NUESTROS PRINCIPALES GAMA DE VACÍO PREENFRIADORES

Weber ONE

Nuestra solución unica de alto rendimiento para una estiba.

Accesible, rápido y fácil de operar con bajo mantenimiento. Perfecto para un rápido pre-enfriamiento entre 2 y 4 (!) estibas o carros por hora!

Weber COMPACT

Una gama de sistemas con cargue de frente.

Apto para 2 o 3 estibas. Puerta deslizante integrada.
Fácil de instalar, máximo rendimiento. Puede pre enfriar entre 4 y 9 (!) estibas por hora.

Weber NEXT GEN

Soluciones modulares para todos las estibas estándar.

Ofrecemos modelos estándar de una fila para hasta 6 estibas industriales o doble fila para hasta 8 estibas Euro (Europallets). Usted escoge el tipo de puerta.

Weber ULTIMATE

Sistemas hechos a la medida en todos los tamaños para cualquier aplicación.

Con enfriamiento directo o utilizando un sistema (centralizado) de enfriamiento con glicol. Soluciones para una o más cámaras.

NOSOTROS SOMOS ENFRIAMIENTO POR VACÍO

Weber Cooling ofrece una gama de soluciones de alta calidad para el enfriamiento por vacío y manejo de la cadena de frío, utilizándo la tecnología de refrigeración más avanzada y los refrigerantes más novedosos y amigables con el medio ambiente.
Junto con una red internacional de proveedores somos los líderes en la tecnología del enfriamiento por vacío, y podemos ofrecerle soluciones integrales para la cadena de frío de

- Hortalizas de hoja & productos frescos
- Flores & manejo cadena de frío
- Alimentos & productos de panadería

PORQUÉ ELEGIR A WEBER COOLING?

Nosotros nos especializamos en el enfriamiento por vacío y tenemos instalaciones especializadas para realizar pruebas. Tambièn ofrecemos en alquiler sistemas especiales para hacer demonstraciones. Con más de 500 enfriadores por vacío vendidos en todo el mundo, ofrecemos una experiencia incomparable!

Somos el UNICO proveedor de enfriamiento por vacío que ofrece una extensa red internacional de socios de servicio & ventas, garantiznadole un apoyo máximo. A partir del 2017 ofrecemos servicio 24/7 junto con un contrato pro activo de mantenimiento & servicio!

FLORES & MANEJO DE LA CADENA DE FRÍO

- Amplia experiencia con todo tipo de flores
- Soluciones para poscosechas & instalaciones aeroportuarias
- Enfriamiento eficiente & ahorro de energía!

HORTALIZAS & PRODUCTOS FRESCOS

- Asesorando a productores de hortalizas desde 2006
- La más amplia gama de productos en el mercado
- Soluciones accesibles estandarizadas

APLICACIONES PARA ALIMENTOS & PRODUCTOS DE PANADERÍA

- Más de 500 sistemas vendidos en todo el mundo!
- Experiencia incomparable & alta rentabilidad
- Soluciones especializadas para panaderías, producción de sushi & más

MANTENIMIENTO & APOYO

- Socios a nivel mundial para un servicio especializado
- Almacèn central & apoyo en los Países Bajos
- Nuevo en el 2017!
  Programa pro-activo de mantenimiento & servicio

Oficina Principal

Gildenweg 16
NL-3334 KC Zwijndrecht
NL – the Netherlands

T: +31 88 425 6250
E: info@webercooling.com
W: www.webercooling.com

Contacto para Amèrica Latina: Paul Verswyvel

Carrera 16 # 112-06
AP 203 Bogota 110111
Colombia

T: +57 31 122 35401
E: paul@webercooling.com
W: www.webercooling.com

Socios Weber Cooling:

ALEMANIA · AUSTRIA · BULGARIA · CANADA · CHINA · COLOMBIA · ECUADOR · ESCANDINAVIA · ESPAÑA · FILIPINAS · FINLANDIA · GRECIA · HUNGARIA · ITALIA · JAPÓN · KENIA · MÉJICO · POLONIA · REINO UNIDO · REPÚBLICA CHECA · ROMANIA · RUSIA · SERBIA · SLOVAKIA · SLOVENIA · SUIZA · UKRAINA

Para información de contacto de nuestros socios y demás información, visite nuestra página web: www.webercooling.com

wc-sep2017

WEBER COOLING

una marca global

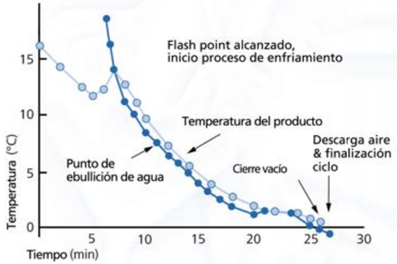
Enfriamiento por vacío de flores frescas

