FastCold®

Tecnología para la conservación

INNOVACIÓN y rentabilidad *en cada proyecto*



www.fastcold.com.mx

NOSOTROS

Nos especializamos en el diseño, fabricación, venta e instalación de maquinaría para realizar hielo, ofreciendo soluciones completas para diversas industrias. Nuestra sucursal principal se encuentra en Puebla, México

PRODUCTOS

1. Máquinas de Hielo (tubo, escama, barra)
2. Sistema de preenfriado al vacío (Vacuum)
3. Sistemas de Preenfriado por Aire Forzado
4. Cuartos de refrigeración/ congelación
5. Unidades de refrigeración
6. Reguladores

MISIÓN

Ofrecer las mejores tecnologías para la conservación de productos, alimentos y bebidas, respaldados por alianzas globales y un equipo altamente capacitado, garantizando innovación y eficiencia en cada solución.

VISIÓN

Convertirnos en la empresa líder en América Latina en soluciones tecnológicas para la conservación de productos, respaldados por un equipo altamente calificado y la más avanzada tecnología. Nos enfocamos en innovar y ofrecer soluciones eficientes que garanticen la máxima calidad y frescura en cada aplicación.



MDHT

MÁQUINAS DE HIELO

HIELO EN TUBO



El hielo en tubo es uno de los más utilizados a nivel industrial y comercial. Se caracteriza por su forma cilíndrica con un orificio central, lo que permite una excelente circulación de aire y un enfriamiento uniforme.

BENEFICIOS

- Alta dureza y mayor tiempo de fusión
- Hielo más comercial
- Fácil de almacenar y transportar

APLICACIONES COMUNES



- Hoteles
- Resturantes y bares
- Venta de hielo e bolsa
- Centros de distribución
- Plantas purificadoras de agua





MDHT

MÁQUINA DE HIELO TIPO TUBO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción de hielo	1 a 30 tonelada / 24 hrs.
Diámetro del hielo	28/35 mm

Potencia total	Peso KGS	Dimensiones MM
1 ton: **8.6 kw**	1 ton: **800**	1 ton: **2330*1250*1200**
2 ton: **12.3 kw**	2 ton: **1200**	2 ton: **2144*1240*1600**
3 ton: **14.27 kw**	3 ton: **1280**	3 ton: **2425*1600*1350**
5 ton: **22.53 kw**	5 ton: **1750**	5 ton: **2720*1600*1600**
10 ton: **39.6 kw**	10 ton: **4500**	10 ton: **3415*2000*1900**
15 ton: **56.8 kw**	15 ton: **5000**	15 ton: **3540*2200*2000**
20 ton: **56.8 kw**	20 ton: **5000**	20 ton: **3540*2200*2000**
30 ton: **114.6 Kw**	30 ton: **7500-8500**	30 ton: **5095*2100*2650**

Tipo de condensador:	Aire/Agua
Refrigerante:	R404A

Datos no finales *Consultar con su vendedor*

CAPACIDADES DISPONIBLES

Desde 1 hasta 30 toneladas diarias

ACCESORIOS ADICIONALES

PAQUETES PARA MÁQUINAS DE HIELO TUBO



Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

MÁQUINAS DE HIELO
HIELO EN ESCAMA



MDHE

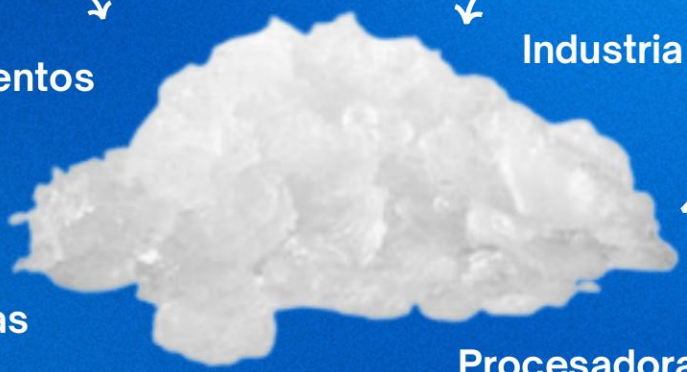


El hielo en escama es un hielo fino, plano y de rápida transferencia térmica. Su principal ventaja es que se adapta fácilmente al producto sin dañarlo.

BENEFICIOS

- Enfriamiento rápido y homogéneo
- No daña productos sensibles
- Excelente para procesos continuos

APLICACIONES COMUNES



- Plantas de alimentos
- Industria pesquera y acuícola
- Concreteras
- Procesadoras de carne y pollo



MDHE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción de hielo 1 a 30 tonelada / 24 hrs.

