

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Enfriadores Bajo Barra – Arquitecturas Mercado Nacional

#### 1. Alcance

Se detallan a continuación las especificaciones técnicas correspondientes a dos configuraciones bajo barra equivalentes a las utilizadas en mercado nacional y europeo para aplicaciones Horeca.

Las arquitecturas descritas se encuadran dentro de rangos estándar de potencia instalados en red de dispensación.

#### CONFIGURACIÓN 40L

##### Water Tank – Rango Potencia Baja

###### Características Generales

- Sistema: Water tank con acumulación de hielo
- Volumen cuba: ~40 L
- Compresor: 1/3 HP alto par de arranque
- Potencia eléctrica nominal instalada:  $\leq 450$  W
- Refrigerante: R290
- Condensador: Aire forzado
- Evaporador: Serpentín cobre sumergido
- Serpentina producto: 2–4 inox AISI 304
- Bomba agitador: Incluida

---

###### Control y Protección

- Control electrónico del ciclo frigorífico
  - Protección evaporador frente a sobreacumulación de hielo
  - Protección térmica compresor
  - Componentes eléctricos conforme normativa CE
-

## Parámetros Operativos

- Validación climática: 32–35°C ambiente
  - Capacidad nominal dispensado (según fabricante): 90–120 L/h
  - Temperatura salida producto: acorde configuración instalación
  - Nivel acústico: conforme estándar Horeca
- 

## ● CONFIGURACIÓN 70L

### Water Tank Reforzado – Rango Potencia Media

#### Características Generales

- Sistema: Water tank reforzado con acumulación de hielo
  - Volumen cuba: 65–75 L
  - Compresor: 1/2 HP alto par de arranque
  - Potencia eléctrica nominal instalada: 650–800 W
  - Refrigerante: R290
  - Condensador: Aire forzado sobredimensionado
  - Evaporador: Serpentín cobre sumergido
  - Serpentes producto: 3–6 inox AISI 304
  - Bomba agitador: Incluida
- 

#### Control y Protección

- Control electrónico del ciclo frigorífico
  - Protección evaporador frente a sobreacumulación de hielo
  - Protección térmica compresor
  - Componentes eléctricos conforme normativa CE
- 

## Parámetros Operativos

- Validación climática: 35–43°C ambiente
- Capacidad nominal dispensado (según fabricante): 150–180 L/h

- Temperatura salida producto: acorde configuración instalación
- Nivel acústico: conforme estándar Horeca

## **Anexo Técnico (Disponible bajo solicitud)**

En caso de requerirse para evaluación técnica detallada, se puede facilitar:

- Ficha técnica del compresor y curvas de rendimiento según condiciones de evaporación/condensación.
- Esquema eléctrico completo.
- Detalle constructivo de evaporador y condensador.
- Consumo eléctrico bajo carga.
- Certificaciones CE y documentación de componentes.
- Configuración opcional de sistema de control.