

UNIDADES DE DESCONGELACIÓN

THAWING UNITS

UNITÉS DE DÉCONGÉLATION

KD

R-449A R-404A

R-134A R-513A

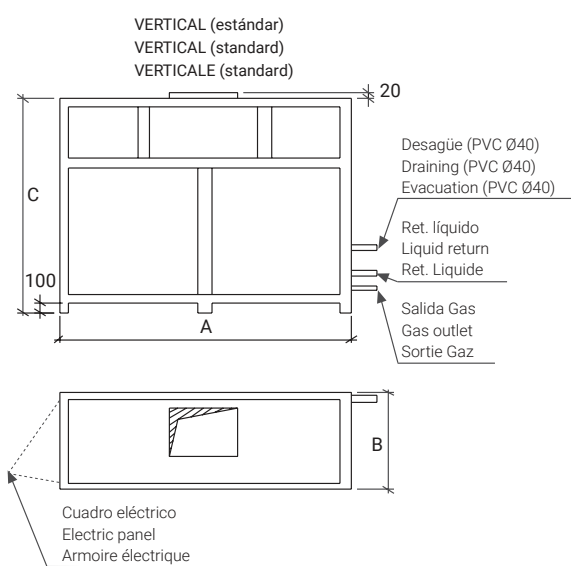
Modelo Model Modèle	KD											
	Nº Jamones Nº of Hams Nº Jambons (10 kg)	P. Frigo. Refrig. Capacity Puiss Frigo. (W) ⁽¹⁾	Comp. (CV/HP)	P. Calor Heating Capacity Puiss Chaude (kW)	Ventilador Fan Ventilateur (CV)	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) ⁽²⁾	A	B	C	Tub. gas Gas tube Tuy. Gaz	Tub. liq. Liq. Tube Tuy. liq.	kg
50	500	5100	3 H	15	1,5	16,4	1 200	6 00	1 648	7/8"	5/8"	290
75	750	7200	4 H	22,5	3	25	1 270	6 75	1 712	7/8"	5/8"	360
100	1 000	9500	5 H	30	3	32,5	1 270	8 00	1 850	7/8"	5/8"	420
150	1 500	14 000	8 H	45	5,5	46,3	1 575	9 00	2 000	11/8"	5/8"	525
200	2 000	18 300	10 H	60	5,5	60,3	1 800	9 00	2 030	11/8"	7/8"	630
250	2 500	23 500	13 H	75	7,5	80,8	2 200	9 00	2 080	11/8"	7/8"	840
300	3 000	25 800	15 SH	90	10	97,8	2 200	1 040	2 268	11/8"	7/8"	990
350	3 500	29 800	20 SH	108	12,5	117,5	2 600	1 050	2 340	11/8"	7/8"	1 130
400	4 000	33 500	22 SH	120	15	131,3	3 000	1 050	2 340	11/8"	7/8"	1 260
500	5 000	37 000	25 SH	144	15	156	3 000	1 170	2 340	13/8"	11/8"	1 550

(1) Con sala a 0 °C y T^{ext} 32 °C / /
With room at 0 °C and outdoor temp +32 °C.
Avec une salle à 0 °C et T^{ext} 32 °C.

(2) Válido para 400V/III/50Hz. Tomar este dato para la protección del equipo.
Valid for 400V/III/50 HZ Power supply. Take in consideration this data for unit's protection.
Valable pour 400V/III/50 Hz. Considérer cette donnée pour la protection de l'unité.

CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL CHARACTERISTICS | CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

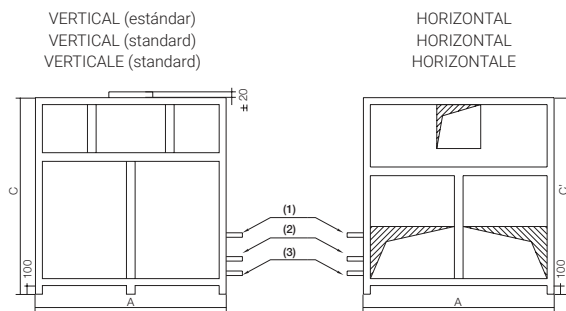
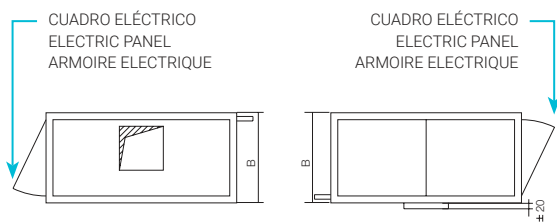
- 3 sondas de control del Proceso: ambiente, interior producto y superficie de producto.
- Equipos autónomos o centralizados, de fácil instalación, probados y regulados en nuestra fábrica.
- Control electrónico mediante autómatas de última generación con programación propia.
- Unidades autónomas con:
 - Compresor para conservación.
 - Calor adicional por:
 - Agua caliente / glicolada.
 - Resistencias eléctricas.
 - Vapor.
- Tiempo mínimo en realizar el proceso de descongelación 16h.
- Todas las descongeladoras incluyen un humidificador.
- Protección magnetotérmica.
- 3 process control probes: environment, inside product and product surface
- Autonomous or centralized equipment, easy to install, tested and regulated in our factory.
- Electronic control through a state-of-the-art automaton with its own programming
- Integral models fitted with:
 - Compressor for temperature maintenance.
 - Additional heat by:
 - Hot/glycol water.
 - Electrical heaters.
 - Steam.
- Minimum time to perform the defrost process 16h.
- All thawing units include a humidifier.
- 3 sondes de contrôle du processus : environnement, intérieur du produit et surface du produit.
- Des équipements autonomes ou centralisés, faciles à installer, testés et régulés dans notre usine.
- Contrôle électronique par un automate de pointe avec propre programmation.
- Unités autonomes avec:
 - Compresseur pour conservation.
 - Chaleur additionnelle par:
 - Eau chaude/glycolée.
 - Résistances électriques.
 - Vapeur.
- Délai minimum pour effectuer le processus de décongélation 16h.
- Toutes unités de décongélation comprennent de l'humidificateur.



