

## Vanessa Distribuidora em novo endereço

*“A nova loja irá proporcionar uma melhor disposição dos produtos e agilidade nas entregas”*

Fanny Mirian C. Marin

Sócia proprietária da Vanessa Distribuidora



*A Vanessa Distribuidora está em seu melhor momento. A empresa riopretense, que há mais de 20 anos acompanha o desenvolvimento de seus clientes contribuindo com a oferta de produtos considerados “top” de linha do mercado sorveteiro e confeitiro, agora encontra-se em uma loja maior.*

Com um mercado cada vez mais competitivo, a busca por informação nas mais diversas áreas do conhecimento torna-se parte essencial do trabalho de qualquer empreendedor. Mesmo utilizando-se do trabalho de consultoria de especialistas, o conhecimento básico sobre administração, marketing, mecânica, refrigeração e técnicas de produção e formulação entre outras, são imprescindíveis para que o empresário possa questionar e reduzir as chances de ser envolvido por informações duvidosas.

### Capacidade de torres de refrigeração

- 1) Preciso comprar uma torre de refrigeração, quero a torre para duas máquinas.
- 2) Já tenho uma torre de refrigeração comprada de outro fabricante de máquinas, eles me disseram que ela suporta duas máquinas, portanto, só preciso do meu segundo equipamento, não preciso comprar outra torre!
- 3) Como fazer o dimensionamento da torre de resfriamento para a minha linha de produção?

É impossível afirmar que uma torre suporta 1, 2 ou N máquinas sem ter as respostas para os seguintes itens abaixo:

- Temperatura de bulbo úmido da região onde a torre será instalada;
- Carga térmica ou, calor rejeitado de cada equipamento conectado a ela;
- Vazão de água necessária de cada máquina;
- Perda de carga de cada condensador;
- Se existe intenção de compra de outros equipamentos em curto prazo;
- Detalhes do local onde a torre será instalada.

Quanto maior o número de máquinas conectadas a torre de resfriamento e maior a distância entre o local da produção e da instalação da torre, mais importante ainda é o trabalho de dimensionamento.

Outros detalhes devem ser considerados, tais como, sistema que evita a contaminação bacteriológica da água, sua dureza (conceito que identifica a quantidade de incrustantes), potência da bomba de circulação, sistema que automatiza seu funcionamento, controle do ventilador para economia de energia e outros.

Portanto, qualquer fabricante tem a obrigação e responsabilidade de fornecer essas informações antes de oferecer qualquer produto.

# EMPRESAS

## Produção de picoles (linha artesanal)

- a) Preciso comprar uma picoleteira, estou em dúvida entre uma de 4 ou 6 formas qual vocês indicam?
- b) Quero aumentar minha produção e estou em dúvida entre 10 ou 15 formas;

Qual a produção necessária é o foco da questão e não o número de formas, porque quanto MAIS formas dentro da máquina para uma mesma produção horária MENOR é a produtividade do equipamento.

Mais formas exigem mais álcool dentro da máquina, maior investimento inicial, maior tempo de ciclo de produção, e aqui temos uma questão importante, a qualidade do picolé, ou seja;

### *Qual a temperatura em que o picolé será extraído?*

Quanto mais baixa a temperatura de extração (mais frio), ele pode se embalar diretamente ou permanecer menor tempo no freezer;



Usina para Sorvetes



Tina de Pasteurização

Tina de Maturação



Homogeneizador

Trocador de Calor à Placas



## CASA FORTE



## EQUIPAMENTOS PARA SORVETERIAS

Torre de Resfriamento



Gerador de Água Quente (Boiler)



Visite nossa home page: [www.casafor.com.br](http://www.casafor.com.br)  
TELE VENDAS (62) 3291-1047

Rua Senador Jansen nº 20 - St. Coimbra - 4625-010 Goiânia - GO  
e-mail: [vendas@equipamentos@terra.com.br](mailto:vendas@equipamentos@terra.com.br)