



# NUEVA GAMA DE REFRIGERACIÓN 2022/2023



EQUIPOS SECADO MADURACIÓN





**kide**

HIGH COOLING PERFORMANCE

CATÁLOGO · CATALOGUE

EQUIPOS DE SECADO Y MADURACIÓN

CHEESE, HAM AND SAUSAGE DRYERS

UNITÉS D'ÉTUVAGE ET DE SÉCHAGE



## El frío bajo control

KIDE es un Grupo fabricante de cámaras frigoríficas, paneles aislantes, puertas frigoríficas, equipos frigoríficos y secaderos, ofreciendo soluciones integrales para sus clientes y desarrollando relaciones de valor con los agentes con los que opera.

Está dirigido a diferentes sectores de actividad, mayoritariamente instaladores frigoristas y distribuidores, y busca sobresalir en Calidad y Servicio, con una propuesta de valor diferenciado, siendo referentes en un ámbito nacional y con proyección internacional.

Es un conjunto de empresas basadas en los principios cooperativos, integrada en el Grupo MONDRAGON, cuyo objetivo final es crecer de manera sostenible, generando riqueza y bienestar, y apoyo al desarrollo cultural en su entorno.

### Cold under control

KIDE it is a business Group manufacturer of cold-rooms, insulation panels, insulated doors, refrigeration units and drying units, offering integral solutions to its clients and developing valuable relations with the agents it works with.

It is aimed at different sectors where activity mostly deals with installers and distributors, and it seeks to stand out in terms of its quality and service, with a value proposal that sets it apart, being a group of reference in a national sphere while having international projection.

It is a Group of companies based on cooperative principles, integrated into the MONDRAGON Group, and whose final objective is to grow in a sustainable manner, creating wealth and well-being as well as support in cultural development within its surroundings.

## Le froid sous contrôle

KIDE est un Groupe fabricant de chambres froides, panneaux isolants, portes frigorifiques, équipements frigorifiques et séchoirs, et propose à ses clients une gamme de solutions intégrées tout en développant des relations de qualité avec ses partenaires commerciaux.

Il est destiné à différents secteurs d'activité, principalement les installateurs frigoristes et les distributeurs; il s'efforce de se distinguer en termes de qualité et de service, de faire la différence avec une offre de qualité, ce qui lui vaut d'être une référence au niveau national et d'avoir une envergure internationale.

Il est un ensemble d'entreprises reposant sur les principes coopératifs, intégré dans le Groupe MONDRAGON, dont la finalité est de croître de manière durable, en générant prospérité et bien-être et en contribuant au développement culturel de son environnement.



# El frío de mayor rendimiento

En KIDE fabricamos cámaras frigoríficas, tanto comerciales como industriales. Los productos que componen las cámaras frigoríficas son: paneles aislantes, puertas y equipos frigoríficos. Con la garantía de un alto grado de eficiencia y seguridad en el proceso, fabricados con componentes de primeras marcas y los últimos avances técnicos.

## Highest cold performance

We manufacture industrial and commercial cold rooms and all their components; industrial panels, doors and refrigeration units. With the guarantee of a high degree of efficiency and security in the process, made with components of the best brands and the last technical advances.

## Le froid avec le plus grand rendement

Nous fabriquons des chambres frigorifiques industrielles, commerciales et tous leurs composants ; panneaux industriels, portes et équipements frigorifiques. Avec la garantie d'un processus de haute performance et efficacité, fabriqués avec composants de premier niveau et les techniques les plus avancées.