DIMENSIONES Y PESOS (EQUIPOS AUTÓNOMOS)
SIZE AND WEIGHT (AUTONOMOUS UNITS)
DIMENSIONS ET POIDS (GROUPES AUTONOMES)

Modelo Model Modèle	KSJ KSC Secaderos de jamones y embutidos Ham and sausage drying units Séchoirs jambons / saucisses / saucissons					
	A	B	C	kg	Tuberías Pipes Tuyaux ⁽⁴⁾	
					GAS	Líquido Liquid Liquide
01-3	1 060	650	1 953	265	7/8"	1/2"
1,5-4	1 260	650	1 953	305	7/8"	5/8"
02-5	1 350	675	1 953	350	7/8"	5/8"
03-6	1 350	675	1 953	415	1 1/8"	5/8"
03-8	1 400	800	2 075	480	1 1/8"	7/8"
04-10	1 575	800	2 113	530	1 1/8"	7/8"
05-12	1 575	900	2 113	665	1 1/8"	7/8"
06-15	1 800	900	2 230	910	1 3/8"	7/8"
08-20	2 200	900	2 245	1 080	1 3/8"	1 1/8"
10-25	2 200	1 040	2 375	1 125	1 3/8"	1 1/8"
12-30	2 600	1 170	2 420	1 325	1 5/8"	1 1/8"
15-35	3 000	1 170	2 340	1 420	1 5/8"	1 3/8"
15-40	3 000	1 170	2 380	1 600	1 5/8"	1 3/8"
20-50	3 300	1 350	2 750	2 100	1 5/8"	1 3/8"
25-60	3 600	1 450	2 677	2 250	2 1/8"	1 3/8"
30-70	3 900	1 570	2 820	2 700	2 1/8"	1 3/8"
30-80	4 150	1 600	2 890	3 325	2 1/8"	1 3/8"
40-100	4 450	1 730	2 925	3 520	2 1/8"	1 3/8"





Modelo Model Modèle	K SQ Secaderos de quesos Cheese drying units Séchoirs fromages				Tuberías Pipes Tuyaux ⁽⁴⁾	
	A	B	C	kg	GAS	Líquido Liquid Liquide
-	-	-	-	-	-	-
03	1 060	650	1 953	400	7/8"	1/2"
04	1 260	650	1 953	500	7/8"	5/8"
05	1 350	675	1 953	650	7/8"	5/8"
06	1 350	675	1 953	680	1 1/8"	5/8"
08	1 400	800	2 075	710	1 1/8"	7/8"
10	1 575	800	2 113	760	1 1/8"	7/8"
-	-	-	-	-	-	-
15	1 800	900	2230	900	1 3/8"	7/8"
20	2 200	900	2245	1 050	1 3/8"	1 1/8"
25	2 200	1 040	2375	1 120	1 3/8"	1 1/8"
30	2 600	1 170	2420	1 200	1 5/8"	1 1/8"
35	3 000	1 050	2 302	1 400	1 5/8"	1 3/8"
40	3 000	1 170	2 380	1 650	1 5/8"	1 3/8"
50	3 300	1 350	2 750	1 680	1 5/8"	1 3/8"
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

(1) Desagüe (PVC\ Ø 40).

Drain system (PVC\ Ø 40).

Système de évacuation (PVC\ Ø 40).

(2) Ret. líquido.

Liquid ret.

Ret. liquide.

(3) Salida gas.

Gas outlet.

Sortie gaz.

(4) Máx 20 m. distancia desde el mueble al condensador.

Maximum distance between the casing and the condenser of 20 m.

La distance maximum entre le caisson et le condenseur est de 20 m.