tel (993) 254-0227

COATZACOALCOS

coatzacoalcos@segman.com
Tel (921) 152-0081

CD. DEL CARMEN

cddelcarmen@segman.com
Tel (938) 150-1301

YUCATÁN/QUINTANA ROO

quintanaroo@segman.com
Tel (998) 277-0440