*Kide garantiza el aislamiento total en sus cámaras, gracias a la alta densidad del PU (Poliuretano inyectado) que permite un óptimo coeficiente de aislamiento térmico y ajuste entre los diferentes paneles.*

*Kide guarantees total coldroom Insulation due to High Density PU (injected Polyurethane), which results in an optimum thermal insulation coefficient and perfect panel fitting.*

*Kide assure l'isolation totale de ses chambres grâce à la haute densité du PU (polyuréthane injecté) ce qui permet obtenir un coefficient d'isolation thermique et un assemblage entre les panneaux optimaux.*



*El sistema SUPERCOP trabaja con un nivel de evaporación más alto, debido a su mayor superficie de batería evaporadora. Los equipos ahorran hasta un 20% de la energía consumida: y el desescarche automático por gas caliente también supone un menor consumo energético.*

*SUPERCOP system works with a higher evaporation capacity, due to the large battery surface of the evaporator. Refrigeration units save up to 20 % of energy and the automatic defrosting by hot gas also means lower consumption.*

*Le système SUPERCOP fonctionne avec un niveau d'évaporation plus élevé, du à une plus grande surface de la batterie d'évaporation. Nos produits épargnent jusqu'à un 20 % de l'énergie consommée. Le dégivrage automatique par gaz chaud réduit aussi la consommation énergétique.*



**MAXIMUM DOOR TIGHTNESS**

*Las puertas se caracterizan por la simplicidad y la eficiencia de su diseño, dando como resultado un producto que siempre ofrece máximas garantías de estanqueidad y aislamiento.*

*Smart and innovative design for insulated doors. Always offering the maximum guarantee for water tightness and isolation.*

*La conception de ses portes se caractérise pour sa simplicité et sa performance, obtenant comme résultat un produit amélioré. En offrant toujours, garantie d'étanchéité et d'isolation maximaux.*



*Sistema de fijación que permite un aislamiento total reforzando la unión de un panel contra otro y consiguiendo una hermeticidad óptima, debido a su fuerza de tracción superior a 200 kg. Lo que contribuye a un mayor ahorro energético.*

*Panel joint system with 200kg traction strength for totally tight fastening contributing to greater energy savings.*

*Système de fixation qui permet une isolation totale en renforçant l'isolation entre les panneaux. Une herméticité optimale, ce qui produit une épargne énergétique considérable, du à sa force de traction supérieure à 200 kg.*



# Las unidades que presentamos en este catálogo están estudiadas para emular los procesos naturales de secado, curado y maduración de jamones y de todo tipo de embutidos curados.

This catalogue deals with units which have been designed to imitate the natural ham (and other curing sausages) drying, curing and ripening processes.

Les groupes qui sont présentés dans ce catalogue ont été conçus pour imiter les processus naturels d'étuvage, séchage et maturation de jambons et tout autre genre de saucisses/saucissons.

## Descripción del sistema.

El producto se estaciona en una sala aislada en la que se realiza el proceso deseado, mediante un preciso dominio del clima interior, al controlar en cada momento las temperaturas y humedades relativas necesarias.

Un aspecto vital para lograr un buen resultado es la buena distribución del aire por la sala y el producto.

Nuestro sistema consiste en impulsar el aire a alta velocidad de forma vertical por dos conductos situados en las paredes laterales de la sala, que al llegar al suelo se desvía, gracias a las medias cañas existentes, convirtiéndose en horizontal.

Mediante un efecto de vaivén, el aire procedente de los dos conductos choca y comienza su subida hacia las aspiraciones, lo que da como resultado un barrido perfecto por todo el producto ubicado en la sala.

Nuestros equipos pueden utilizarse en procesos de ciclo completo (para realizarlo totalmente en la misma sala) o ciclo partido (para etapas concretas de cada proceso).

Refiriéndonos a jamones, los equipos están diseñados para acometer las diferentes fases de post-salado, reposo, secado, maduración, estufaje, bodega, etc.

Asimismo, nuestras unidades permiten el curado en frío de embutidos o siguiendo las fases típicas de estufaje y posterior secado. Se adaptan a cualquier forma de producción de cada país o región, gracias al desarrollo técnico obtenido en nuestras unidades.

Recomendamos contacten con nuestro Departamento de Estudios, quien presentará la mejor elección para cada proyecto y proceso.

