



TOMÀS 

FRED INDUSTRIAL

A **TOMÀS REFRIGERACIÓ INDUSTRIAL SL**, portem gairebé 40 anys dedicats a satisfer les necessitats dels nostres clients en refrigeració i climatització, amb una gran experiència en el sector fruit de la dedicació i l'esforç continuat en tots aquests anys. Experiència, que mes enllà de qualsevol altre cosa, ens avala per poder oferir la solució mes adient en la seva instal·lació de:

- Fred industrial o comercial
- Climatització
- Processos industrials de refredament o congelació
- Instal·lació de panells aïllants.

En tots aquests anys, hem desenvolupat un eficient servei d'assistència tècnica, sempre aprop dels nostres clients a la fase post-venda, aportant solucions ràpides i efectives ,comptant amb uns servei d'assistència 365 dies L'any.



Estalvi energètic

La energia elèctrica consumida per la instal·lació frigorífica en un instal·lació frigorífica representa una de les carregues econòmiques mes importants que s'haurà d'afrontar al llarg de la vida útil de la instal·lació. Per aquest motiu, la implantació d'elements actius i passius per optimitzar al màxim aquest consum elèctric es una de les premisses mes importants a l'hora dissenyar i executar aquestes instal·lacions.

TOMAS REFRIGERACIO INDUSTRIAL SL , es pren molt seriosament aquest compromís i implanta a les seves instal·lacions els sistemes mes avançats per aconseguir el major estalvi energètic possible.



de



TOMÀS 

SALES BLANQUES

TOMAS REFRIGERACIO INDUSTRIAL,SL , es present a la industria alimentaria d'embutits, formatge , pernil , fruita i peix,. Sent un gran especialista a l'instal·lació d'equips pel tractament d'aire i sales blanques. Gracies a la nostra col·laboració amb empreses lidere en el mercat internacional i la nostra experiencia , estem en disposició de dissenyar i realitzar instal·lacions d'ultima tecnologia , aportant les solucions mes adients a les exigencies de producció i clientela.



La defensa dels productes

Protegir els productes de la contaminació per partícules que conté l'aire, significa evitar el contacte amb aquest. No obstant , en moltes de les fases d'elaboració no es possible. El que si es possible es proporcionar a aquest producte un entorn d'alta qualitat, en condicions higieniques controlades, amb aire practicamente pur, tractat particularment i així afavorir la protecció dels productes.

Es defineix com a sala Blanca una cambra en la que es controla la concentració de partícules transportades per l'aire.





TOMÀS 

ASSECADORS

TOMAS REFRIGERACIO INDUSTRIAL,SL , treballa estretament amb el fabricant líder europeu en la fabricació d'equips per l'assecat i el curat d'embutits ,pernils o formatge . Aquesta tecnologia , conuinada amb la nostra experiència , li proporcionen al nosrte client la resolució de tots els problemes relacionats amb el curat o maduració del producte, inclús en les aplicacions mes especificues.



Sistema computeritzat

El nostre sistema de gestió i control computeritzat , a mes de monitoritzar la temperatura i la humitat relativa també permet:

- Programar programes d'assecat predefinitos
- Controlar la temperatura del fluïts
- Controlar les mermes
- Registrar i visualitzar grafiques de les variables (Temperatura ,HR, etc)
- Supervisió centralitzada de varis equips
- Gestio d'alarmes
- Programació remota i telecontrol
- Gestió optimizada de consums
- Etc..

