

TANQUES

HORIZONTALES

FONTSERÉ



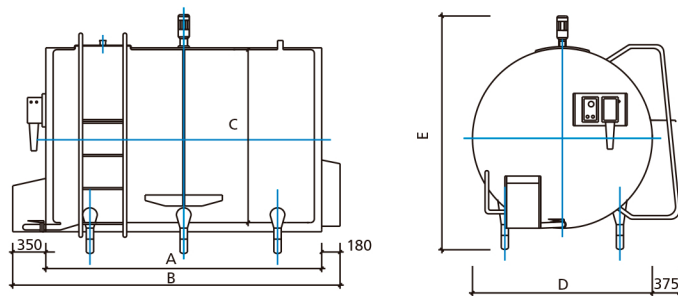
tanques horizont

INTRODUCCIÓN

Desde la fabricación del primer tanque horizontal FONTSERE en el año 1973, nuestra principal preocupación ha sido siempre ofrecer la máxima calidad. Todo este esfuerzo humano y técnico, queda reflejado sin ningún tipo de dudas en el último diseño de nuestro tanque horizontal.

INTRODUCTION

Since the production of the first horizontal FONTSERE tank in 1973, our main aim has been to offer maximum quality. This technical and human effort is definitely reflected in our latest horizontal tank.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lavado automático. Completamente autónomo y de bajo consumo tanto de agua como de electricidad. Realizado a través de bomba y tubo aspersor con aparato difusor. El programa de lavado consta de aclarados con agua fría y caliente antes y después del propio enjuague con el detergente.

Aislamiento térmico. De espuma de poliuretano expandido.

Unidad condensadora. Equipada con compresor hermético, condensadores de tubo de cobre y aletas de aluminio, ventiladores de bajo nivel acústico y accesorios de las mejores firmas.

Panel de control. Totalmente automático con multicontrol digital FONTSERE que controla tanto las partes de refrigeración como de lavado.

Medición. Sistema convencional mediante varilla de acero inoxidable, graduada en mm con tabla de conversión a litros o sistema digital opcional.



TECHNICAL SPECIFICATION

Automatic washing. Completely independent and with a low consumption of both water and electricity. Carried out by pump and sprinkler tube with a diffuser. The wash programme includes a rinse with cold and hot water both before and following the detergent wash.

Thermal insulation. By expanded polyurethane foam.

Condenser unit. Fitted with a hermetic compressor, copper condenser pipes and aluminium wings, quiet fans and top quality accessories.

Control panel. Containing multi-functional electronic control panel for both cooling and washing functions.

Measuring. Conventional system a stainless dip stick marked in mm with a conversion table to litters or an optional digital system.

FONTSERE ho



ACERO INOXIDABLE AISI 304

El tanque frigorífico FONTSERE así como todos sus componentes, están contruídos totalmente en acero inoxidable AISI 304 (18%Cr-8%Ni). Todas las uniones están soldadas y pulidas presentando una resistencia a la corrosión y a la rotura, al menos igual a las del metal base.

AISI 304 STAINLESS STEEL

The FONTSERE horizontal tank and all its components are manufactured of AISI 304 stainless steel (18%Cr-8%Ni). All joints, welds and polished surfaces have a resistance to corrosion at least equal to the base metal.

REFRIGERACIÓN ASEGURADA CON EL SISTEMA DE EVAPORACIÓN DIRECTA

FONTSERE utiliza en sus tanques el sistema más actual y moderno para la refrigeración de la leche; éste no es otro que el sistema de expansión directa del fluido frigorífico. Todo esto, unido al constante perfeccionamiento de nuestro evaporador (diseño de los circuitos de circulación del gas frigorífico y estudio de los espesores del material para su fabricación), nos ha llevado a conseguir un coeficiente de intercambio térmico muy elevado.

GUARANTEED REFRIGERATION WITH THE DIRECT EVAPORATION SYSTEM

FONTSERE uses the most up to date and modern system for cooling the milk. This is none other than the expansion of the cooling liquid. This, together with the continuous perfection of our evaporator (the design of the evaporation circuits of the cooling gas and the study of the thickness of the materials used in production), has allowed us to obtain a very high thermal exchange coefficient.

TIEMPOS ÓPTIMOS

El óptimo rendimiento de nuestro evaporador, unido a la calidad de nuestras unidades condensadoras (todas montadas totalmente en nuestra fábrica utilizando componentes de las firmas mundiales de más prestigio), nos lleva a obtener unos tiempos de refrigeración óptimos y conformes a la norma ISO 5708 Clase BII. (Pruebas efectuadas a una temperatura ambiente de 32°C, enfriando el primer ordeño desde 35°C hasta 4° en menos de 3 horas, y el segundo ordeño, desde 10°C hasta 4°C en menos de 1,5 horas).

