



Secaderos para embutidos

ESPECIALISTAS EN PROCESOS DE CURACIÓN

Unidades de estufaje, curado y maduración

Equipos preparados para emular los procesos naturales de secado de embutidos



Datos Técnicos

Modelo	P. Frigo (W) (1)	Comp. (CV/HP)	Caudal (m3/h)	Vent. (CV)	Pot. Max. Abs. (kW) (2)
USC-A-0,75/2	4.900	2 H	1.400	0,75	5
USC-A-1/3	8.100	3 H	2.200	1	7
USC-A-1,5/4	11.900	4 H	2.700	1,5	8
USC-A-2/5	15.000	5 H	3.000	2	10
USC-A-3/6	19.100	6 H	3.900	3	14
USC-A-3/8	22.700	8 H	4.900	3	15,5
USC-A-4/10	28.900	10 H	6.200	4	20
USC-A-5,5/12	36.700	12 H	7.500	5,5	27
USC-A-5,5/15	29.200	15 SH	9.100	5,5	26
USC-A-7,5/20	45.800	20 SH	11.600	7,5	31
USC-A-10/25	58.400	25 SH	13.600	10	41
USC-A-12,5/30	67.000	30 SH	16.000	12,5	54
USC-A-15/35	87.600	35 SH	19.600	15	63
USC-A-15/40	100.600	40 SH	22.400	15	72
USC-A-20/50	120.200	50 SH	27.200	20	92
USC-A-25/60	134.000	60 SH	33.100	25	106
USC-A-30/70	168.300	70 SH	39.800	30	125
USC-A-30/80	201.000	2 x 40 SH	46.600	30	144
USC-A-40/100	240.000	2 x 50 SH	54.700	40	181

1) Con sala a +14°C / 75% H.R.

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

Ventajas

Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.

Control electrónico con microprocesador.

Aprovechamiento del calor de compresión, con un gran ahorro energético.

Con calefacción adicional para elevar la temperatura con rapidez.

Cuadro de selección

Datos orientativos, dependiendo del proceso y del peso unitario (trabajo en ciclo completo).

Modelo	hgs. Ø 80 mm.*	hgs. Ø 36 mm.*
USC-A-0,75/2	275	450
USC-A-1/3	400	700
USC-A-1,5/4	600	1.000
USC-A-2/5	800	1.350
USC-A-3/6	1.200	1.700
USC-A-3/8	1.600	2.400
USC-A-4/10	2.000	2.700
USC-A-5,5/12	2.500	3.400
USC-A-5,5/15	3.000	4.000
USC-A-7,5/20	4.000	4.700
USC-A-10/25	5.000	5.400
USC-A-12,5/30	6.000	6.700
USC-A-15/35	7.000	8.000
USC-A-15/40	8.000	8.700
USC-A-20/50	10.000	10.700
USC-A-25/60	12.000	13.400
USC-A-30/70	14.000	16.000
USC-A-30/80	16.000	18.000
USC-A-40/100	20.000	22.000

* Capacidades estimadas para procesos de estufaje y secado..

Diseño Compacto

- Desescarche por gas caliente.
- Bajo consumo energético.
- Mínimo gasto de mantenimiento.
- Amplia gama de unidades de 2 CV a 100 CV.

Soluciones de valor añadido

Nuestro objetivo es aportar valor tecnológico a sus proyectos de refrigeración para facilitar la instalación y aumentar la fiabilidad, garantía y eficiencia del proceso.

Innovación

Nuestro equipo técnico aporta soluciones concretas y avanza en el desarrollo tecnológico de nuevos productos.

Montaje y rodaje

En GRVEFC producimos cada equipo según sus necesidades. El rodaje se efectúa bajo condiciones reales de trabajo.

Instalación simple

Los equipos se entregan preparados para su instalación directa.



www.equiposfrigorificoscompactos.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)