

Groupes hydrauliques pour eau consommation

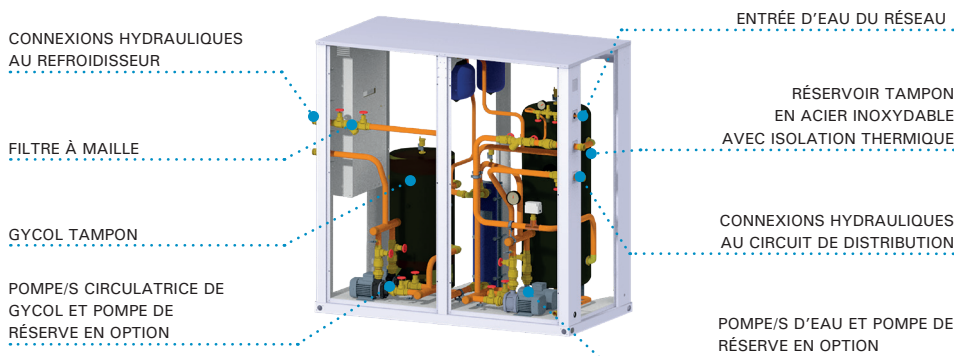


Groupe hydraulique pour le refroidissement de l'eau de réseau en circuit fermé, assemblé en carrosserie et structure en tôle d'acier galvanisée avec peinture polyester et tuyauterie en cuivre, pour installation à l'extérieur. Préparé pour fournir de l'eau à 2 °C à un anneau de recirculation et de consommation.

Caractéristiques

- ▶ Alimentation 400V 3N 50Hz. Disponible en 60Hz. Autres sous demande
- ▶ Pompe de circulation de glycol + pompe de réserve pour le circuit de glycol.
- ▶ Pompe de circulation d'eau consommation + pompe de réserve, en acier inoxydable AISI-304.
- ▶ Réservoir tampon avec isolation en mousse de polyuréthane haute densité et pare-vapeur, pour le circuit de glycol.
- ▶ Réservoir tampon en acier inoxydable AISI-304 avec isolation en mousse de polyuréthane haute densité et pare-vapeur, pour le circuit d'eau.
- ▶ Échangeur de chaleur avec plaques et joints amovibles en acier inoxydable AISI-304.
- ▶ Vase d'expansion à membrane fermée et soupape de sécurité dans chaque circuit.
- ▶ Filtre à maille.
- ▶ Thermomètres et manomètres à glycérine, purgeur d'air et raccord de vidange.
- ▶ Recirculation continue de l'eau pour minimiser la consommation.
- ▶ Clapets anti-retour à l'entrée de l'eau du réseau et à la sortie de l'eau de retour.
- ▶ Raccords hydrauliques.
- ▶ Tableau électrique de contrôle et de puissance avec protection magnétothermique et différentiel indépendant pour chaque pompe, et unité de contrôle électronique pour la gestion et la rotation des pompes du circuit primaire et secondaire. Communication avec l'installation frigorifique pour la gestion du point de consigne. Gestion du point de consigne.
- ▶ Température de sortie de l'eau froide réglable entre +15 °C / +1 °C.

Schéma version B



- ❄ Construction modulaire facile à intégrer.
- ❄ Ensembles optimisés pour l'eau et le glycol.
- ❄ Compatible avec Sigilus (WF) et intarcube (WV) refroidisseurs.

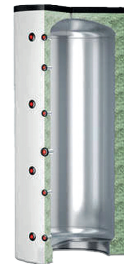
Échangeur avec plaques amovibles

Permet un nettoyage périodique en cas d'accumulation de saletés.



Réservoir tampon en acier inoxydable

Il garantit une longue durée de vie, en étant compatible avec l'eau du réseau et en évitant les incrustations et les dépôts de calcaire.



Contrôle électronique intarChiller

Contrôle électronique avec communication Modbus RS-485. Modification du point de consigne. Gestion des alarmes et rotation des pompes.



Circuit hydraulique en cuivre

Prévient la corrosion et l'entartrage. Consulter la compatibilité avec les saumures.

Filtre amovible pour l'eau du réseau

Afin de minimiser la quantité d'impuretés introduites dans le circuit, un filtre à maille amovible est fourni et installé dans l'équipement.