## System description.

The product is stored in an insulated room, where temperature and relative humidity are constantly controlled. This allows accurate control of the room climate and therefore of the requested process.

To obtain a good result, the right air distribution throughout the room and through the product is required.

With our air distribution system, the room is fitted with two ducts that are installed on the side-walls of the room. These ducts drive the air vertically and at a very high speed. The air touches the floor and also two half-rounds, installed inside the room, that drive the air horizontally.

Then, there is an oscillation effect and the air flows, which come from both ducts, meet each other and go up towards the suction ducts. The result is perfect air distribution through the product.

Our units can be used for complete cycle processes (the whole process in the same room) or for part-cycle processes (for concrete steps of each process).

Regarding hams, our units have been designed to do the different steps of post-salted, rest, drying, ripening, curing, storage, and so on...

Our units allow to do a sausage cold cure process or to follow the usual steps of the curing process and afterward drying process.

Owing to the high technical development of our units, they adapt themselves to any state or local manufacturing habits.

We recommend that you contact our Projects Department to obtain the best solution for each project and process.

## Description du système.

Le produit est placé dans une chambre isolée, dans laquelle se réalise le processus requis, grâce à un contrôle précis du climat intérieur, que l'on obtient par un contrôle continue des températures et humidités relatives nécessaires.

Un aspect vital pour obtenir un bon résultat est la bonne distribution d'air dans la chambre et à travers le produit.

Avec notre système, l'air est rejeté à grande vitesse de façon verticale à travers deux conduits, placés sur les murs latéraux de la chambre. Lorsque l'air arrive au sol, il touche également deux demi-arrondies, qui le font se déplacer horizontalement.

Grâce à un effet de va-et-vient, les deux flux d'air qui surgissent des deux conduits se retrouvent et commencent leur montée vers les conduits d'aspiration. Tout cela donne comme résultat une distribution d'air parfaite à travers l'ensemble du produit, placé dans la chambre.

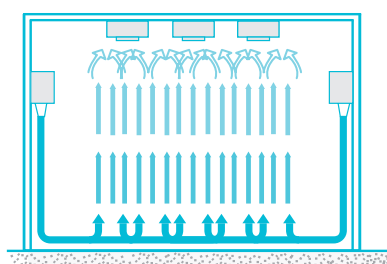
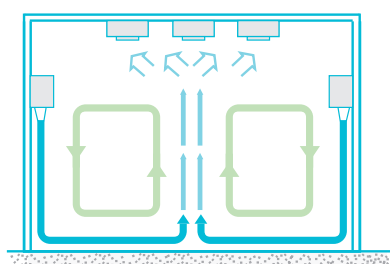
Nos groupes peuvent être utilisés dans des processus de cycle complet (tout le procédé dans la même chambre) ou des processus de demi-cycle (pour étapes précises de chaque processus).

En ce qui concerne les jambons, les groupes ont été conçus pour faire les différentes phases de post-salage, repos, maturation, étuvage, cave, etc...

De même, nos groupes permettent de réaliser l'étuvage à froid de saucisses/saucissons ou suivre les phases normales d'étuvage et de post-salage.

Nos groupes s'adaptent à n'importe quelle forme de production de chaque pays ou région, et ce grâce au développement technique obtenu dans nos groupes.

Nous vous conseillons de contacter notre Bureau de Projets, qui vous présentera la meilleure sélection pour chaque projet et processus.