Potencia total	Peso KGS	Dimensiones MM
1 ton: **4.93 kw**	1 ton: **330**	1 ton: **1370*800*900**
2 ton: **9.647 kw**	2 ton: **480**	2 ton: **1530*1000*1050**
3 ton: **15.567 kw**	3 ton: **600**	3 ton: **1735*1150*1200**
5 ton: **29.401 kw**	5 ton: **960**	5 ton: **2300*1650*1650**
10 ton: **59.82 kw**	10 ton: **2250**	10 ton: **3250*1960*1862**
15 ton: **82.92 kw**	15 ton: **4010**	15 ton: **3370*2100*2000**
20 ton: **115.2 kw**	20 ton: **4500**	20 ton: **3370*2100*2000**
30 ton: **153.2 kw**	30 ton: **5380**	30 ton: **4100*2100*2620**

Tipo de condensador: Aire/Agua

Refrigerante: R404A

Datos no finales *Consultar con su vendedor*

MÁQUINA DE HIELO TIPO ESCAMA



CAPACIDADES DISPONIBLES

Desde 1 hasta 30 toneladas diarias

ACCESORIOS ADICIONALES

PAQUETES PARA MÁQUINAS DE HIELO ESCAMA



Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

MÁQUINAS DE HIELO

HIELO EN BARRA

MDHB

El hielo en barra es un hielo sólido de gran tamaño, diseñado para máxima duración y resistencia en condiciones extremas.



BENEFICIOS

- Larga duración Ideal para climas cálidos
- Excelente para distribución regional
- Alta rentabilidad por pieza

APLICACIONES COMUNES



- Pesca, rastros
- Empacadoras
- Procesos Industriales
- Alimentos
- Transporte de productos perecederos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción de hielo	1 a 30 tonelada / 24 hrs.
Peso del Bloque	25/50/75 kgs

Potencia total	Peso KGS	Dimensiones MM
1 ton:	1 ton: **920**	1 ton: **3965*1990*950**
2 ton: **11.88 kw**	2 ton: **1950**	2 ton: **4900*1150*1620**
3 ton:	3 ton: **2570**	3 ton: **2400*4600*1850**
5 ton:	5 ton: **3870**	5 ton: **2250*5950*1930**
10 ton:	10 ton: **7850**	10 ton: **2500*7300*2300**
15 ton:	15 ton: **7850**	15 ton: **2850*7600*2860**

Tipo de condensador:	Aire/Agua
Refrigerante:	R404A

Datos no finales *Consultar con su vendedor*

MDHB





CAPACIDADES DISPONIBLES

Desde 1 hasta 10 toneladas diarias



ACCESORIOS ADICIONALES

PAQUETES PARA MÁQUINAS DE HIELO BARRA

Purificadora de agua

Trituradora de Hielo

Cuarto Frío



Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

SISTEMA DE PREENFRIADO
POR VACÍO VACUUM

VACUUM

Es un proceso en el que los productos se colocan dentro de una cámara hermética, donde se reduce la presión del aire. Esto provoca la evaporación controlada del agua natural del vegetal, generando un enfriamiento ultra rápido desde el interior del producto.

A diferencia del hielo o el aire frío, el vacío enfría de manera homogénea y en minutos.

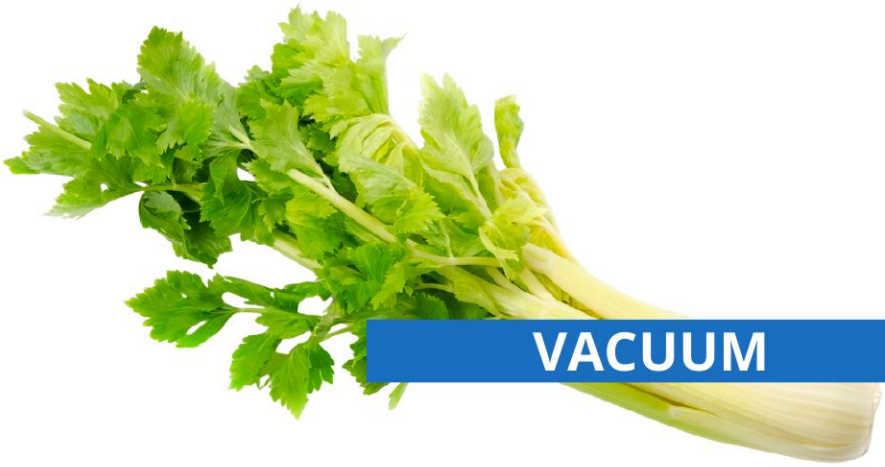


PRODUCTOS IDEALES



- Espinaca
- Apio
- Hortalizas de hoja y vegetales
- Lechuga y hojas verdes
- Brócoli
- Zanahoria
- Coliflor





