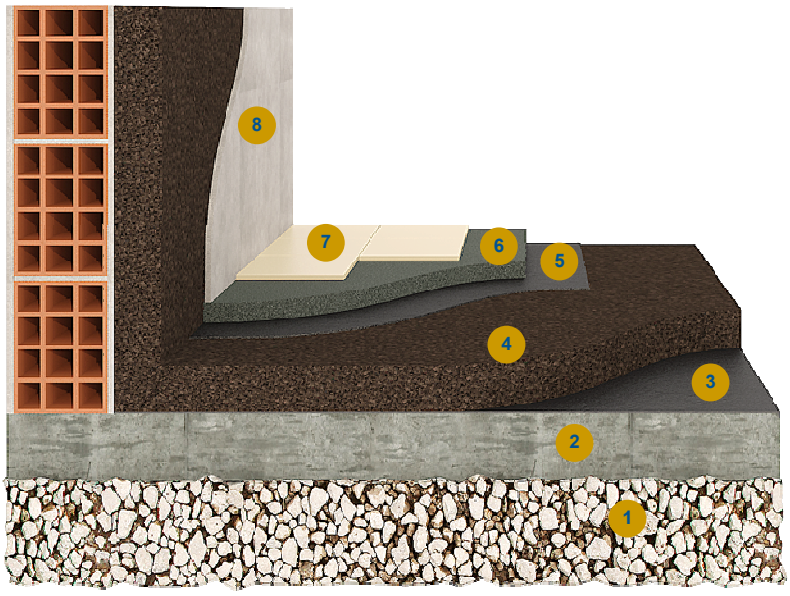
isocor
Aglomerados de Cortiça

ISOLAMENTO DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS

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, oferencendo 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/m^2, 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 potênca da aparelhagem a instalar e, portanto, o seu custo.

CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO



1 Enroncamento 2 Laje 3 Barreira ao vapor 4 Aglomerado de Cortiça Expandida - ICB 50/100mm
5 Impermeabilização 6 Betoniha 7 Pavimento final 8 Reboco

Aplicação em câmaras de conservação

Técnica habitualmente utilizada na conservação de frutas, produtos hortículas e flores.
Consiste na conservação dos produtos, a temperaturas muito baixas, mas positivas, na generalidade entre 0ºC e 12ºC.

isocor

Av. António Augusto de Aguiar, 17 - 3º Esq.
1050 -0012 Lisboa - PORTUGAL

t +351 21 352 71 91 - f +351 21 353 71 96
e info@isocor.pt - w www.isocor.pt

Cork by
SOFALCA