OPTIMUM TIMES

The optimum performance of our evaporator together with the quality of our condensers (all fully fitted at our factory using components from world class leading suppliers), gives us optimum cooling times and according to ISO 5708 class BII. (Tests carried out at a temperature of 32°C, cooling the first milking form 35°C to 4°C in less than 3 hours and the second milking from 10°C to 4°C in less than 1,5 hours).

TABLA DE POTENCIAS

TABLE OF POWER

CAPACIDAD NOMINAL (LTS) NOMINAL CAPACITY	2100	2500	3000	3300	3700	4100	4600	5300	6100	7600	10000	11500
Nº ORDEÑOS MILKINGS (No.)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
POTENCIA (CV) POWER (H.P.)	2,5	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0	6,5	6,5	2x4,0	2x5,0	2x6,5	2x6,5
POTENCIA FRIGORÍFICA (W)* REFRIGERATION POWER	6300	8300	9700	9700	12500	12500	15800	15800	19400	25000	31600	31600
POTENCIA ABSORVIDA (W)** POWER ABSORVED	3035	4300	5150	5150	6500	6500	8050	8050	10300	13000	16100	16100
AMPERAJE MÁXIMO (A)** MAXIMUM AMPERAGE	7,7	9,7	11,2	11,2	14,2	14,2	17,6	17,6	22,4	28,4	34,5	34,5
Nº ORDEÑOS MILKINGS (No.)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
POTENCIA (CV) POWER (H.P.)	2x2,5	2x3,0	2x4,0	2x4,0	2x5,0	2x5,0	2x6,5	2x6,5	2x8,0	2x10,0	2x13,5	2x13,5
POTENCIA FRIGORÍFICA (W)* REFRIGERATION POWER	12600	16600	19400	19400	25000	25000	31600	31600	37000	49000	62000	62000
POTENCIA ABSORVIDA (W)** POWER ABSORVED	5920	8450	10150	10150	12850	12850	16100	16100	21522	26572	36900	36900
AMPERAJE MÁXIMO (A)** MAXIMUM AMPERAGE	15,1	19,1	22,1	22,1	28,1	28,1	34,5	34,5	36,7	44,7	64,8	65,15

* Condiciones de Funcionamiento: Temp. Evap. 0°C Temp. Cond. +50°C
Working conditions: Evap. Temp. 0°C Cond. Temp. +50°

** Condiciones de Funcionamiento: Temp. Evap. +10°C Temp. Cond. +60°C
Working conditions: Evap. Temp. +10°C Cond. Temp. +60°C

TABLA DE MEDIDAS

TABLE OF SIZES

CAPACIDAD NOMINAL (LTS) NOMINAL CAPACITY	2100	2500	3000	3300	3700	4100	4600	5300	6100	7600	10000	11500
CAPACIDAD MÁXIMA (LTS) MAXIMUM CAPACITY	2140	2560	3040	3320	3720	4160	4660	5380	6220	7680	10120	11560
A	1740	2180	2410	2640	2940	3245	3640	3640	4140	3440	4440	5140
B	2270	2710	2940	3170	3470	3775	4170	4170	4670	3970	4970	5670
C	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1420	1420	1730	1730	1730
D	890	1200	1250	900	1000	1150	1150	1150	945**	1200	1200	1030
E	425	490	580	420	470	473	670	670	550	520	420	510
F	1840	1840	1840	1840	1840	1840	1840	1940	1940	2270	2270	2270
G	1540	1540	1540	1540	1540	1540	1540	1640	1640	1970	1970	1970
H	1420	1420	1420	1420	1420	1420	1420	1520	1520	1850	1850	1850
I	982	982	982	982	982	982	982	1100	1100	1250	1250	1250
J	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3
K	970	970	1130	1130	1130	1130	1130	1130	*	*	*	*
N	4	4	4	6	6	6	6	6	8	6	8	10
PESO WEIGHT	425	495	570	620	695	758	840	775	890	1108	1459	1610

* Grupo separado/Separated group

** La anchura de las dos patas centrales es de 1150 mm/Both of the central feet are 1150 mm thick.

OPCIONAL: Medidor electrónico de capacidad FONTSERE de gran precisión (Error<0,2%). Se trata de un novedoso sistema con un flotador alimentario de acero inoxidable que genera una señal 4-20 mA hacia el sistema de indicación que correctamente tratado nos permite visualizar en todo momento el volumen de producto contenido en el depósito.

