

Grupos hidráulicos para agua de consumo

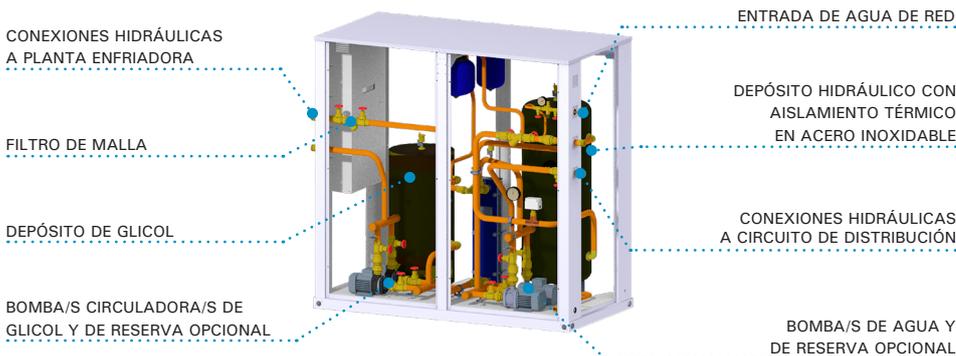


Grupos hidráulicos para enfriamiento de agua de red en circuito cerrado, ensamblados en carrocería y estructura de chapa de acero galvanizado con pintura poliéster para instalación en intemperie. Preparados para suministrar agua a 1 °C a un anillo de recirculación y consumo.

Características

- ▶ Alimentación 400V 3N 50Hz. Disponible en 60Hz. Otras tensiones a consultar.
- ▶ Bomba circuladora de glicol, bomba de reserva para circuito de glicol.
- ▶ Bomba circuladora de agua de consumo, bomba de reserva, construida en acero inoxidable AISI-304.
- ▶ Depósito de inercia con aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad y barrera de vapor, para circuito de glicol.
- ▶ Depósito de inercia con aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad y barrera de vapor, construido en acero inoxidable AISI-304, para circuito de agua.
- ▶ Intercambiador de placas y juntas desmontables, en acero inoxidable AISI-304.
- ▶ Vaso de expansión cerrado de membrana y válvula de seguridad en cada circuito.
- ▶ Filtro de malla.
- ▶ Termómetros y manómetros de glicerina, purgador de aire y toma de vaciado.
- ▶ Recirculación continua de agua para minimizar consumos.
- ▶ Válvulas de retención de agua de red y de agua de retorno.
- ▶ Conexiones hidráulicas roscadas.
- ▶ Cuadro eléctrico de control y potencia con protección magnetotérmica y diferencial independiente por bomba, y centralita electrónica para la gestión y rotación de bombas de circuito secundario. Comunicación con planta enfriadora para gestión de set-point. Gestión de set-point.
- ▶ Temperatura de agua fría ajustable entre +15 °C / +1 °C.

Esquema versión B



- ❄ **Construcción modular fácilmente integrable.**
- ❄ **Conjuntos optimizados para agua y glicol.**
- ❄ **Compatibles con plantas enfriadoras Sigilus (WF) e intarcube (WV).**

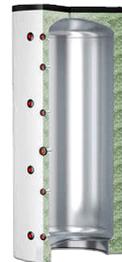
Intercambiador de placas desmontable

Permite su limpieza periódica en caso de acumulación de suciedad.



Depósito de inercia en acero inoxidable

Garantiza una larga vida útil, siendo compatible con agua de red y evitando incrustaciones y depósitos de cal en el mismo.



Control electrónico intarChiller

Control electrónico con comunicación Modbus RS-485. Cambio de set point. Gestión de alarmas y rotación de bombas.



Circuito hidráulico fabricado en cobre

Evita la corrosión e incrustaciones. Consultar compatibilidad con salmueras.

Filtro desmontable para agua de red

Con el objetivo de minimizar la cantidad de impurezas introducidas en el circuito, se suministra instalado en el equipo un filtro de malla desmontable.