400V 3N 50Hz | Haute température | Eau

Série / Modèle	Q consommation moyenne (litre/heure) ⁽¹⁾	Puissance frigorifique équivalent (kW) ⁽²⁾	Débit de glycol (m³/h)	Pression disponible glycol (m.c.a.)	Débit d'eau (m³/h)	Pression disponible eau (m.c.a.)	Volume des tanks	Diamètre eau	Eau du réseau	Refroidisseur recommandé
AGH-BPH-4 002	373	10	1,8	5	1,7	15	100 glycol / 200 eau	1 ¼"	3/4"	MWF-SD-7 049
AGH-BPH-4 003	745	20	3,6	10	3,4	15		1 ½"	1"	MWV-SD-6 0982
AGH-BPH-4 005	1 118	30	5,4	13	5,1	20		2"	1"	MWV-SD-7 1473

Applications

Production de produits alimentaires

Afin de contrôler les températures pendant le processus de production des aliments pour empêcher la croissance des micro-organismes, ou pour effectuer un choc thermique en les mélangeant avec de l'eau réfrigérée, les étapes suivantes du processus alimentaire se distinguent :

- ▶ Dilution de concentrés dans la production de boissons (jus et boissons non alcoolisées) et dans la production de sauces et d'assaisonnements.
- ▶ Mélange d'ingrédients secs et contrôle de la température en boulangerie.
- ▶ Mélange d'ingrédients secs avec de l'eau pour maintenir une température adéquate et ajuster la consistance dans la production de crème glacée, de sorbets et de pâtisseries.
- ▶ Préparation de produits pharmaceutiques.
- ▶ Refroidissement des produits périssables tels que les soupes et les bouillons.
- ▶ Dans l'industrie de la charcuterie, pour éviter l'augmentation de la température pendant le processus de mélange des ingrédients.
- ▶ Traitement des fruits de mer pour le refroidissement, la décongélation, la cuisson ou la conservation.

Lavage et pré-refroidissement des fruits et légumes

La température est le facteur le plus important de la détérioration des produits frais récoltés, car elle affecte directement leur taux de respiration et la libération d'éthylène, qui induit la maturation. L'abaissement de la température est la technique post-récolte la plus efficace pour maintenir la qualité des fruits et légumes et prolonger leur période de commercialisation.

Pré-refroidissement de l'eau pour la production de glace

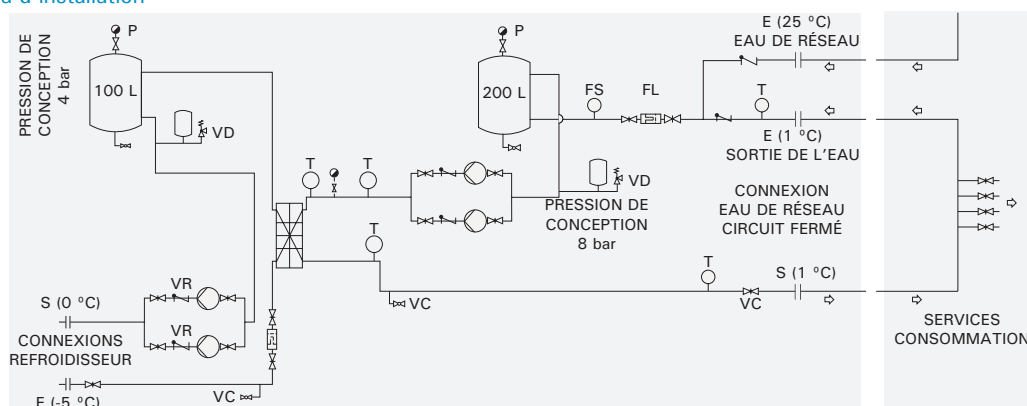
Afin d'accroître l'efficacité, de réduire le temps de production et d'augmenter la capacité des équipements de fabrication de glace, la fourniture d'eau à une température aussi proche que possible du point de congélation permet d'améliorer les performances des équipements nouveaux ou existants.

⁽¹⁾ Débit moyen de consommation d'eau, en considérant une température d'eau de réseau de 25 °C et une consommation à 1 °C.

⁽²⁾ Performance calculée pour le pompage d'une concentration de 30 % de propylène glycol à -5 °C.

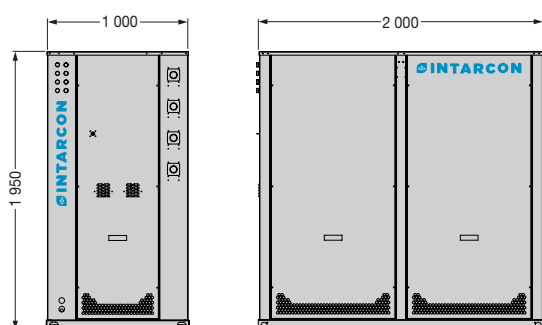


Schéma d'installation



T: SONDE
P: PURGEUR
FL: FILTRO
FS: INTERRUPTEUR DE DÉBIT
VC: VANNE DE SERVICE
VD: VANNE DE SÉCURITÉ
VR: VANNE DE RÉTENTION

Dimensions



Dimensions en mm.