



Equipos para secaderos de embutidos y de quesos



Unidad de estufaje curado y maduración para jamones y embutidos

UNIDADES DE ESTUFAGE PARA SECADEROS DE JAMONES Y EMBUTIDOS

Los secaderos USJ-A están diseñados para su utilización en procesos de ciclo continuo de jamones y embutidos o para su utilización en etapas concretas del proceso.

Los secaderos estandar permiten la realización de procesos incluyendo:

- Fase de post-salado.
- Fase de estufaje.
- Fase de secado.

Admitiendo la fijación de parámetros según las características del proceso del usuario.

Disponemos de una gran variedad de opciones para adaptar los equipos a las condiciones de la instalación: autónomos o centralizados; aprovechamiento del aire exterior, etc.



FIBOSA suministra los planos de fabricación e instalación de los conductos con los secaderos, estudiando en cada caso la solución adecuada.

Los siguientes accesorios se suministran con todos los equipos:

- Conos de impulsión.
- Bocas de retorno regulables.
- Compuertas motorizadas.
- Renovación de aire.

Opcionalmente se suministra:

- Aprovechamiento del aire exterior.
- Aislamiento del mueble.
- Humidificador.
- Fabricación y montaje de conductos.

Secaderos de Jamones y Embutidos Mod. USC-A									
Modelo:	1/3	1,5/4	3/6	4/10	8/20	10/25	12/30	15/35	15/40
Potencia frigorífica:	7300 Kcal/h.	9300 Kcal/h.	14600 Kcal/h.	23300 Kcal/h.	38800 Kcal/h.	47000 Kcal/h.	54500 Kcal/h.	71000 Kcal/h.	80000 Kcal/h.
Potencia compresor:	2,2 kW	3 kW	4,5 kW	7,36 kW	14,7 kW	18,4 kW	22 kW	25,7 kW	30 kW
Potencia ventilador:	0,74 kW	1,1 kW	2,2 kW	2,94 kW	5,5 kW	7,36 kW	9,2 kW	11,4 kW	11 kW
Caudal ventilador:	2000 m ³ /h	2500 m ³ /h	3900 m ³ /h	6200 m ³ /h	11500 m ³ /h	13800 m ³ /h	16500 m ³ /h	19600 m ³ /h	22400 m ³ /h
Pot. Resistencias de apoyo:	3 kW	4 kW	6 kW	9 kW	20 kW	22 kW	30 kW	35 kW	40 kW
Consumo eléctrico:	7 kW	9 kW	14 kW	16 kW	22 kW	30 kW	45,2 kW	42,36 kW	56 kW



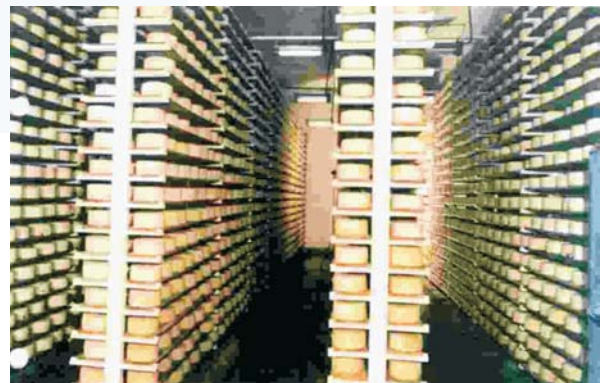
Unidad de secado y maduración Para quesos

UNIDADES DE SECADO Y MADURACIÓN DE QUESOS

La temperatura, humedad relativa, y los restantes parámetros de control son regulables de forma sencilla, obteniéndose una rápida respuesta con absoluta independencia de las condiciones exteriores.

El tiempo de secado es muy inferior al de un secado tradicional a no depender de las condiciones climáticas del exterior.

Dispone de conductos téxtiles lavables o redes de conductos metálicos galvanizados con rejillas, dependiendo del tamaño de la sala, del producto y de la forma de colocarlo.



CARACTERÍSTICAS

- Unidades compactas y de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador.
- Actúan como bomba de calor; no precisan calefacción adicional.
- Descarche por gas caliente en conservación.
- Bajo consumo energético.
- Mínimo gasto de mantenimiento.



Secaderos para Quesos Mod. ESQ

Modelo:	3	4	5	6	8	10	15	20	25	30	35	40	50	
Potencia frigorífica:	7900 Kcal/h.	10300 Kcal/h	13200 Kcal/h.	16400 Kcal/h.	20300 Kcal/h.	26500 Kcal/h.	37000 Kcal/h.	45000 Kcal/h.	58000 Kcal/h.	67000 Kcal/h.	86000 Kcal/h.	99000 Kcal/h.	117000 Kcal/h.	
Potencia compresor:	2,2 kW	2,9 kW	3,6 kW	4,4 kW	5,8 kW	7,3 kW	11kW	14,5 kW	18 kW	22 kW	25,5 kW	30 kW	37 kW	
Potencia ventilador:	0,74 kW	1,1kW	1,4 kW	2,2 kW	2,2 kW	3 kW	4 kW	5,5 kW	7 kW	9 kW	11kW	11kW	15 kW	
Caudal ventilador	Mínimo:	2400 m³/h	3000 m³/h	3200 m³/h	4400 m³/h	5300 m³/h	7000 m³/h	9900 m³/h	12800 m³/h	15000 m³/h	18300 m³/h	21700 m³/h	24400 m³/h	29000 m³/h
	Máximo:	3900 m³/h	4800 m³/h	5300 m³/h	7000 m³/h	8400 m³/h	11500 m³/h	15800 m³/h	20500 m³/h	23500 m³/h	29000 m³/h	34500 m³/h	38800 m³/h	43000 m³/h
Capacidad de secado:	6,1/h	7,5/h	9,6/h	12,2/h	15,1/h	19,8/h	27,5/h	33/h	42/h	49/h	59/h	72/h	86/h	