# Ventajas **Advantages** **Avantages**

- Fácil instalación.
- Proceso de curado independiente del clima exterior.
- Desaparición de "calas".
- Homogeneidad en el producto.
- Control sanitario.
- Unidades probadas y rodadas en fábrica.
- Aprovechamiento del calor de compresión para mantener la Tª de la sala durante el secado.
- Desescarche rápido y eficaz mediante gas caliente.
- Gama de temperaturas entre 0°C (refrigeración y secado) y 35°C (calefacción).
- Avanzado sistema de control KIDEMATIC.
- Easy-to-install units.
- Curing process and outdoor climate are totally independent.
- Our system avoids product loss.
- Product homogeneity.
- Sanitary control.
- Full factory tested and commissioned.
- Use of compression heat to keep the same room temperature during the drying process.
- Fast and effective defrosting by hot gas.
- Range of temperatures between 0°C (refrigeration and drying) and 35°C (heating).
- Advanced control system KIDEMATIC.
- Installation facile.
- Processus d'étuvage indépendant du climat extérieur.
- Disparition de parties « humides défectueuses ».
- Homogénéité dans le produit.
- Contrôle sanitaire.
- Groupes testés et réglés dans nos ateliers.
- Utilisation de la chaleur de compression pour maintenir la température de la chambre pendant le séchage.
- Dégivrage par gaz chaud rapide et efficace.
- Gamme de températures entre 0°C (réfrigération et séchage) et 35°C (chauffage).
- Système de contrôle de pointe KIDEMATIC.

## Versatilidad Versatility Polyvalence

- *Equipos Autónomos*
- *Equipos Centralizados*  
*Equipos para conexión a una central de frío. NH3, Glicol, etc.)*
- *Equipos Tandem*  
*Autónomos o centralizados.*
- *Autonomous equipments*
- *Centralized equipments*  
*Units that can be connected to a refrigeration plant (NH3, Glycol, ...).*
- *Tandem Units*  
*Autonomous or centralized.*
- *Unités Autonomes*
- *Unités Centralisés*  
*Groupes préparés pour être connectés à une Centrale de froid. (NH3, Glycol, etc..).*
- *Unités Tandem*  
*Autonomes ou centralisées.*

# Características generales **General characteristics** **Caracteristiques générales**

- Mueble en acero inoxidable.
- Compresores de primeras marcas en los equipos autónomos con R449A (otros gases consultar).
- Baterías estándar en tubos de cobre y aletas de aluminio (opción tubos en acero inoxidable y aletas de aluminio protegido).
- Baterías de apoyo eléctricas, o preparadas para agua caliente, vapor, etc.
- Ventiladores centrífugos de media presión, transmisión por correas, y arranque progresivo a partir de 5,5 CV. de motor.
- Cuadro eléctrico completo incorporado en el mueble. Dispone de los automatismos, protecciones y seguridades precisos para el correcto funcionamiento del equipo.
- Fabricados bajo estrictos controles de calidad y respetuosos con el Medio Ambiente. ISO 9001 e ISO 14001.
- Cumplen la normativa de seguridad eléctrica, frigorífica y de aparatos a presión (Certificación europea PED 2014/68/UE).
- Contiene gases de efecto invernadero.



- Stainless steel casing.
- Autonomous units fitted with first-class trademark compressors with R449A (other gases please consult us).
- Standard coils made of copper tubes and aluminium fins (Available as options: stainless steel tubes and protected aluminium fins).
- Electrical additional coils or coils that have been prepared for hot water, vapour, ...
- Casing fitted with a full electric panel.
- Our units are supplied with all automatismos, protection and safety devices that are requested for their correct running.
- Manufactured under strict quality controls and according to the Environmental Standards. ISO 9001 and ISO 14001.
- Manufactured under the electrical and refrigerating safety rules and pressure devices norm (European Certification PED 2014/68/UE).
- Contain greenhouse gases.
- Caisson en acier inoxydable.
- Compresseurs de premières marques pour les groupes autonomes avec R449A (Autres gaz nous consulter).
- Batteries standards avec tubes en cuivre et ailettes en aluminium (Option : tubes en acier inoxydable et ailettes en aluminium protégé).
- Batteries auxiliaires électriques ou préparées pour eau chaude, vapeur, etc...
- Ventilateurs centrifuges de moyenne pression, transmission par courroies et démarrage progressif à partir de 5,5 CV de moteur.
- Armoire électrique complète, incorporée dans le caisson. Elle dispose des automatismes, protections et sécurités précises pour le correct fonctionnement du groupe.
- Les groupes sont fabriqués d'après les strictes contrôles de qualité et de respect de l'Environnement. ISO 9001 et 14001.
- Ils respectent la norme de sécurité électrique, frigorifique et d'appareils sous pression (Certification européenne PED 2014/68/UE).
- Contien des gaz à effet de serre.