VACUUM

BENEFICIOS

- Extiende la vida de anaquel
- Mantiene frescura, textura y color
- Reduce mermas postcosecha
- Reducción de temperatura en 20–30 minutos
- Ideal para exportación y cadena fría

DESDE 3 A 12 PALLETS



Proyectos a la medida según volumen diario

Sistema de bombas de vacío de alta eficienci

Sistemas industriales para empacadoras y exportadores

Operación mediante sistema táctil de pantalla

Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

SAF

SISTEMA DE PREENRIADOR POR AIRE FORZADO



Es una técnica poscosecha diseñada para extraer rápidamente el "calor de campo" de productos agrícolas recién cosechados mediante un diferencial de presión de aire. Utiliza extractores o ventiladores de alta potencia que succionan o empujan aire refrigerado directamente a través de las aberturas de las cajas o empaques, logrando enfriar el producto entre 4 y 10 veces más rápido de forma uniforme.



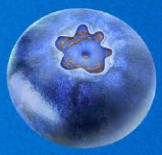
APLICACIONES COMUNES





Frutas de hueso y pepita

Hortalizas de fruto

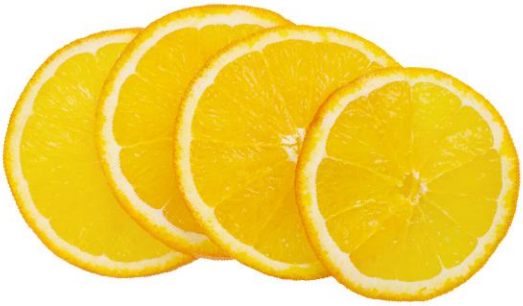


Berries y frutos rojos

Flores de corte

Cítricos y frutos tropicales

SAF



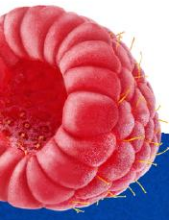


BENEFICIOS

- Frena la tasa de respiración y senescencia
- Prolonga la vida de anaquel
- Reduce el crecimiento microbiano
- Mayor uniformidad térmica
- Adaptable a producto ya empacado
- Menor riesgo fisiológico frente al agua







DESDE 3 A 12 PALLETS



Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

El producto no se vende por separado



CUARTO DE REFRIGERACIÓN-CONGELACIÓN

CDC

Es un espacio térmicamente aislado, equipado con sistemas de refrigeración industrial, que permite controlar la temperatura y humedad según el tipo de producto, prolongando su vida útil y reduciendo mermas.

BENEFICIOS

- Conservación uniforme y controlada
- Reducción significativa de mermas
- Mayor vida de anaquel







- Piso antiderrapante
- Enfriado por aire
- Luz LED
- Monofásica/ Trifásica- 220V
- Medidas de 4*3*3 y 3*2*2
- PU de 100 mm con doble cara de acero de color

Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

UNIDADES DE REFRIGERACIÓN



UDR

Es un sistema encargado de extraer el calor de un espacio cerrado para mantener una temperatura controlada, asegurando la correcta conservación de productos perecederos y sensibles.

Las soluciones FASTCOLD se integran perfectamente en cámaras frigoríficas, cuartos fríos.



DESDE 1 A 10 HPS

APLICACIONES COMUNES

Plantas procesadoras de alimentos

Cámaras de conservación de frutas y hortalizas



Centros de distribución y logística

Industria farmacéutica y bebidas

Cuartos fríos para carne, pollo y pescado



BENEFICIOS

UDR

- Control preciso de temperatura y humedad
- Reducción de mermas y pérdidas
- Alta eficiencia energética
- Operación confiable 24/7
- Fácil mantenimiento





DESDE 1 A 10 HPS

Cabinete elétrico

Evaporador

Válvula de expansion



Las imágenes representadas son únicamente ilustrativas, el producto final puede variar.

www.fastcold.com.mx

REGULADORES

REG

Un estabilizador de voltaje trifásico controlado por servomotor.

- Corrige el voltaje que entrega la CFE y mantiene la salida estable en el equipo.
- Trabaja igual con voltaje bajo que con voltaje alto, de forma automática y continua.
- Opera las 24 horas sin que nadie lo maneje: se instala y se olvida.



DESDE 15 A 150 KVA

BENEFICIOS



FastCold®
Tecnología para la conservación

¡Contáctanos!

221 598 4287
222 622 6604

www.fastcold.com.mx

¡Te invitamos a visítanos!

Síguenos