

## Groupes hydrauliques pour eau consommation

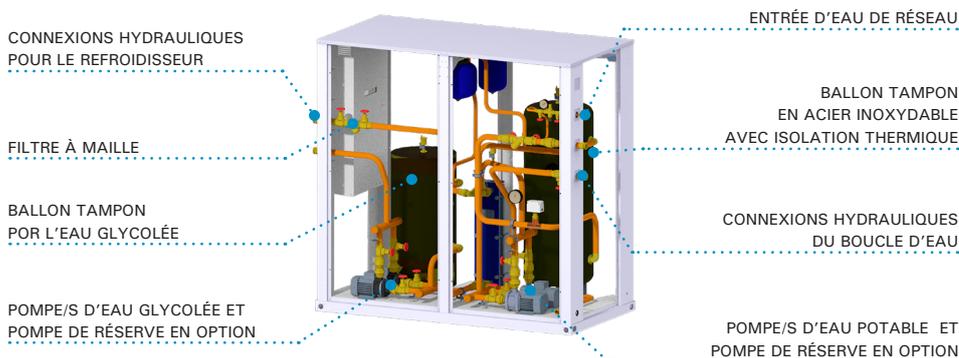


Groupe hydraulique pour le refroidissement de l'eau de réseau en circuit fermé, assemblé en carrosserie et structure en tôle d'acier galvanisée avec peinture polyester et tuyauterie en cuivre, pour installation à l'extérieur. Conçu pour fournir de l'eau à +1 °C à un boucle d'eau de recirculation et de consommation.

### Caractéristiques

- ▶ Alimentation 400V 3N 50Hz. Disponible en 60Hz. Autres sous demande
- ▶ Pompe de circulation de glycol et pompe de réserve pour le circuit de glycol.
- ▶ Pompe de circulation pour l'eau de réseau et pompe de réserve, en acier inoxydable AISI-304.
- ▶ Ballon tampon avec isolation en mousse de polyuréthane haute densité et parevapeur, pour le circuit d'eau glycolée.
- ▶ Ballon tampon en acier inoxydable, AISI-304, avec isolation en mousse de polyuréthane haute densité et pare-vapeur, pour le circuit d'eau potable.
- ▶ Échangeur à plaques amovibles et joints en acier inoxydable, AISI-304.
- ▶ Vase d'expansion à membrane et soupape de sécurité par circuit .
- ▶ Filtre à maille.
- ▶ Thermomètres et manomètres à glycérine, purgeur d'air et vanne de vidange.
- ▶ Recirculation continue de l'eau potable pour réduire la consommation d'eau.
- ▶ Clapets anti-retour à l'entrée et sortie de l'eau potable
- ▶ Connexions 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.
- ❄ Unités optimisés pour l'eau et le glycol.
- ❄ Compatible avec les refroidisseurs Sigilus (WF) et les Intarcube (WV) refroidisseurs.

### Échangeur à plaques amovibles

Ce type d'échangeur de chaleur permet un nettoyage en cas d'accumulation de saletés.



### Ballon tampon en acier inoxydable

Ses matériaux donnent au ensemble une longue durée de vie, au ballon . Il est compatible avec l'eau du réseau et sa conception évite les incrustations et les dépôts de calcaire.



### Contrôle électronique intarChiller

Le contrôle électronique communique via Modbus RS-485. Il permet la modification du point de consigne. Et la gestion des alarmes et la rotation des pompes.



### Circuit hydraulique en cuivre

Ce matériel évite la corrosion et les incrustations. *Compatibilité avec les saumures, à consulter.*

### Filtre amovible pour l'eau du réseau

Afin de réduire la quantité d'impuretés dans le circuit, un filtre à maille démontable est intégré.



