

Thawing units

Unités de décongélation

Unidades de descongelación



Características Generales

- 3 sondas de control del Proceso:
 - Ambiente, interior producto, exterior producto.
- Unidades compactas, autónomas o centralizadas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador
- Unidades autónomas con:
 - Compresor para conservación.
 - Calor adicional por:
 - Agua caliente / glicolada.
 - Resistencias eléctricas.
 - Vapor.

General characteristics

- 3 process control probes:
 - Ambient, inside product, outside product.
- Easy-to-install compact, integral and centralized units, that have been fully factory tested and commissioned.
- Electronic control by microprocessor.
- Integral models fitted with:
 - Compressor for temperature maintenance
 - Additional heat by:
 - Hot/glycol water
 - Electrical heaters
 - Steam

Caractéristiques Générales

- 3 sondes de contrôle du processus:
 - Ambiance, intérieur produit, extérieur produit.
- Unités compactes, autonomes ou centralisées, d'installation facile, testées et régulées dans nos ateliers.
- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Unités autonomes avec:
 - Compresseur pour conservation.
 - Chaleur additionnelle par:
 - Eau chaude/glycolée.
 - Résistances électriques.
 - Vapeur.

Diseño compacto

- Desescarche por gas caliente en conservación.
- Humidificador exterior (opcional).
- Mínimo gasto de mantenimiento.
- En conservación: alta H.R. de estabilización en la cámara (gran superficie de evaporación).
- Mínima merma del producto.

Compact design

- Defrosting by hot gas, when the unit works as a refrigerating room.
- Exterior humidifier (optional).
- Low maintenance cost.
- When the rooms work at temperatures around 0°C: high R.H. of stabilization in the room (large evaporating surface).
- Minimum product loss.

Conception compacte

- Dégivrage par gaz chaud en conservation.
- Humidificateur extérieur (optionnel).
- Frais de maintenance minimes.
- En conservation: haute H.R. de stabilisation dans la chambre (grande surface d'évaporation).
- Perte minimale du produit.

Unidades de descongelación

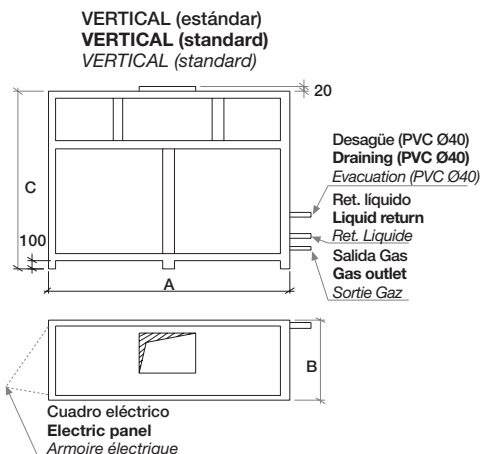
Modelo UD-A Model UD-A Modèle UD-A	Características Técnicas / Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques									
	50	75	100	150	200	250	300	350	400	500
Nº Jamones (10 kg.) Nº of Hams (10 kg.) Nº Jambons (10 kg.)	500	750	1.000	1.500	2.000	2.500	3.000	3.500	4.000	5.000
P. Frigo. (W) (1) Refrigeration Capacity (1)	6.100	6.600	11.200	15.000	17.500	18.400	23.000	24.000	30.000	37.000
Comp. (CV/HP)	3H	3H	5H	6H	8H	8H	10H	10H	12H	20SH
P. Calor (kW) Heating Capacity (kW)	16	20	28	42	56	75	90	102	120	144
Vent. (CV) Fan (HP)	1,5	3	3	5,5	5,5	7,5	10	12,5	15	15
P. Max. Abs. (kW) (2) Max. Absorbed Power (2)	18	23	31	47	61	81	98	112	132	156

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

(2) En descongelación. / In thawing process. / En décongélation.

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.

Modelo Model Modèle	Dimensiones y pesos (kg.) / Dimensions and weights (kg.) / Dimensions et poids (kg.)					
	A	B	C	Tub.gas Gas Tube Tuy. Gaz	Tub.liq. Liq. Tube Tuy. liq.	peso Weight Poids
UD-A-50	1200	600	1648	7/8"	5/8"	290
UD-A-75	1270	675	1712	7/8"	5/8"	360
UD-A-100	1270	800	1850	7/8"	5/8"	420
UD-A-150	1575	900	2000	11/8"	5/8"	525
UD-A-200	1800	900	2030	11/8"	7/8"	630
UD-A-250	2200	900	2080	11/8"	7/8"	840
UD-A-300	2200	1040	2268	11/8"	7/8"	990
UD-A-350	2600	1050	2340	11/8"	7/8"	1130
UD-A-400	3000	1050	2340	11/8"	7/8"	1260
UD-A-500	3000	1170	2340	13/8"	11/8"	1550



Las unidades UD-A (unidades de Descongelación Autónomas) han sido diseñadas para descongelar jamones. Existen diseños específicos para otros productos, como BLOQUES DE CARNE, PESCADO, etc... con idéntico éxito.

En cualquiera de los casos, consultar al departamento técnico-comercial de EFC.

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 circuito primario (NH3, R-404-A,...) o de un circuito secundario (glicol,...). Su denominación es UD (Unidades de Descongelación Centralizada), disponiendo de los mismos modelos, prestaciones y dimensiones que los que figuran en la tabla.

The UD-A units (Integral Thawing Units) have been designed to thaw hams. Other successful specific designs for products, like BLOCKS OF MEAT, FISH, ... are also available.

In any case, please consult the EFC technical-commercial Dpt.

The indicated data is from standard integral models. Versions to be connected to centralized installations, that are fitted with cold and hot sources, are also available. The origin of these sources can be a primary refrigerant circuit (NH3, R-404-A,...) or a secondary refrigerant circuit (glycol,...). These units are known as UD (Thawing units), and the available models and services are the same than the ones that are shown on the table.

Les unités UD-A (Unités de Décongélation Autonomes) ont été conçues pour décongeler les jambons. Il existe des conceptions spécifiques pour d'autres produits, comme des BLOCS DE VIANDE, DU POISSON, etc...

Dans tous les cas, consulter le département technico-commercial de EFC.

Les données indiquées correspondent aux modèles autonomes standards. Il existe des versions à raccorder à des installations centralisées disposant de source de froid ou de chaud. Ces sources peuvent provenir de circuits avec du réfrigérant primaire (NH3, R-404.A, etc...) ou secondaire (Glycol). Sa dénomination est UD (Unités de Décongélation Centralisées), disposant des mêmes modèles et prestations que ceux figurants dans le tableau.