

Los HIDROCOOLERS (hidroenfriadores) de Maxwell por ducha de agua fría reducen rápidamente la temperatura central de frutas y verduras frescas.



## ALTO RENDIMIENTO / BAJO CONSUMO

- Capacidad para 4 palets cargados a una altura aproximada de 1,7 m.
  - Tanque de poliéster reforzado con fibra de vidrio de grado alimentario, aislado térmicamente y con una capacidad de 3500 L.
  - Válvula manual para el drenaje y la limpieza del tanque.
  - Control de nivel de agua en el tanque mediante válvula de flotador de acero inoxidable AISI 316.
  - Intercambiador de calor de placas sumergido de acero inoxidable AISI 316 con 52 m<sup>2</sup> de superficie de intercambio.
  - Estructura de acero galvanizado con recubrimiento de pintura al polvo y de acero inoxidable AISI 316.
  - Cerramiento superior en panel sándwich con todas las caras internas en acero inoxidable AISI 316.
  - Bases para palets de rejilla electrosoldada con filtros para las impurezas sólidas.
  - Bomba de agua de 40 m<sup>3</sup>/h con prefiltro de aspiración.
  - Duchas superiores de gran caudal mediante bandejas perforadas AISI 316 y duchas laterales adicionales con boquilla de cono lleno situadas en las 4 esquinas.
  - Capacidad de acumulación de hielo en el intercambiador que garantiza una temperatura del agua en el tanque cercana a 0°C.
  - El sistema de agitación de agua por aire forzado en el tanque aumenta la convección y mejora el intercambio de calor.
  - Cuadro eléctrico integrado.
  - 4 palets cada 10 minutos.
  - Capacidad de refrigeración: hasta 2000 kg de cerezas cada 10 minutos\*
- \*Para otro tipo de producto puede variar.



Los hidrocoolers Maxwell están diseñados para lograr un muy alto rendimiento y un bajo consumo de energía gracias a la acumulación de hielo y son perfectos para el enfriamiento posterior a la cosecha. El equipo adicional y las especificaciones de refrigeración se seleccionan para satisfacer sus necesidades.



### Para qué sirve?

Este equipo reduce rápidamente la temperatura central de los productos frescos, prolongando la vida útil y conservando el sabor y el aspecto, así como reduciendo la carga de las cámaras frigoríficas y el tiempo de enfriamiento.

### Cómo funciona?

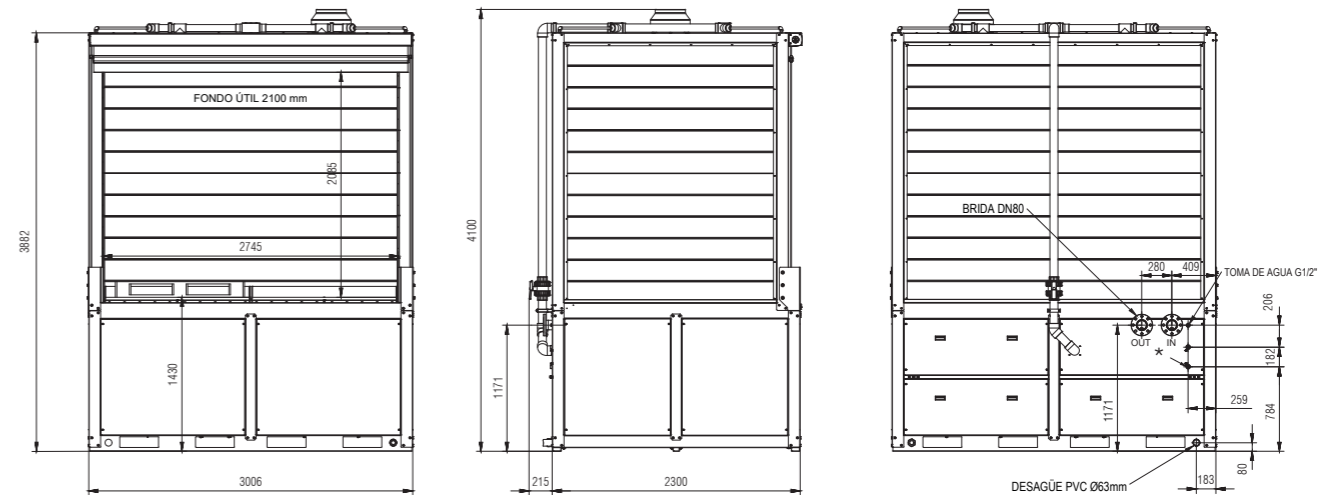
El sistema consiste en un intercambiador de calor sumergido de acero inoxidable sumergido en un tanque de agua de grado alimentario y aislado térmicamente. La acumulación de hielo en el intercambiador no permite que la temperatura del agua supere los 0,5°C. Un sistema de duchas recircula el agua refrigerada sobre los palets, fluyendo a través del producto y volviendo de nuevo al tanque.

Aplicaciones

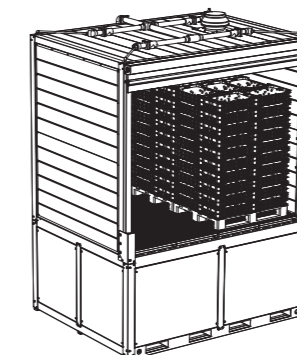
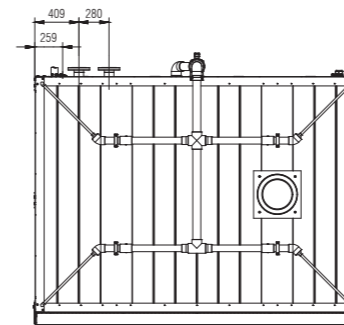


### DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS	HC-4
Modelo	HC4
Capacidad	4 palets 1,20m x 1,00m x 1,7m
Fluido Refrigerante	Propylene glycol / Temper -20 / Ammonia
Temperatura de Entrada de Refrigerante (°C)	-5
Tensión / Voltage (V)	400
Fases	3
Frecuencia (Hz)	50
Intensidad Máximay (A)	16
Caudal Máximo de Agua Bombeado(m <sup>3</sup> /h)	40
Caudal Máximo de Agitación de Aire (m <sup>3</sup> /h)	70
Potencia Frigorífica (kW)	291
Energía Máxima de Acumulación de Hielo(kWh)	140
Dimensiones (Largo x Ancho x Alto)	3006 mm x 2520 mm x 4100 mm



\* INTERCAMBIADOR SECUNDARIO AGUA / AGUA (OPCIONAL)



-Capacidad de carga: 4 palets  
-Altura máx. de carga palets: 1,75m