400V 3N 50Hz | Haute température | Eau

Série / Modèle	Q consommation moyenne (litre/heure) <sup>(1)</sup>	Puissance frigorifique équivalent (kW) <sup>(2)</sup>	Débit de glycol (m <sup>3</sup> /h)	Pression disponible glycol (m.c.a.)	Débit d'eau (m <sup>3</sup> /h)	Pression disponible eau (m.c.a.)	Volume des tanks	Diamètre eau	Eau du réseau	Refroidisseur recommandé
AGH-BPH-4 002	357	10	1,8	5	1,4	15	100 glycol / 200 eau	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

## Applications

## Conservation des aliments

Afin de contrôler les températures pendant le processus de production des aliments pour empêcher les micro-organismes ou pour les effectuer un choc thermique avec de l'eau froide, pendant les étapes des processus alimentaires suivants :

- ▶ Boissons. Pour la dilution de concentrés à la production de boissons (jus et boissons non alcoolisées) et la production de sauces et d'assaisonnements.
- ▶ Boulangerie. Pour contrôler la température dedans le mélange des ingrédients secs.
- ▶ Crème glacée, de sorbets et de pâtisseries. Pour contrôler la température dedans le mélange des ingrédients secs avec de l'eau pour maintenir la bonne température et ajuster la consistance du produit.
- ▶ Pharma. Préparation de produits pharmaceutiques.
- ▶ Périssables. Pour le refroidissement des produits périssables tels que les soupes et les bouillons.
- ▶ Charcuterie. Pour contrôler la température dedans le mélange des ingrédients.
- ▶ Fruits de mer. Pour le traitement des fruits de mer tels que 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, lequel 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

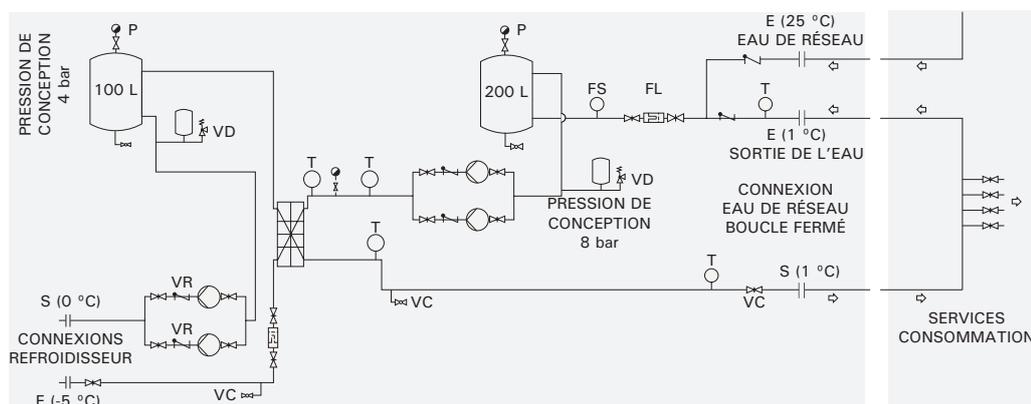
Afin d'augmenter l'efficacité et la production des équipements de fabrication de glace, la fourniture d'eau à une température le plus proche possible au point de congélation améliore les performances des équipements.

<sup>(1)</sup> Débit moyen de consommation d'eau, en prenant en compte une température d'eau de réseau de 25 °C et une consommation à 1 °C.

<sup>(2)</sup> Performance calculée pour le pompage de 30 % de propylène glycol à -5 °C.

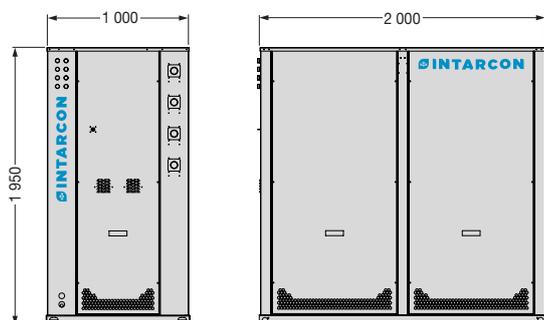


## Schéma d'installation



T: SONDE  
P: PURGEUR  
FL: FILTRO  
FS: INTERRUPTEUR DE DÉBIT  
VC: VANNE DE SERVICE  
VD: SOUPAPE DE SÉCURITÉ  
VR: VANNE ANTI-RETOUR

## Dimensions



Dimensions en mm.