

Maxwell Thermomachines® ha desarrollado un HIDROCOOLER POR INMERSIÓN para palets. Su principio de funcionamiento consiste en sumergir, durante un corto período de tiempo, palets de frutas o verduras en agua entre 0°C y 1°C consiguiendo un tiempo de enfriamiento más corto que con un sistema de ducha y permitiendo tratar el producto con antioxidantes, aditivos o incluso ozono. El sistema puede tratar aproximadamente 8.000kg/h de producto, con una carga de 2 palets, o unos 8 ciclos por hora.

## ENFRIAMIENTO ULTRA RÁPIDO

- Capacidad para 2 palets cargados a una altura de aproximadamente 1,7 m.
- Tanque de agua SUBTERRÁNEO construido en hormigón armado reforzado con fibra (FRC), revestido con fibra de vidrio de grado alimentario y con una capacidad de 12.000 L.
- Bomba sumergida para el drenaje de agua.
- Sistema de control del nivel de agua.
- Intercambiador de placas sumergido, de acero inoxidable AISI 316 con 32 m<sup>2</sup> de superficie de intercambio.
- Columnas de elevación, vallas y protecciones de acero galvanizado con pintura en polvo.
- Plataforma elevadora de palets construida totalmente en acero inoxidable.
- Sistema de agitación de agua por aire forzado en el tanque que aumenta la convección y mejora el intercambio de calor.
- Cuadro eléctrico dedicado e integrado en el equipo.
- 2 palets cada 8 minutos.



En Maxwell, tenemos un profundo conocimiento de los procesos de manejo y enfriamiento post-cosecha. Nuestros equipos y sus especificaciones de refrigeración están diseñados para satisfacer sus necesidades más exigentes.



Aplicaciones



### Para qué sirve?

Los hidrogenfriadores de Maxwell reducen rápidamente la temperatura central de los productos frescos, prolongando la vida útil y preservando el sabor y la apariencia.

### Cómo funciona?

El sistema consiste en un tanque de agua subterráneo con un intercambiador de calor sumergido de acero inoxidable y un sistema de elevación que sumerge el producto en el agua permitiendo un enfriamiento más rápido que con el sistema de ducha y posibilitando la adición de selladores que evitan en gran medida la posterior pérdida de peso en las cámaras y en los trayectos largos de transporte.

### DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS	HC-12
Modelo	HC-12
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 / Voltaje (V)	400
Fases	3
Frecuencia (Hz)	50
Intensidad Máxima (A)	16
Caudal Máximo de Agitación del Aire (m <sup>3</sup> /h)	70
Potencia Frigorífica (kW)	180
Dimensiones (Largo x Ancho x Alto)	3960mm x 2570mm x +4000/2000mm

