

# ENFRIADORA H-E



# ENFRIADORA H-E

## UTILIZACIÓN

La máquina está diseñada para el enfriado y conservación de horchata, leche, zumos, etc.

El proceso de enfriado dura entre 80-95 minutos dependiendo de la temperatura del líquido cuando se vierte en el depósito y la del obrador donde está instalada la máquina.

## CONSTRUCCIÓN

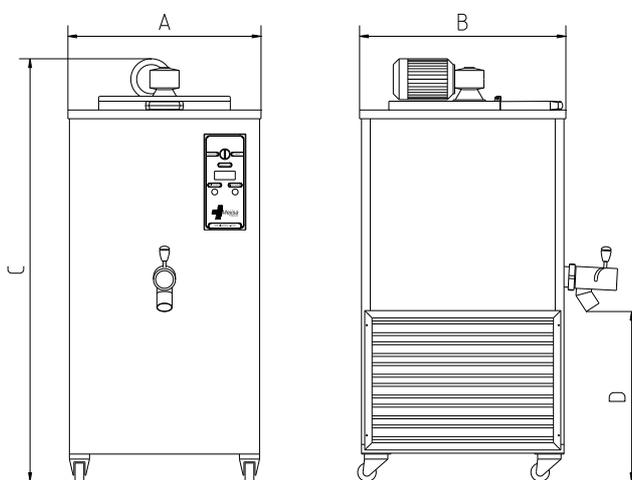
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Los modelos van provistos de ruedas para su transporte. Pala agitadora inoxidable accionada por un moto-reductor colocado en la parte superior de la máquina. El compresor es hermético y está montado en la parte inferior. El chasis dispone de rejillas de ventilación para el circuito frigorífico. Dependiendo del modelo estas máquinas pueden ser montadas con unidad de condensación por agua, aire o mixta (*agua-aire*) bajo petición.

## FUNCIONAMIENTO

Tiene dos modos de funcionamiento. El modo "*remove*" simplemente acciona el agitador y el modo "*enfriar*", en el que se acciona el agitador a la vez que el circuito frigorífico. La máquina va provista de un termostato que regula el arranque y la parada del circuito de frío.

## NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



## CARACTERÍSTICAS

MODELO		H-E 100	H-E 200	H-E 300	H-E 500
MEDIDAS (mm)	A	660	790	865	1.002
	B	705	790	865	1.002
	C	1.450	1.530	1.660	1.850
	D	585	505	495	500
POT. COMPRESOR (kW)		0'74	1'1	1'5	2'2
POT. AGITADOR (kW)		0'37	0'37	0'37	0'37
POTENCIA TOTAL (kW)		1'11	1'47	1'87	2'57
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)		230 / 400 ( trifásica )			
REFRIGERANTE		R-507			
TIEMPO PROCESO (min.)		90 (aproximadamente)			
PESO NETO (kg)		180	220	270	320

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN  
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52  
www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com  
03100 JIJONA (ALICANTE)

