

HIDROCOOLER FRIMONT

Serie FHC

HIDROCOOLER FRIMONT

Serie FHC

La solución para extraer el calor de campo



FRIMONT
Equipos y Sistemas Frigoríficos

Frimont S.A.
Acceso Sur 4565 - (5507)
Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina
Tel: (54) (261) 461-0211
Fax: (54) (261) 461-0213
frimont@frimont.com

Frimont Chile S.A.
La Concepción 81 - Oficina 1807
Providencia - Santiago
Región Metropolitana - Chile
Fono/Fax: (02) 264 0473 / 1257
frimontchile@frimont.com

www.frimont.com

FRIMONT
Equipos y Sistemas Frigoríficos

HIDROCOOLER FRIMONT

Serie FHC

Gran duración por sus nobles componentes y el rendimiento térmico de un gran equipo.

Características Principales:

- Libre de corrosión.
- Acumulador de hielo de rápido aprovechamiento.
- Con pulmón de agua fría incorporado.
- Con aislamiento térmico monolítico, indestructible por su doble revestimiento en resina poliéster reforzada con fibra de vidrio.
- Filtro auto-limpiante de partículas gruesas.
- Filtros removibles para sustancias finas.
- La modularidad de estos equipos, permite seleccionar la máquina adecuada a su nivel productivo.

Detalles Adicionales:

- Caja y piletta de alta resistencia al deterioro, al ser construida en resina poliéster permite el uso en intemperie.
- Fácil acceso al filtro de agua para realizar la limpieza. Estas entradas poseen tapas flexibles para evitar el ingreso de aire caliente durante el funcionamiento y anular el salpicado.
- Filtro autolimpiante completo. Este filtro, de acero inoxidable y fácil acceso, retiene hojas u otras impurezas que existen en el cosechado de la fruta. Por su diseño exclusivo permite el deslizado de los residuos hacia la boca de extracción.
- Enfriador de agua: Intercambiador de calor de diseño especial en *acero inoxidable* calidad AISI 304, instalado en el módulo principal. Este intercambiador puede conectarse al sistema general de refrigeración de la planta o a un equipo local dedicado. Dicho enfriamiento puede realizarse de las siguientes maneras:
 - Amoníaco recirculado, inundado o por expansión directa.
 - Freones por expansión directa.
 - Por solución glicolada o formiatos de potasio.

Aplicaciones:

- Enfriamiento de frutas para una rápida evacuación del calor de campo y acondicionarla adecuadamente para clasificación, embalaje, o molienda.
- Algunos frutos que pueden ser enfriados por este equipo son:
 - Cerezas.
 - Ciruelas.
 - Peras.
 - Duraznos.

Opcionales:

- Unidad condensadora como central frigorífica local dedicada.
- Chiller de glicol dedicado, para acople directo con mangueras.
- Chiller de glicol para la instalación general. Este opcional es ideal cuando se piensa en un proyecto y equipos flexibles, con la posibilidad de enfriar cámaras o salas con la misma unidad.
- Módulo de prelavado:
 - Permite el prelavado de la fruta, con agua de reposición que puede ajustarse a voluntad.
- Variador de velocidad:
 - Permite ajustar la temperatura final del producto o el caudal de fruta a procesar en valores continuos.
- Módulo de secado o escurrimiento.
 - Para algunos productos es importante reducir la cantidad de agua remanente luego del enfriamiento. En estos casos disponemos de dos opciones:
 - Un módulo de escurrimiento con la posibilidad de adicionar un secado parcial por recirculación de aire frío.
 - Un módulo de secado por cama vibrante.
- Cama de recepción y escurrimiento:
 - Para recibir las cajas o el producto suelto ya frío se coloca esta cama en acero inoxidable con recolector de agua para retornarla al equipo.
- Cinta de polietileno u otros materiales para producto suelto antes o después de cintas de selección.
- Bomba y filtros de backup.

www.frimont.com

