



O isolante natural para câmaras frigoríficas

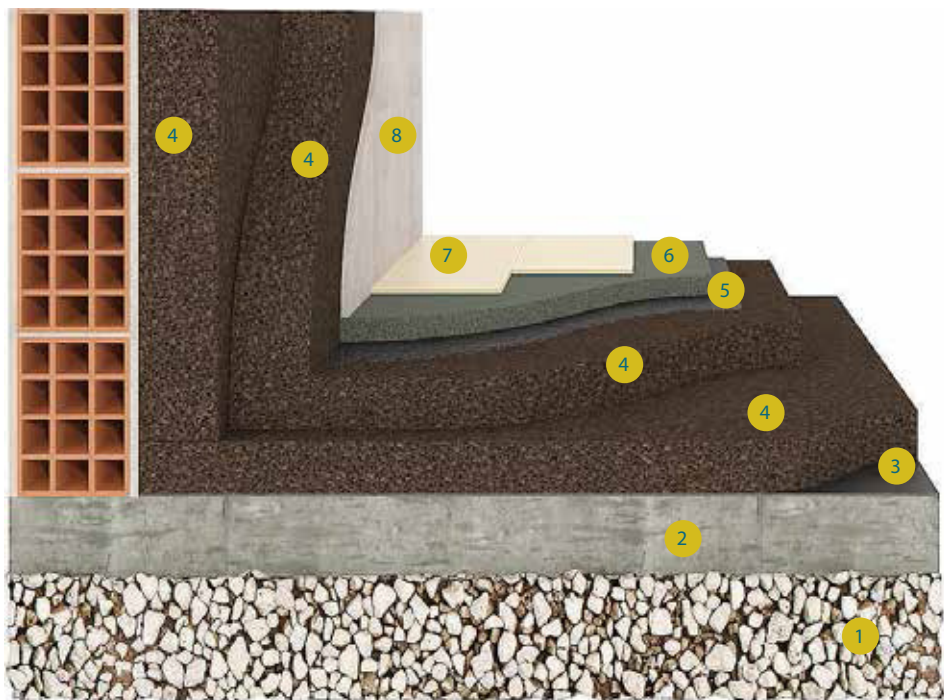
O Aglomerado Negro de Cortiça Expandida, constitui o isolante ideal para câmaras frigoríficas (conservação, congelação e atmosferas controladas). O baixo coeficiente de condutibilidade térmica, oferecido elevada resistência térmica com baixas espessuras, peso específico adequado, associado a uma notável resistência à flexão e à compressão, deformação elástica

para pressões de 2000 kg/m², facilidade de aplicação, integração perfeita nas estruturas e duração ilimitada, comprovada por obras realizadas à mais de meio século, constituem um conjunto de características ue 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 na manutenção das temperaturas necessárias, como se também reduz a potência da aparelhagem a instalar e portanto o seu custo.



Câmaras de Congelação



Aplicação em Câmaras de Congelação

A técnica de congelação é extensiva a carnes, pescados, manteigas, queijos e a muitos outros produtos perecíveis, nomeadamente certos frutos, e consiste na conservação dos produtos a temperaturas negativas, geralmente abaixo dos limites de desenvolvimento de micro-organismos, sendo correntes temperaturas até -40° C.

- | | | | |
|---------------------|-------------|---------------------|--|
| 1 Enrocamento | 2 Laje | 3 Barreira ao Vapor | 4 2 Camadas de Aglomerado de cortiça expandida - ICB 50/100 mm |
| 5 Impermeabilização | 6 Betonilha | 7 Pavimento Final | 8 Reboco |