



EVAPORADORES

SHI-ES-67-V01

Descripción

El evaporador tiene como objetivo proveer una transferencia continua y eficiente de calor desde el medio que se desea enfriar, al fluido refrigerante. El medio que se desea enfriar puede ser un gas, un líquido o un sólido. **Estos sistemas se calculan en base a las necesidades de la planta, generando un sistema exclusivo para cada proyecto.**



Información Técnica

Modelo	EVAPORADORES
Funcionamiento	En los evaporadores más comunes el refrigerante fluye por los tubos, mientras que el aire que se desea enfriar fluye por el exterior de los mismos. A estos tubos, construidos a menudo en forma de serpentines se les llama superficie de transferencia de calor.
Características	<ul style="list-style-type: none">• Ventiladores balanceados estática y dinámicamente.• Motores de alta eficiencia.• Cableado eléctrico a prueba de humedad.• Cubierta de aluminio estuco.• Deshielo por aire o resistencia eléctrica.• Barras de soporte que se localizan en el interior del gabinete
Ventiladores	Estos equipos vienen en presentaciones de: 1, 2, 3 o 4 ventiladores. Los ventiladores utilizados son trifásicos, con protección IP54 (protección contra el polvo y el contacto) y trabajan en un rango de -40°C/+40°C.
Estructura	De aluminio blanco con polvo electrostático, con alta resistencia contra la corrosión y los impactos.
Sistema de deshielo	Con resistencias de acero inoxidable enfundadas en tubos de aluminio para evitar el vapor y su fácil reposición o mantenimiento.

*Consultar con IDEA SH otras medidas/acabados específicos de los datos en la tabla

Sectores de aplicación

- Agroindustria
- Auto servicio
- Industria de alimentos
- Centros de distribución
- Servicios alimentarios
- Biotecnología

Beneficios

Entre sus principales ventajas se encuentran:

- Fácil instalación y mantenimiento de los equipos.
- Se pueden mantener temperaturas óptimas para el mantenimiento adecuado de los productos de la empresa.
- Ayudan a mantener temperaturas específicas dentro de las cámaras.
- Congelamiento rápido de los productos dentro de la ráfaga.
- El sistema puede adaptarse a las áreas libres dentro de la planta (en referencia al espacio a utilizar).
- Ventiladores de alto rendimiento.
- Bajo consumo de energía.
- Bajo nivel de ruido.

Consideraciones de venta

- Entregas en toda la República Mexicana (Consultar precios con IDEA SH).
- NO incluye instalación.

¿Tienes dudas? ¡Máhdanos un mensaje!



EVAPORADORES

SHI-ES-67-V01

Galería de imágenes

¿Tienes dudas? ¡Mádanos un mensaje!



¿Te gustaría recibir ayuda para decidir cuál es el mejor sistema para tu sistema de refrigeración?

Compártenos tus datos y podemos realizar la cotización del sistema de refrigeración ideal para tu proyecto.

1. Teléfono y correo de contacto.
2. Ubicación de tu proyecto (Calle, número, colonia, código postal, ciudad, estado).
3. Dimensiones de los espacios a refrigerar (altura, largo y ancho). Si cuentas con un dibujo en DWG o PDF de tus cámaras puedes enviarlo, pues así podemos visualizar de una mejor forma la colocación de los equipos del sistema.
4. Tipo y espesor de muro de las cámaras o espacios que requieren refrigeración (mampostería, panel).
5. Te dejamos también un cuadro con datos que requerimos para la cotización, que debe contener todas las áreas que deban ser controladas por el mismo rack, no dudes en llamarnos o mandarnos un mensaje si hay dudas sobre como llenarlo o que tipo de información poner:

Área	Nombre del área, puede ser de procesos o almacenamiento	
Capacidad de almacenamiento (áreas de almacenamiento)	Es la cantidad de producto que se almacena en el área.	
Temperatura de entrada del producto en °C (áreas de almacenamiento)	La temperatura a la que entra el producto en las áreas de almacén, en grados centígrados.	
Cantidad de producto que ingresa al día (áreas de almacenamiento)	La cantidad de producto que ingresa al área de almacén en un día.	
Temperatura del área	Temperatura a la que requieres que este el área, en grados centígrados.	
Altura del área	La altura del área de piso a techo.	
HP de motores de procesos	Solo áreas de procesos, el total de HP que tienen los equipos en el área	
Personas en el área	Personas laborando en el área.	
Comentarios adicionales	Información extra sobre tu planta.	