



Secaderos para quesos

ESPECIALISTAS EN PROCESOS DE CURACIÓN

Unidades de secado y maduración

Equipos preparados para emular los procesos naturales de secado de quesos

- Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador
- Aprovechamiento del calor de compresión, con el consiguiente ahorro energético.
- No se precisa calor adicional.



EQUIPOS COMPACTOS

El mueble, fabricado en acero inoxidable, incorpora los elementos necesarios para su correcto funcionamiento, debidamente verificados en fábrica.

Sólo se precisa disponer de acometida eléctrica, desagüe y la instalación de los conductos de distribución de aire.

REGULACIÓN SENCILLA

La temperatura, humedad relativa y los restantes parámetros de control son regulables de forma sencilla, obteniéndose una rápida respuesta con absoluta mediante un ambiente controlado independiente de las condiciones exteriores.

ECONOMÍA

Mínimo consumo de energía en la producción de calor, al aprovechar el calor de la descarga del compresor.

Derivada de la rapidez del proceso.

RAPIDEZ DE SECADO

Siempre muy inferior al de un secado tradicional, al no depender de las condiciones climáticas del exterior.

Control del acortezamiento del queso, mediante la regulación por microprocesador de la Temperatura, la HR y tiempos de proceso.

DISTRIBUCIÓN DE AIRE

Impulsión con conductos textiles lavables o redes de conductos metálicos con rejillas o toberas, dependiendo del tamaño de la sala, del producto y de su forma de estiba. Aspiración mediante conductos metálicos con bocas o directamente por el mueble punzonado.

OPCIONES

- Baterías con tubo en acero inoxidable y aleta de aluminio protegido.
- Humidificador.

*Los datos indicados corresponden a modelos autónomos estándar. Existen versiones para conectar a instalaciones centralizadas en las que se disponga de fuente de frío y calor. El origen de estas fuentes puede provenir de un circuito primario (NH₃, R-404-A,...) o de un circuito secundario (glicol,...). Su denominación es USQ (Unidades de Secado de Quesos), disponiendo de los mismos modelos y prestaciones que los que figuran en la tabla.



Todos nuestros equipos son probados antes de ser entregados a los clientes y trabajan dentro de los parámetros especificados



Modelo	Quesos Kg (1)	P. Frigo W (2)	Compresor CV	Caudal m ³ /h (3)	Ventilador CV	Pot. Max. Abs. KW (4)
USQ-A-03	9.000	8.100	3 H	2.400	1	6
USQ-A-04	12.000	11.900	4 H	3.000	1,5	7
USQ-A-05	15.000	15.100	5 H	3.200	2	8,5
USQ-A-06	22.000	19.100	6 H	4.400	3	12,5
USQ-A-08	30.000	22.700	8 H	5.300	3	13
USQ-A-10	45.000	28.900	10 H	7.000	4	16
USQ-A-15	60.000	39.200	15 SH	9.900	5,5	22
USQ-A-20	85.000	45.800	20 SH	12.800	7,5	24
USQ-A-25	110.000	58.400	25 SH	15.000	10	34
USQ-A-30	135.000	67.000	30 SH	18.300	12,5	39
USQ-A-35	160.000	87.600	35 SH	21.700	15	50
USQ-A-40	200.000	100.600	40 SH	24.000	15	54
USQ-A-50	250.000	120.200	50 SH	29.000	20	70

1) "Kg" para queso de pasta dura y maduración a 14°C (secado lento). Densidad de carga: 110/120 kg/m³. Consultar para la selección de modelo y distribución de aire más apropiados.

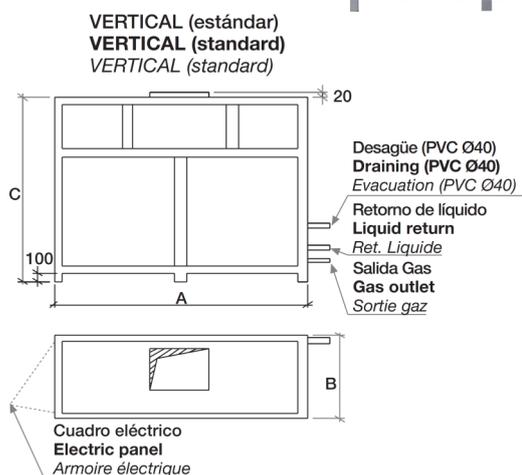
2) Con sala a + 14°C / 75% H.R.

3) El mueble dispone de una puerta de bypass regulable que permite aumentar el caudal de aire recirculado.

4) Válido para 400 V/III/50 Hz. Tomar este dato para la protección del equipo.



Modelo	Dimensiones mm.			Peso Kg
	A	B	C	
USQ-A-03	1.050	600	1.665	260
USQ-A-04	1.200	600	1.707	310
USQ-A-05	1.270	600	1.707	330
USQ-A-06	1.270	657	1.753	375
USQ-A-08	1.270	800	1.934	505
USQ-A-10	1.575	800	2.040	585
USQ-A-15	1.800	900	2.190	1.015
USQ-A-20	2.200	900	2.190	1.170
USQ-A-25	2.200	1.010	2.291	1.190
USQ-A-30	2.600	1.050	2.302	1.280
USQ-A-35	3.000	1.050	2.302	1.490
USQ-A-40	3.000	1.170	2.542	1.710
USQ-A-50	3.300	1.350	2.542	1.920



Consultar dimensiones para equipos centralizados





www.equposfrigorificoscompactos.com



GRVEFC, S.L.

Equipos Frigoríficos Compactos

CIF B-75113050

TEL. 943 05 33 83— FAX 943 05 33 734

Info@equiposfrigorificoscompactos.com

C/Zuaznabar 8, Pol.Ind.Ugaldetxo

20180 Oyarzun (Gipuzkoa) - España