



Una cámara de Frío Vizcaya. / FRÍO VIZCAYA

Continúa con éxito la estrategia de expansión de Frío Vizcaya

El ahorro energético, la robustez y la seguridad de las cámaras frigoríficas son las claves de esta ampliación

► **NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.** En 2019, la empresa vizcaína Frío Vizcaya —especialista en el diseño, fabricación e instalación de cámaras frigoríficas— dio su gran paso en la expansión del negocio, ampliando su área de operati-

dad más allá de su área de influencia tradicional, centrada en el País Vasco y provincias limítrofes. Los acuerdos de representatividad para España alcanzados con firmas de renombre internacional en la maduración de frutas y horta-

lizas como Allround Vegetable Processing, Cooling Systems Holland o VDH Products, han ayudado a Frío Vizcaya en esta expansión. Su participación como expositor en Fruit Attraction en la pasada edición supuso un gran empujón.

Actualmente, los proyectos fuera de Euskadi y Navarra suponen ya el 20% y “la idea es seguir incrementando este porcentaje”, afirma Fran Sierra, socio-director de Frío Vizcaya. Hasta ahora, los resultados del trabajo realizado en cámaras de maduración de plátano y aguacate, y conservación de patata en Canarias, Andalucía, Castilla-La Mancha o Castilla y León son muy positivos, y “está abriendo las puertas a nuevos proyectos”.

Una de las características de las cámaras frigoríficas de Frío Vizcaya es su bajo consumo energético, que puede suponer hasta un ahorro del 70% en el gasto de energía en el proceso de maduración. Después de más de una década desarrollando su tecnología Superinverter, ahora se asocian con tecnologías vanguardistas para seguir mejorando la eficiencia de sus instalaciones. “La tecnología Top Tec de Cooling System Holland, de la cual somos representantes en España, tiene muy buena acogida en el sector de frutas tropicales ya que permite ahorrar costes en la fase de maduración del aguacate y otras frutas tropicales”, explica Sierra. Mediante un sistema propio de flujo de aire reversible, esta tecnología emplea muy poca potencia energética durante el proceso de maduración y sin apenas resecar el producto. Para el sector del plátano también es una excelente solución: “ahora mismo, la empresa está instalando 5 cámaras de maduración de plátano en Mercabilbao para una empresa especialista de este mercado mayorista”.

Otra de las señas de identidad de las cámaras de Frío Vizcaya es su robustez y seguridad. El diseño óptimo y la calidad en la instalación de los tramados de tubería, que incorporan elementos antivibratorios junto a otros sistemas de seguridad, hacen que la vida útil de las instalaciones realizadas por Frío Vizcaya sea cada vez más elevada. Además de electrónicas y sistemas de telegestión comerciales, desde hace cuatro años ha incorporado el sistema de control Proba 5, desarrollado por la empresa holandesa VDH Products y de la cual la empresa vasca también es representante en España. Este sistema permite el control de las variables y parámetros de los procesos de maduración de una forma ágil y precisa.

El sector de patata es otro nicho de mercado importante y en el que “Frío Vizcaya ha desarrollado gran parte de su negocio”. Su acuerdo de representación con la firma holandesa Allround Vegetable Processing, especialista internacional en el almacenaje y conservación de patata les ha abierto muchas puertas dentro y fuera del País Vasco.

De cara al año 2021, Fran Sierra adelanta que “la premisa es seguir con la estrategia de expansión más allá del territorio nacional”. Ahora mismo hay proyectos bien encarrilados para trabajar fuera de España, que “esperamos cerrar en breve para comenzar a trabajar durante el año que viene”, y también “hay otras ofertas interesantes en el propio territorio nacional”.

30 años
creciendo contigo

Frío Vizcaya
FRÍO INDUSTRIAL FREIRE S.L.

**CÁMARAS DE MADURACIÓN
Y CONSERVACIÓN**
PARA PLÁTANOS, HORTALIZAS
Y FRUTAS TROPICALES

Instalaciones ecoeficientes
Tecnologías innovadoras
Robustez y fiabilidad
Servicio personalizado

Cámaras de maduración para plátanos y frutas tropicales

- Sistemas con reducido gasto energético.
- Sistemas con aire invertido.
- Homogeneidad del color y maduración del producto.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento de los equipos.
- Reducida deshidratación del producto.

Cámaras para conservación y almacenamiento de frutas y hortalizas

- Sistemas de alta eficiencia energética.
- Aprovechamiento de energía del exterior.

944 522 421 | 944 521 518
freire@frio Vizcaya.com
www.frio Vizcaya.com



ecoeficiencia

Producir más, contaminando menos