El Controlador de almacenamiento AllStore

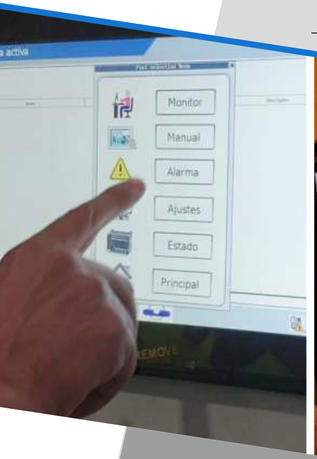
Para el sistema de control de las instalaciones de productos agrícolas contamos con la tecnología de **ALLROUND**.

Este sistema de control y supervisión es capaz de gestionar todos los dispositivos de la instalación, pudiendo regular la temperatura, humedad, CO2, free cooling, etc.

ALLROUND
VEGETABLE PROCESSING

Características importantes del sistema Allstore «Allround»:

- Supervisión del funcionamiento de todos los dispositivos de la instalación.
- Pantalla táctil y muy intuitivo para programar.
- Se puede utilizar desde cualquier Smarphone o tablet.
- Avisos de averias y desviaciones de diferentes parámetros.
- Fiable y a prueba de fallos
- Control de datos por internet.
- Doble copia de seguridad de datos, local y en nuestro centro de datos.
- Los datos de campo y logística pueden ser manejados en el mismo sistema.
- Historial de seguimiento para el producto.



Sensores
La temperatura, sensores de humedad relativa y los sensores de CO2 están FABRICADOS CON componentes de primera calidad.

Humedad óptima
Para conseguir los datos deseados en Frio Vizcaya utilizamos sistemas de humectación de alta presión y precisión.

Frío Vizcaya
"30 años creciendo con confianza"

Frío Vizcaya, a la vanguardia en innovación y desarrollo, gracias a la formación continua y especialización de su equipo, ofrece soluciones globales para los sectores AGROALIMENTARIO, INDUSTRIAL y FRÍO COMERCIAL.

Servicios:

Servicio Técnico - SAT
Sistema de movilidad que permite a los técnicos un contacto permanente con nuestro servidor y oficina técnica.

Servicio de mantenimiento
Departamento técnico especializado en mantenimiento cumpliendo con los Reglamentos vigentes de Seguridad.

Proyectos y legalizaciones
Departamento de ingeniería para realizar proyectos y legalizaciones de instalaciones frigoríficas.

Gestión medioambiental
Sustitución y gestión de los refrigerantes nocivos, adecuando las instalaciones a las normativas.

Ahorro energético
Soluciones eco-eficientes para la industria agroalimentaria.

Bioconservación alimentaria
Trabajamos con tecnologías biodegradables con el objetivo de alargar la calidad del producto y mejorar la inocuidad alimentaria.

Frío Vizcaya®

Polígono Torrelarragoiti, Vial Central
Parcela 7B - Nave 6
48170 ZAMUDIO (Bizkaia)

Tlfno.: 944 522 421 | 944 521 518
Urgencias: 609 443 757

Polígono de Jundiz, C/Lermandabide nº 5
GASTEIZ (Álava)

Tlfno.: 945 283 077 | 625 026 954

friovizcaya.com

Líderes en frío industrial
Sector HORTOFRUTÍCOLA
Almacenamiento de tubérculos y hortalizas

Frío Vizcaya®

Líderes en **almacenamiento** de tubérculos y hortalizas

Frío Vizcaya es representante en España del grupo holandés "Allround Vegetable Processing BV", ello nos permite ofrecer a nuestros clientes sistemas de ventilación y refrigeración punteros para la conservación y almacenamiento de patatas, repollos, cebollas, ajos, endivias, zanahorias, etc.

Almacenamiento **en cajas**

Ideal para conservar patatas, cebollas, zanahorias, endivias, repollos y ajos.

Este sistema permite separar los productos en diferentes partidas, tamaños, variedades y calidades.
En **Frío Vizcaya** ofrecemos tres tipos de sistemas de almacenamiento en cajones:

Sistema de ventilación y refrigeración de cámara indirecto.

Diseñado para ventilar y refrigerar el producto por convención natural.
La ventaja de este sistema es que también se puede utilizar para almacenar bolsas grandes y palets con bolsas pequeñas, siendo valido para producto envasado y terminado.
Estos sistemas incorporan el kit de aire exterior «Free cooling», necesario para secar y enfriar el producto de forma eficiente.

Sistema de aspiración directo.

Diseñado para cajones abiertos. El 100% del aire pasa por todo el producto si es necesario.
Uno de los beneficios de este sistema es que los cajones/Palots se pueden utilizar tanto para el transporte como para el almacenamiento en de las cámaras frigoríficas.

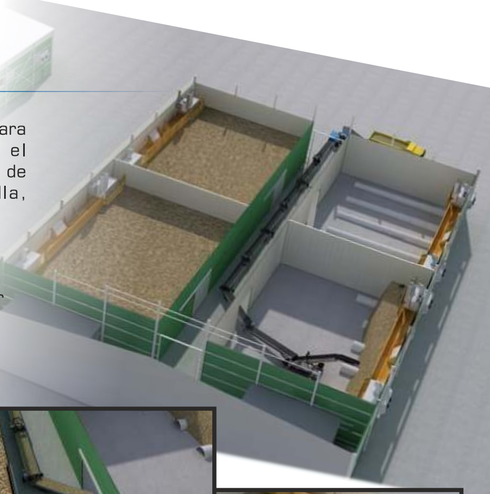
Sistema de presión directa.

Diseñado para que el aire de recirculación pase por todo el producto.
Este método se utiliza habitualmente como sistema de secado para diferentes tipos de semillas especiales, como por ejemplo el ajo en zonas con mucha lluvia durante la cosecha.

Almacenamiento **a granel**

Una manera eficaz y económica de almacenamiento.

Eficaz porque es un sistema de ventilación directo que fuerza el aire a pasar por el producto de forma uniforme creando un equilibrio de temperatura y humedad ideal para la conservación del producto.
Y **económica** porque no hay necesidad de embalaje como cajas, palots o bolsas.

Los almacenes a granel son rápidos para cargar y descargar, por eso el almacenamiento para uso industrial de productos como patata, cebolla, zanahoria, etc.

A estas cámaras de almacenaje les podemos dotar de un sistema de refrigeración adicional para conservar los productos agrícolas.