



Des refroidisseurs Güntner pour une meilleure conservation des fraises fraîchement récoltées

Après avoir été récoltées, les fraises doivent être refroidies le plus rapidement possible pour se conserver longtemps et alimenter quotidiennement les circuits de distribution en fruits frais. Pour garantir la qualité élevée des fruits, les producteurs ont besoin d'installations frigorifiques modernes et de collaborer pour cela avec des installateurs et des constructeurs expérimentés. La nouvelle installation frigorifique d'une exploitation fruitière à Chichester (Angleterre) a été équipée de quatre évaporateurs Güntner spéciaux, afin de garantir la fraîcheur optimale des fraises. Les caractéristiques de conception des évaporateurs sont adaptées à deux groupes de condensation Zanotti Dorin GCU. Les équipements frigorifiques ont été installés et mis en service par Cold Control Refrigeration.

La nouvelle installation frigorifique de Cold Control a été intégrée avec des refroidisseurs Güntner au sein du tunnel de refroidissement existant du client. Chacun des quatre refroidisseurs assure le refroidissement rapide de 10 palettes de fraises fraîchement récoltées, ce qui correspond à environ 3 400 kg par lot. Justin Scofield, directeur

Vue d'ensemble

Unité opérationnelle :	Industrie
Application :	Refroidissement de fruits et légumes
Pays/site :	Royaume-Uni / Chichester
Fluide :	R-404
Produit :	Évaporateur Güntner CUBIC Vario, type GHN

Güntner GmbH & Co. KG
Hans-Güntner-Straße 2 – 6
82256 FÜRSTENFELDBRUCK
GERMANY
www.guentner.fr

Member of Güntner Group





▲ Les groupes frigorifiques refroidissent les fraises fraîchement récoltées en l'espace de deux heures en les faisant passer de 25 °C à 4 °C.



▲ Dans le système de tunnels de refroidissement sur le site de culture des fraises, chacun des quatre modules de refroidissement peut refroidir rapidement 10 palettes de marchandise fraîchement récoltée, c'est-à-dire environ 3 400 kg par lot de fruits.

Güntner GmbH & Co. KG
Hans-Güntner-Straße 2 – 6
82256 FÜRSTENFELDBRUCK
GERMANY
www.guentner.fr

Member of Güntner Group 

général de Güntner UK, a déclaré à ce sujet : « Le refroidissement rapide de fruits frais et la conservation de leur qualité font partie des exigences les plus importantes pour les producteurs. Un mauvais refroidissement et un mauvais stockage des fruits nuit à leur qualité et conduit à une perte du poids commercialisé. La gamme de refroidisseurs Güntner CUBIC Vario offre un choix optimal pour tous les types d'applications, par exemple en matière d'écartements d'ailettes, de disposition tubulaire, de débit d'air et de nombre de ventilateurs. Cela permet de satisfaire les exigences spécifiquement propres au processus de refroidissement. Par ailleurs, le système éprouvé de tubes porteurs Güntner garantit au client une longue durée de vie, même lorsque les conditions d'utilisation changent. Tous les refroidisseurs de la série CUBIC Vario peuvent être conçus pour les frigorigènes aux HFC, l'ammoniac, le CO₂ ou la saumure ».

Le bac et l'égouttoir sont rabattables et permettent un accès facilité pour les opérations d'inspection et de nettoyage. Le bac isolé thermiquement empêche la formation d'eau de condensation. Les ventilateurs rabattables, disponibles en option, font gagner du temps lors du nettoyage de l'échangeur de chaleur et de l'espace intérieur. Les parois latérales, qui peuvent s'ouvrir comme une porte, permettent d'accéder facilement à tous les raccords et robinets, ce qui permet d'effectuer une inspection rapidement et simplement.

Streamers Güntner disponibles en accessoires

Tous les refroidisseurs sont équipés en série de ventilateurs à haut rendement. Il est par ailleurs possible de doter de streamers les ventilateurs en version standard ou renforcée. Les streamers transforment le flux radial en flux axial, concentrent le jet d'air et améliorent la portée d'air des ventilateurs. Ils permettent d'atteindre une plus grande profondeur de pénétration et une meilleure circulation d'air dans les locaux en longueur sans pour autant consommer davantage d'énergie. Il est possible de monter les streamers en tant qu'accessoires directement en usine. Un volet de dégivrage dans l'évaporateur garantit un dégivrage sûr et complet, la chaleur de dégivrage restant à l'intérieur de la carrosserie de l'évaporateur.

Enfin, les évaporateurs sont équipés du système de tubes porteurs Güntner qui a fait ses preuves, de sorte que la batterie peut se dilater sans mettre sous contrainte les tubes d'acheminement du fluide. Cela permet d'éviter les fuites de fluide et d'allonger la durée de vie de l'appareil.

Il existe une large gamme d'accessoires et d'équipements spéciaux pour les évaporateurs CUBIC Vario. Citons à cet égard : le dégivrage électrique, le dégivrage par gaz chaud, le dégivrage par eau, les chauffages annulaires électriques pour ventilateur, les ailettes en aluminium, en cuivre ou en inox, les tubes en inox, les ventilateurs EC ou les ventilateurs avec mise en pression externe.

Au service des exigences les plus élevées

Avec ses collaborateurs, l'exploitation fruitière de Chichester (Angleterre) cultive des fruits à baies sur une superficie d'environ 440 ha, avec une superficie totale de serres d'environ 18 ha. Les groupes frigorifiques refroidissent les fraises fraîchement récoltées en l'espace de deux heures en les faisant passer de 25 °C à 4 °C.

Laurie Fisk, responsable technique chez Cold Control, explique : « Les refroidisseurs ont pour rôle d'aspirer l'air froid au travers des palettes comportant les barquettes de fraises. Pour satisfaire les exigences élevées, des composants supplémentaires pour le froid ont été installés et l'efficacité du tunnel de refroidissement a été améliorée. L'optimisation de la vitesse de refroidissement nous a permis de réduire la perte d'humidité des fraises et d'améliorer la conservation du produit ».