# Sistema de control **Control system** Principe de régulation



Nuestros controladores KIDEMATIC disponen de las siguientes prestaciones:

- Permiten elegir las variables de control.
  - Visualizan gráficos, en escalas de 2h, 8h y 24h.
  - Disponen de sistemas de planificación de ahorro de energía.
  - Sistema de renovación de aire.
  - Sistema de secado por aprovechamiento de aire exterior (cuando las condiciones climáticas exteriores sean apropiadas).
  - Admite tele-mantenimiento vía INTERNET.
  - Permiten la realización de programas con varias fases según el proceso de trabajo.
  - Visualizar las mermas del producto.
  - Sencilla instalación entre controlador y cuadro eléctrico.
- Permiten la reducción de componentes eléctricos y mecánicos de la parte de control y de fuerza.
- Pueden conectarse a nuestro programa informático de control de secaderos vía RS-485, con posibilidad de avisos remotos vía SMS o e-mail.



Our KIDEMATIC controllers are fitted with the following benefits:

- They allow selecting the control variables.
  - They display graphics in 2h, 8h and 24h scales.
  - They are fitted with saving energy planning systems.
  - They are fitted with drying system using the outside air (when outside weather conditions are appropriate)
  - They are fitted with air renew system.
  - They admit remote-maintenance via INTERNET.
  - They allow the possibility of programs with several phases according to the work process.
  - They display the product water loss.
  - Easy connection between controller display and electric panel.
- Allows to reduce the amount of electrical and mechanical components from the power-and control part.
- They can be connected to our Drying unit control software program via RS-485, and there is also the possibility of sending remote warnings messages via SMS or e-mail.



Nos contrôleurs KIDEMATIC disposent des prestations suivantes :

- Ils permettent de choisir les variable de contrôle.
- Ils visualisent les graphiques dans échelles 2h, 8h et 24h.
- Ils sont équipés de système de planification d'économie d'énergie.
- Ils sont équipés d'un système de renouvellement d'air.
- Ils sont équipés d'un système de séchage avec l'utilisation de l'air extérieur (lorsque les conditions climatiques extérieures sont appropriés)
- Ils permettent l'entretien à distance, via INTERNET.
- Possibilité de réalisation de programmes de différentes phases de séchage, en fonction des processus de travail.
- Ils visualisent les pertes de poids du produit.
- Installation simple entre contrôleur et armoire électrique.
- Ils permettent de réduire les composants électriques et mécaniques de la partie du contrôle et de commande.
- Ils peuvent être connectés à notre logiciel informatique de contrôle de séchoir via RS-485, avec possibilité de communication à distance via SMS ou e-mail.

SISTEMAS DE CONTROL .....	9
CONTROL SYSTEM PRINCIPE DE RÉGULATION	
SECADEROS DE JAMONES Y EMBUTIDOS .....	10
HAM AND SAUSAGE DRYING UNITS SÉCHOIRS JAMBONS / SAUCISSES / SAUCISSONS	
SECADEROS DE QUESOS .....	12
CHEESE DRYING UNITS SÉCHOIRS FROMAGES	
UNIDADES DE DESCONGELACIÓN .....	14
THAWING UNITS UNITÉS DE DÉCONGÉLATION	

MINI SECADEROS PARA JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS.....	16
DRIED HAM, SAUSAGE AND CHEESE MINI DRYERS MINI SÉCHOIRS POUR JAMBONS, SAUCISSONS ET FROMAGES	
DIMENSIONES Y PESOS .....	18
SIZE AND WEIGHT (AUTONOMOUS UNITS) DIMENSIONS ET POIDS (GROUPES AUTONOMES)	
CONDUCTOS Y OPCIONES .....	20
AIR DUCTS AND OPTIONS GAINES ET OPTIONS	