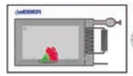
Para una óptima vida en florero, preservación de la calidad y disminución de las quejas & reclamos, es importante contar con un control de la temperatura durante toda la cadena de frío de las flores. Una vez las flores se han cortado, comienzan a respirar (pérdida de tiempo de vida e incremento del calor) y a transpirar (resultando en pérdida de peso). La temperatura es el factor más importante que influye en la tasa de respiración & transpiración.
A 5 – 10 ºC ambas tasas antes mencionadas pueden estar a un nivel de hasta 4 x más bajo que a la temperatura al momento de cosechar. Cerca a los cero grados, las flores entran en estado de hibernación, permitiendo un almacenamiento más largo y un mayor tiempo de transporte! El pre-enfriamiento por vacío es la solución perfecta para obtener las bajas temperaturas deseadas durante toda la cadena de frío!

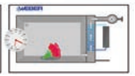
Explicación Enfriamiento por Vacío

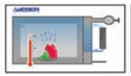
El enfriamiento por vacío es una forma de pre enfriamiento la cuál se da mediante la evaporación de humedad desde el interior del producto mismo. Esta vaporización extrae energía (= calor) del producto, asegurándo un rápido enfriamiento (15 - 30 minutos en la mayoría de los casos).
Flores son muy aptas para ser enfriadas por vacío. Entre más frescas, mejor enfrían. Y entre más rápido usted empiece a enfriar después de cosechar, mejores resultados. Aplicando enfriamiento por vacío usted obtendrá:

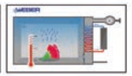
- El pre enfriamiento más rápido & homogèneo
- Máxima preservación de la calidad y de la vida en florero
- Máximo rendimiento, mínima cantidad de reclamos
- Almacenamiento maximizado y flexibilidad en ventas

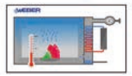


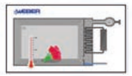

Las flores se colocan en la cámara de vacío y la cámara se sella.


La bomba de vacío comienza a funcionar y la presión de aire disminuye. Por consiguiente, el punto de ebullición se reduce.


La humedad en las flores comienza a evaporar y la temperatura desciende.


El proceso de ebullición necesita energía que es el calor que se extrae de las flores, por lo cual las flores se enfrían.


La bomba de vacío descarga el vapor de agua a través de un condensador.


El ciclo ha finalizado, las flores se han enfriado y la presión de aire vuelve a los 1000mbar.

Enfriamiento por Vacío de flores frescas en la finca

Enfriamiento por vacío directamente después de cosechar le puede ofrecer:

- Un enfriamiento rápido & uniforme, ofreciendole el inicio perfectode su cadena de frío.
- Ahorros de hasta un 80% en consumo de energía y espacio físico.
- Velocidad & mayor capacidad, sobre todo esencial en alta temporada. Se pueden lograr tiempos de enfriamiento de 15 minutos o menos.

El enfriamiento por vacío le ayudará a asegurar una temperatura ideal durante el transporte. El tipo de empaque, la densidad del empaque y la construcción de la caja no influyen en este proceso: todas las flores enfriarán en forma uniforme y rápida a las temperaturas finales deseadas, incluso si están empacadas en forma muy apretada.

El enfriamiento por vacío le ofrecerá una productividad incomparable, y le ayudará a minimizar las devoluciones & los reclamos. Una temperatura de dos grados menos en el punto de salida puede fácilmente resultar en una diferencia de 5 grados (o más) a la llegada!

Usted puede fácilmente enviar 30-40 % más en volumen en la misma caja, de esta manera ahorrando en costos de flete aèreo y teniendo la seguridad que con el vacío enfriará a la temperatura deseada, sin problema!

Weber Cooling ofrece diferentes soluciones a los productores en todo el mundo:

- Enfriadores para pruebas, bien sea para alquilar o comprar, para hacer pruebas y analizar cuáles
- beneficios puede obtener del enfriamiento por vacío, y què mejoras en calidad puede obtener.
- El enfriador Weber ONE: nuestro enfriador por vacío extra rápido y multifunctional para UNA estiba, con capacidad de enfriamiento de hasta 4 estibas /hora
- Nuestra gama Compact y Next Gen: soluciones estandarizadas para hasta 8 estibas. Para mayores vol˙menes y necesidades específicas, ofrecemos sistemas hechos a la medida.

