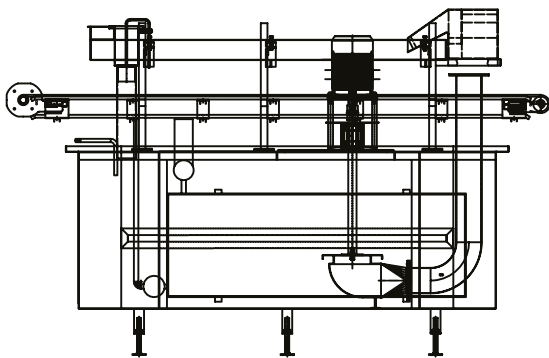
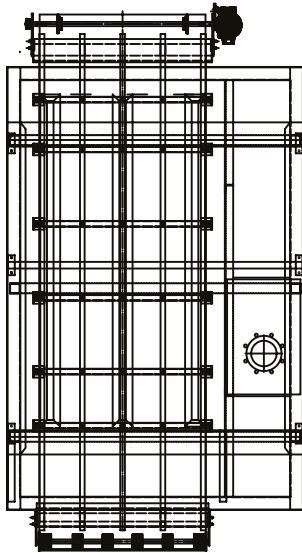


Equipo compacto de alto rendimiento para enfriado rápido por ducha (agua) con control de temperatura y de tiempo de estancia. Equipo multi-producto adaptable a líneas en continuo se posiciona en línea posterior al equipo de cocción.

Son equipos hechos a medida según las necesidades de proceso y dimensiones de la planta. No son equipos estándar. Tanto la potencia calorífica como sus dimensiones se calculan en función de las producciones y el producto a tratar.



modelo	EN-SHOWER (500, 1.000, 1.500 y 2.000 K/hora)
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Construcción robusta en acero inoxidable	304 L.
Cinta de transporte en Ac. Inox y banda metálica en acero inoxidable. Ancho (mm.)	1.200
Bandeja superior perforada con control de flujo	sí
Potencia nominal cinta (Kw)	2
Conexión 380V (III+N+PE) 50/ 60Hz	sí
Intercambiador de placas de acero inoxidable AISI-316 sumergido	sí
Potencia calorífica de intercambiador de placas.(K.cal/h)	Según /mod.
Motor agitador vertical (Kw.)	Según/mod.
Cuba cerrada de acero inoxidable con capacidad en litros	Según/mod.
Panel de control con PLC para programa en auto.	no
Califugación plancha con poliuretano proyectado	sí
Peso en Vacío (estimado Kg.) S/potencia	Según/mod.

modelo	EN-SHOWER 500 Kg/h	EN-SHOWER 1.000 Kg/h	EN-SHOWER 1.500 Kg/h	EN-SHOWER 2.000 Kg/h
ENFRIAMIENTO DE CAMARÓN (LANGOSTINO COCIDO) DE: +80°C A +3°C				
Kcal/h	45.000	95.000	140.000	190.000
Kw/h	52	110	162	221
T.R.	12	31.5	56.2	62.9
T. de Evaporación	-5°C	-5°C	-5°C	-5°C

(*) Las dimensiones y potencias son genéricas y están sujetas a cambios en función de las necesidades reales.