400V 3N 50Hz | Alta temperatura | Agua

Serie / Modelo	Q consumo promedio (litro/hora) ⁽¹⁾	Potencia frig. equivalente (kW) ⁽²⁾	Caudal de glicol (m ³ /h)	Presión disponible glicol (m.c.a.)	Caudal de agua (m ³ /h)	Presión disponible agua (m.c.a.)	Volumen depósitos	Diámetro agua	Agua red	Enfriadora recomendada
AGH-BPH-4 002	357	10	1,8	5	1,4	15	100 glicol / 200 agua	1 ¼"	3/4"	MWF-SD-7 049
AGH-BPH-4 003	714	20	3,6	10	2,8	15		1 ½"	1"	MWV-SD-6 0982
AGH-BPH-4 005	1 071	30	5,4	13	4,3	20		2"	1"	MWV-SD-7 1473

Aplicaciones

Producción de alimentos

Con el fin de controlar las temperaturas durante el proceso productivo del alimento para evitar el crecimiento de microorganismos, o realizar un choque térmico al mezclarlo con agua refrigerada, destacan las siguientes etapas de procesos alimentarios:

- ▶ Dilución de concentrados en la producción de bebidas (zumos y refrescos) y elaboración de salsas y aderezos.
- ▶ Mezcla de ingredientes secos y control de la temperatura en panificación.
- ▶ Mezcla de ingredientes secos con agua para mantener la temperatura apropiada y ajustar la consistencia en la producción helados, sorbetes y repostería.
- ▶ Preparación de productos farmacéuticos.
- ▶ Enfriamiento de productos perecederos como sopas y caldos.
- ▶ En la industria de embutidos para evitar el incremento de la temperatura durante el proceso de mezcla de ingredientes.
- ▶ Procesado de mariscos y pescados para enfriar, descongelar, cocer o mantener la temperatura.

Lavado y preenfriamiento de fruta y verdura

La temperatura es el factor más relevante que afecta al deterioro de los productos frescos recolectados, afectando directamente sobre la tasa de respiración de éste y liberación de etileno que induce a su maduración. La bajada de temperatura es la técnica de postcosecha más eficiente para mantener la calidad de las frutas y hortalizas, y extender su periodo de comercialización.

Preenfriamiento de agua para producción de hielo

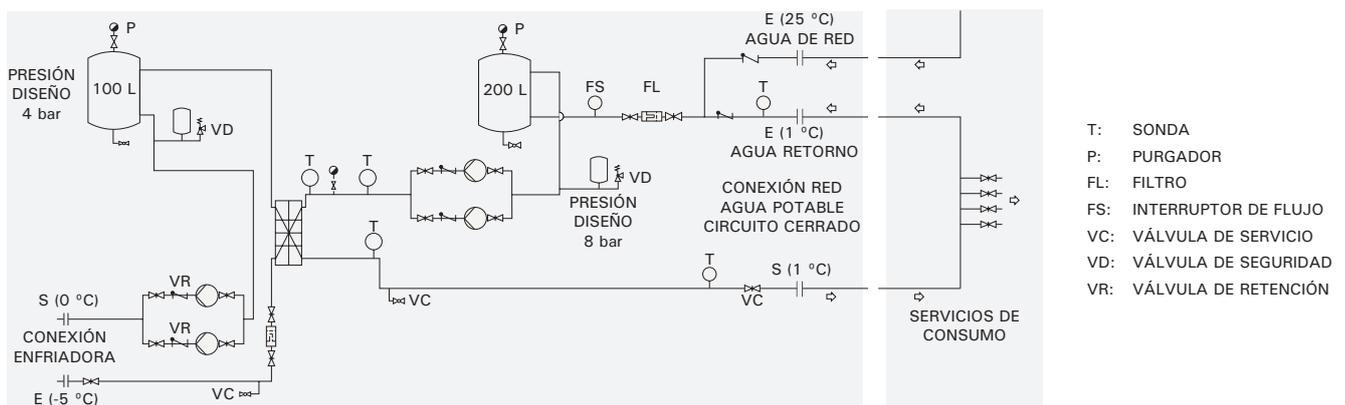
Con el objetivo de aumentar la eficiencia, disminuir el tiempo de producción y aumentar la capacidad de los equipos de producción de hielo, el suministro de agua a una temperatura lo más cercana al punto de congelación, permite aumentar el rendimiento de equipos nuevos o existentes.

⁽¹⁾ Caudal promedio de consumo de agua, considerando una Tª de agua de red de 25 °C y un consumo a 1 °C.

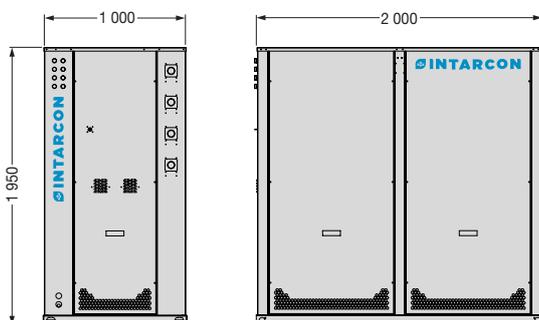
⁽²⁾ Prestaciones calculadas para bombeo de concentración de propilenglicol del 30 % a -5 °C.



Esquema de instalación



Dimensiones



Cotas en mm.