

## UTILIZAÇÃO DE PLACAS ACUMULADORAS DE FRIO: PLACAS EUTÉTICAS

### 1. O que é um “contentor refrigerante”?

Um contentor refrigerante é um contentor isotérmico equipado de um sistema de frio **não mecânico**: normalmente placas eutéticas (acumuladoras de frio) ou um sistema evaporativo como é o caso do gelo seco. O aporte de frio ao contentor isotérmico permite-lhe manter a temperatura dos produtos, frescos ou congelados, até 24 horas ou mais (dependendo do tipo de contentor, da temperatura exterior, das condições de carga e número de aberturas).

### 2. O que é uma placa eutética?

Uma placa eutética é um recipiente - sob a conveniente forma de placa - que contém um líquido cuja composição química lhe permite absorver calor a uma temperatura de fusão bem determinada, deste modo **abaixando** a temperatura do ambiente que o cerca. Em termos práticos a placa restitui o frio que previamente acumulou. **O líquido eutético deve estar totalmente solidificado antes da utilização da placa eutética.**

### 3. Condições de utilização e preparação da placa eutética

Para se obter a congelação em tempo útil de uma placa eutética, a temperatura da câmara frigorífica deve ser pelo menos 5°C inferior à temperatura de congelação do líquido eutético. O tempo de congelação necessário varia entre **6 a 24 horas** dependendo do equipamento frigorífico de que se dispõe. Só estão prontas para utilizar depois de **totalmente** congeladas.

A OLIVO dispõe de sete tipos de placas eutéticas, sendo que na Europa se preconiza a placa de - 3°C para o transporte de géneros a temperatura positiva (“frescos”) e a placa de -21°C para transporte de géneros congelados. Nalguns países tropicais usa-se a placa de -26 °C

Existe ainda uma placa eutética especial com ponto de fusão de 0°C para produtos farmacêuticos (por exemplo vacinas que modo algum podem ir abaixo daquela temperatura).

### 4. Existe a possibilidade de troca no uso de uma placa eutética?

A fim de prevenir possíveis enganos, os líquidos eutéticos têm cores diferentes. As placas eutéticas **azuis são para congelados** e são **amarelas para os frescos**



**LMMC** – Projectos de Engenharia e Equipamentos Industriais, Lda  
 Tel. 919279699  
 Fax. 229363321  
 E-mail - info@lmmc.pt