

*CATÁLOGO*

# **FLASH COOLER**

**OPPORTUNITY**

Se trata de un **sistema de refrigeración** basado en la correspondencia única entre presión y temperatura.

El sistema está especialmente construido para **generar un vacío** casi absoluto en las cámaras donde entra el producto.

El enfriamiento se produce por evaporación (absorción de energía) que es consecuencia del descenso extremo del punto de ebullición debido al vacío casi absoluto generado por el sistema.



La ebullición genera una evaporación del agua libre presente y una consiguiente concentración del producto. Esta evaporación provoca una **“absorción de temperatura”** y, por tanto, el enfriamiento del propio producto.

El enfriador flash Opportunity es la solución ideal para el **enfriamiento instantáneo** de los productos que salen del concentrador.

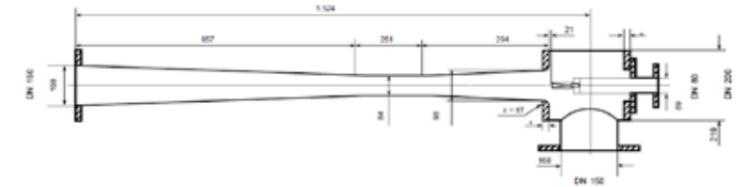
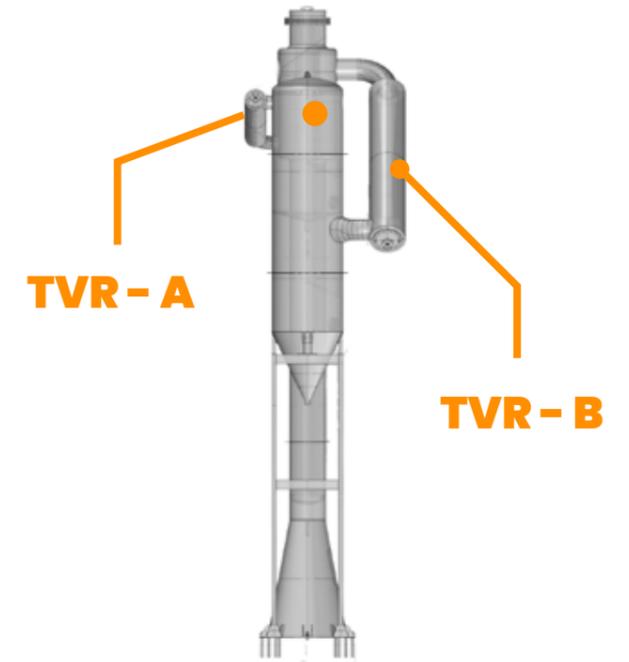
La cámara de evaporación/ refrigeración está diseñada en dos etapas para:

- Mejorar la eficiencia energética (ahorro de vapor)
- Compensar la inconstancia del suministro
- Generar más tiempo de exposición a bajas temperaturas.

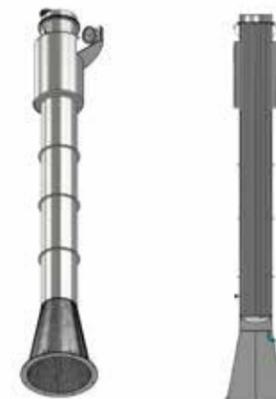
El sistema de termocompresión crea un vacío dentro de las dos cámaras, reduciendo así el punto de ebullición del producto.

Los termocompresores montados en el Opportunity Flash Cooler desempeñan una doble función:

- 1**  
MANTENIMIENTO DEL VACÍO EN LAS CÁMARAS
- 2**  
EXTRACCIÓN DE VAPOR POR EBULLICIÓN



Un **condensador** de tamaño adecuado hará que la fracción evaporada vuelva a ser líquida en las cámaras de refrigeración.



Los vapores descargados por los termocompresores son condensados por un flujo de agua que transportará la energía térmica a una torre de refrigeración para su eliminación.

*El condensador de superficie permite reutilizar el agua que de otro modo se perdería.*

**OPPORTUNITY**  
I n g e n i u m   C u r a   O p e r a