Ejemplos de flores a ser enfriadas

Crisantemos:
El crisantemo necesita enfriar, pero muchas variedades no les gusta permanecer largo tiempo en enfriadores de aire forzado! Con vacío, es fácil enfriar en unos 15 minutos, manteniendo la calidad y ahorrando tiempo. Arcadia (Holanda) obtuvo el premio para mejor Crisantemo, un año después de instalar nuestro enfriador por vacío. Nosotros creemos que nuestro enfriador por vacío le ayudó!

Hypericum:
Para esta flor es muy importante que la temperatura en la flor sea baja y constante, antes del envío. El enfriamiento por vacío es la unica manera de enfriar toda la flor de arriba a abajo, de 20 °C a 2 °C, dentro de solo 15 – 20 minutos. Cultivadores como Wildflower (Kenia) utilizan el enfriamiento por vacío a diario, con total satisfacción.

Rosas:
El enfriamiento por vacío no es fácil y es importante entender la dinámica del enfriamiento con el fin de encontrar las condiciones más optimas del enfriamiento por vacío para que este proceso le ofrezca una ventaja comparativa en cuanto a la calidad. Con este fin, uno de los grandes cultivadores en Colombia adquirió uno de nuestros pequeños sistemas para realizar pruebas, y junto con nuestra asistencia ha obtenido excelentes resultados.

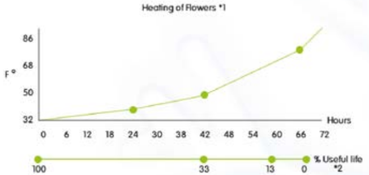
Enfriamiento por vacío en el aeropuerto & puertos logísticos

La gran ventaja del enfriamiento por vacío en el punto de partida es la posibilidad de enfriar envíos completos consolidados, a una temperatura donde los productos estèn en estado de hibernación.
El enfriamiento por vacío es el unico mètodo que puede garantizar que incluso en el corazón del producto empacado, la temperatura alcance la temperatura final deseada. Esto evita temperaturas inaceptablemente altas en destino!

También en el puerto de llegada el enfriamiento por vacío es beneficioso, para asegurar que las flores que se han calentado se enfrien nuevamente a las temperaturas deseadas. Usted puede enfriar estibas de avión totalmente cargados de manera rápida y sencilla.

Con vacío, usted reducirá y removerá la humedad del interior de los capuchones. La probabilidad de Botritis disminuye a casi cero, como se ha demostrado por grandes cultivadores & empresas de logística utilizando nuestro sistema!

Weber Cooling ofrece soluciones de enfriamiento por vacío de gran tamaño, utilizando soluciones compuestas por varias cámaras compartiendo la tecnología. Weber Cooling ha instalado sistemas en aeropuertos importantes en Europa, Africa, Asia y en los Estados Unidos. El sistema con la capacidad más grande se instaló en el otoño de 2017, enfriando una producción altísima de 360.000 kg de flores en UN día! Con esto, Weber Cooling ha demonstrado su posición como líder en el enfriamiento por vacío, no solamente en lo referente a la capacidad de producción pero tambièn al rendimiento obtenido por nuestros clientes!



Tulipanes:
Los tulipanes tambièn recorren largos trayectos de transporte marítimo. Estas flores requieren durante el transporte una temperatura de casi cero, para que lleguen en las mejores condiciones a su destino. Solamente mediante el enfriamiento por vacío es posible obtener rápidamente este nivel de temperatura en una forma muy controlada. Ruiter Wever, uno de los cultivadores líderes en Holanda, utiliza nuestro sistema hecho a su medida en cada temporada!

Bouquets:
La mayoría de las flores, bien sea una variedad o varias mezcladas en bouquets, enfriarán rápido, fácil e uniforme. Entre más rápido se enfrien las flores después de cosechar, mejor enfriarán. El enfriamiento por vacío es el ˙nico mètodo que garantiza un enfriamiento uniforme máximo, incluso con una mezcla extrema de flores. En los aeropuertos en el mundo, nuestros enfriadores por vacío son prueba de esto a diario, año tras año.

Esquejes de flores:
Para los esquejes de flores, la preservación de la calidad es extremadamente importante, y los esquejes son muy sensibles a la temperatura. El pre enfriamiento por vacío es el unico mètodo que asegura una reducción rápida pero suave del calor de campo, y puede incrementar fuertemente la productividad y mantener la calidad de estos productos tan delicados y sensibles.