# SECADEROS DE JAMONES Y EMBUTIDOS

HAM AND SAUSAGE DRYING UNITS | SÉCHOIRS JAMBONS / SAUCISSES / SAUCISSONS

Modelo Model Modèle	KSJ / KSC		KSJ Secaderos de jamones Ham drying units Séchoirs jambons		KSC Secaderos de embutidos Sausage drying units Séchoirs saucisses / saucissons		
	Pot. Frigo. Refrigeration capacity Puiss. Frigorifique (W) <sup>(5)</sup>	Caudal Flow Débit (m³/h)	nº piezas num. pièces nº de pièces (10 Kgs.) <sup>(1)</sup>	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) <sup>(2)</sup>	kgs. Ø 80 mm <sup>(2)</sup>	kgs. Ø 36 mm. <sup>(2)</sup>	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) <sup>(3)</sup>
1 / 3	8.100	2.200	400	6,7	1.000	700	8,2
1,5 / 4	11.900	2.700	600	8	1.500	1.000	11
2 / 5	15.100	3.000	800	9,5	2.000	1.350	12,5
3 / 6	19.100	3.900	1.200	13,7	2.500	1.700	16,7
3 / 8	22.700	4.900	1.600	16,3	3.500	2.400	20,8
4 / 10	28.900	6.200	2.000	19,5	4.000	2.700	24,0
5 / 12	36.700	7.500	2.500	25,7	5.000	3.400	34,7
6 / 15	39.200	9.100	3.000	24,2	6.000	4.000	33,2
8 / 20	45.800	11.600	4.000	29,5	7.000	4.700	34,0
10 / 25	58.400	13.600	5.000	39,4	8.000	5.400	42,4
12 / 30	67.000	16.600	6.000	50,1	10.000	6.700	53,1
15 / 35	87.600	19.600	7.000	59,6	12.000	8.000	62,6
15 / 40	100.600	22.400	8.000	66,8	13.000	8.700	71,3
20 / 50	120.200	27.200	10.000	85,9	16.000	10.700	84,3
25 / 60	134.000	33.100	12.000	106,4	20.000	13.400	103,4
30 / 70	168.300	39.800	14.000	123,8	24.000	16.000	114,8
30 / 80	201.000	46.600	16.000	141,5	27.000	18.000	141,5
40 / 100	240.000	54.700	20.000	164,7	33.000	22.000	164,7

(1) Capacidades estimadas para procesos de ciclo completo. Consultar nuestro Departamento de Estudios. / Estimated capacities for complete cycle processes. Please contact our Project Department. / Capacités estimées pour processus de cycle complet. Veuillez contacter notre Bureau de Projets.

(2) Capacidades estimadas para procesos de estufaje y secado. Consultar con nuestro Departamento de Estudios. / Estimated capacities for stoving + drying processes. Please contact our Project Dpt. / Capacités estimées pour processus d'étuvage et séchage. Veuillez contacter notre Bureau de Projets.

(3) Válido para 400V/III/50Hz. Tomar este dato para la protección del equipo. / Valid for 400V/III/50Hz Power Supply. Take this data into consideration for the unit's protection. / Valable pour 400v/III/50Hz. Prendre en compte cette donnée pour la protection de l'unité



