



Aislamiento de cámaras frigoríficas

El Aglomerado Negro de Corcho Expandido, constituye el aislante ideal para cámaras frigoríficas (conservación, congelación y atmósferas controladas).

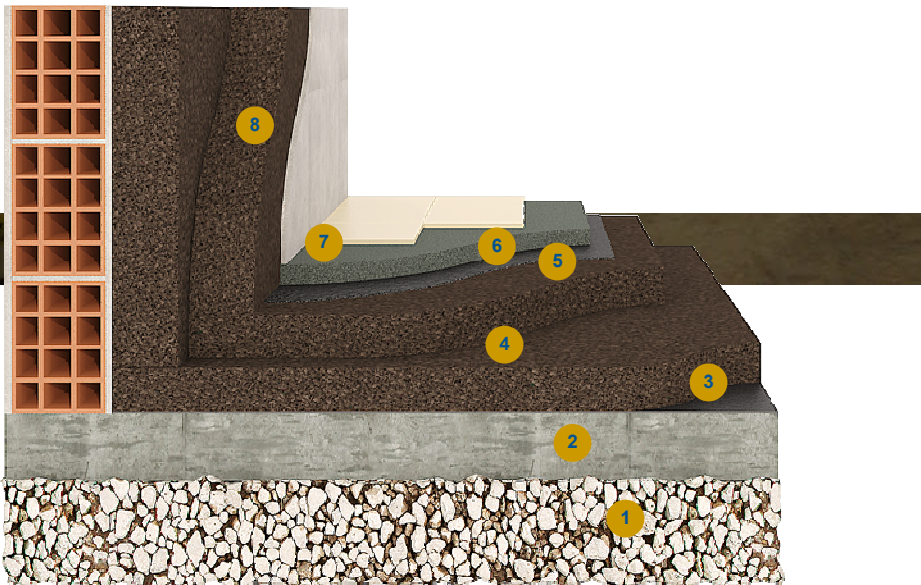
El bajo coeficiente de conductibilidad térmica, su elevada resistencia térmica con bajos grosores, su adecuado peso específico, asociado a una notable resistencia frente a la flexión y la

compresión, su deformación elástica a presiones de 2000 Kg/m², su fácil aplicación, su integración perfecta en las estructuras y su duración ilimitada, comprobada en obras realizadas hace más de medio siglo, constituyen un conjunto de características que ningún otro material puede ofrecer. El aislamiento de una cámara frigorífica, debidamente calculado, constituye una

excelente inversión de capital, con elevados dividendos cobrables a corto plazo, ya que no sólo se economiza energía en el mantenimiento de las temperaturas necesarias, sino que también reduce la potencia de los aparatos a instalar y, por tanto su coste.



CÁMARAS DE CONGELACIÓN



Aplicación en cámaras de congelación

La técnica de congelación se aplica a carnes, pescados, mantequillas, quesos y a muchos otros productos perecederos, en particular, ciertos frutos, y consiste en la conservación de los productos a temperaturas negativas, generalmente por debajo de los límites de desarrollo de microorganismos, siendo frecuentes temperaturas de hasta -40°C.

- 1 Enroncamiento 2 Losa 3 Barrera al vapor 4 2 capas de Aglomerado de Corcho Expandido - ICB 100/150mm
- 5 Impermeabilización 6 Hormigón 7 Pavimento final 8 Revoco