



Isolamento de câmaras frigoríficas

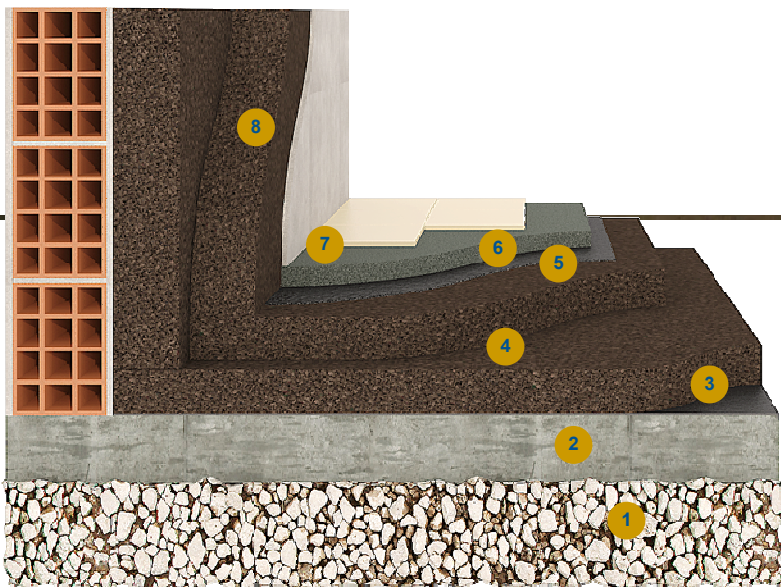
O aglomerado negro de cortiça expandida, constitui o isolante ideal para Câmaras frigoríficas (conservação, congelação e atmosferas controladas). O baixo coeficiente de condutividade térmica, oferecendo elevada resistência térmica com baixas espessuras, peso específico adequado, associado a uma notável resistência à flexão

e à compressão, deformação elástica para pressões de 2000Kg/m², facilidade de aplicação, integração perfeita nas estruturas e duração ilimitada, comprovada por obras realizadas à mais de meio século, constituem um conjunto de características que nenhum outro material pode apresentar. O isolamento de uma câmara frigorífica,

devidamente calculado, corresponde a uma excelente aplicação de capital, com dividendos elevados, cobráveis a curto prazo, pois não só se economiza energia, como também se reduz a potência da aparelhagem a instalar e, portanto, o seu custo.



CÂMARAS DE CONGELAÇÃO



- 1 Enrocamento 2 Laje 3 Barreira ao vapor 4 2 camadas de Aglomerado de Cortiça Expandida - ICB 100/150mm
5 Impermeabilização 6 Betoniha 7 Pavimento final 8 Reboco

Aplicação em câmaras de congelação

A técnica de congelação é extensiva a carnes, pescados, manteigas, queijos e a muitos outros produtos perecíveis, nomeadamente certos frutos, e consiste na conservação dos produtos a temperaturas negativas, geralmente abaixo dos limites de desenvolvimento de micro-organismos, sendo correntes temperaturas até -40°C.