# SECADEROS DE QUESOS

CHEESE DRYING UNITS | SÉCHOIRS FROMAGES

Modelo Model Modèle	KSQ Secaderos de quesos Cheese drying units Séchoirs fromages					
	Quesos Cheese Fromages (kg) <sup>(4)</sup>	Pot. Frigo. Refrigeration capacity Puiss Frigorifique (W) <sup>(5)</sup>	Comp. (CV/HP)	Caudal Flow Débit (m <sup>3</sup> /h) <sup>(6)</sup>	Vent. Fan (CV)	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) <sup>(3)</sup>
-	-	-	-	-	-	-
3	9.000	8.100	3 H	2.400	1	5,2
4	12.000	11.900	4 H	3.000	1,5	6,5
5	15.000	15.100	5 H	3.200	2	8
6	22.000	19.100	6 H	4.400	3	11,4
8	30.000	22.700	8 H	5.300	3	12,6
10	45.000	28.900	10 H	7.000	4	15,8
-	-	-	-	-	-	-
15	60.000	39.200	15 SH	9.900	5,5	19,7
20	85.000	45.800	20 SH	12.800	7,5	23,5
25	110.000	58.400	25 SH	15.000	10	32,3
30	135.000	67.000	30 SH	18.300	12,5	37
35	160.000	87.600	35 SH	21.700	15	48,4
40	200.000	100.600	40 SH	24.400	15	57,6
50	250.000	120.200	50 SH	29.000	20	65,6
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

(3) Válido para 400 V/III/50 Hz. Tomar este dato para la protección del equipo. / Valid for 400 V/III/50 Hz Power supply. Take in consideration this data for the unit's protection. / Valable pour 400 V/III/50 Hz. Considérer cette donnée pour la protection de l'unité.

(4) "Kg" para queso de pasta dura y maduración a 14°C (secado lento). Densidad de carga: 110/120 kg/m<sup>3</sup>. Consultar para la selección de modelo y distribución de aire más apropiados. / "Kg" for hard paste cheese and ripening at 14°C (slow dry). Load density: 110/120 kg/m<sup>3</sup>. Consult us, for the selection of the most suitable unit model and air distribution system. / "Kg" pour fromage type pâte dure et maturation à 14°C (séchage/affinage lent). Densité de charge : 110/120 kg/m<sup>3</sup>. Consulter pour la sélection du modèle et la solution de distribution d'air les plus appropriés.

(5) Con sala a +14°C / 75% H.R. / With room at +14° C / 75% R.H. / Avec salle à +14°C/75% H.R.

(6) El mueble dispone de una puerta de bypass regulable que permite aumentar el caudal de aire recirculado. / Drier unit fitted with one adjustable bypass gate, that allows to increase the recirculated air flow. / Le meuble dispose d'une porte de by-pass réglable qui permet d'augmenter le débit d'air re-circulé.



# UNIDADES DE DESCONGELACIÓN

THAWING UNITS | UNITÉS DE DÉCONGÉLATION

## Características Generales

- 3 sondas de control del Proceso: ambiente, interior producto y exterior producto.
- Unidades compactas, autónomas o centralizadas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador.
- Unidades autónomas con:
  - Compresor para conservación.
  - Calor adicional por:
    - Agua caliente / glicolada.
    - Resistencias eléctricas.
    - Vapor.
- Tiempo mínimo en realizar el proceso de descongelación 16h.
- En procesos de descongelación <24h, batimiento incluido.
- Todas las descongeladoras incluyen un humidificador.

## General characteristics

- 3 process control probes: ambient, inside product and outside product.
- Easy-to-install compact, integral and centralized units, that have been fully factory tested and commissioned.
- Electronic control by microprocessor.
- Integral models fitted with:
  - Compressor for temperature maintenance.
  - Additional heat by:
    - Hot/glycol water.
    - Electrical heaters.
    - Steam.
- Minimum time to perform the defrost process 16h.
- In defrosting processes <24h the air blowing is included.
- All thawing units include a humidifier.

## Caractéristiques Générales

- 3 sondes de contrôle du processus: ambiance, intérieur produit et extérieur produit.
- Unités compactes, autonomes ou centralisées, d'installation facile, testées et réglées dans nos ateliers.
- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Unités autonomes avec:
  - Compresseur pour conservation.
  - Chaleur additionnelle par:
    - Eau chaude/glycolée.
    - Résistances électriques.
    - Vapeur.
- Délai minimum pour effectuer le processus de décongélation 16h.
- Processus de décongélation <24h baleyage d'air compris.
- Toutes unités de décongélation comprennent de l'humidificateur.

Modelo Model Modèle	KD											
	Nº Jamones Nº of Hams Nº Jambons (10 kg)	P. Frigo. Refrig. Capacity Puiss Frigo. (W) <sup>(1)</sup>	Comp. (CV/HP)	P. Calor Heating Capacity Puiss Chaude (kW)	Ventilador Fan Ventilateur (CV)	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) <sup>(3)</sup>	A	B	C	Tub.gas Gas tube Tuy. Gaz	Tub.liq. Liq. Tube Tuy. liq.	Peso Weight Poids (kg)
50	500	5100	3 H	15	1,5	16,4	1200	600	1648	7/8"	5/8"	290
75	750	7200	4 H	22'5	3	25	1270	675	1712	7/8"	5/8"	360
100	1000	9500	5 H	30	3	32,5	1270	800	1850	7/8"	5/8"	420
150	1500	14000	8 H	45	5,5	46,3	1575	900	2000	11/8"	5/8"	525
200	2000	18300	10 H	60	5,5	60,3	1800	900	2030	11/8"	7/8"	630
250	2500	23500	13 H	75	7,5	80,8	2200	900	2080	11/8"	7/8"	840
300	3000	25800	15 SH	90	10	97,8	2200	1040	2268	11/8"	7/8"	990
350	3500	29800	20 SH	108	12,5	117,5	2600	1050	2340	11/8"	7/8"	1130
400	4000	33500	22 SH	120	15	131,3	3000	1050	2340	11/8"	7/8"	1260
500	5000	37000	25 SH	144	15	156	3000	1170	2340	13/8"	11/8"	1550

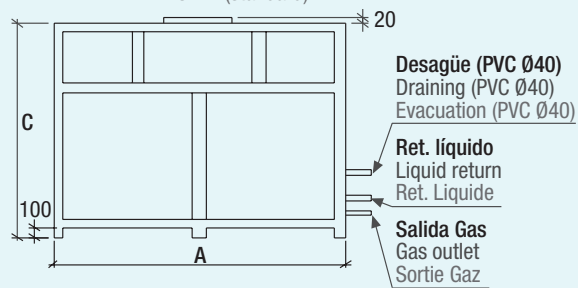
(1) Con sala a 0°C y T° ext. 32°C / With room at 0°C and outdoor temp +32°C. / Avec une salle à 0°C et T.ext 32°C.

(1) En descongelación. / In thawing process. / En décongélation.

(3) Válido para 400V/III/50Hz. Tomar este dato para la protección del equipo. / Valid for 400V/III/50 Hz Power supply. Take in consideration this data for unit's protection. / Valable pour 400V/III/50 Hz. Considérer cette donnée pour la protection de l'unité.



**VERTICAL (estándar)**  
**VERTICAL (standard)**  
**VERTICALE (standard)**



**Cuadro eléctrico**  
 Electric panel  
 Armoire électrique





# MINI SECADEROS PARA JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS

DRIED HAM, SAUSAGE AND CHEESE MINI DRYERS | MINI SÉCHOIRS POUR JAMBONS, SAUCISSONS ET FROMAGES

## MONOBLOCK / SPLIT

### Características Generales

- Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador.
- Aprovechamiento del calor de compresión con el consiguiente ahorro energético.
- Con calor adicional para elevar la temperatura rápidamente

### General characteristics

- Easy-to-install compact units, that have been fully factory tested and commissioned.
- Electronic control by microprocessor.
- Energy saving by using the heat of compression.
- Fitted with additional heat to increase the temperature quickly.

### Caractéristiques Générales

- Unités compactes, d'installation facile, testées et réglées dans nos ateliers.
- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Utilisation de la chaleur de compression avec par conséquent une économie d'énergie.
- Avec chaleur additionnelle pour élever la température rapidement.

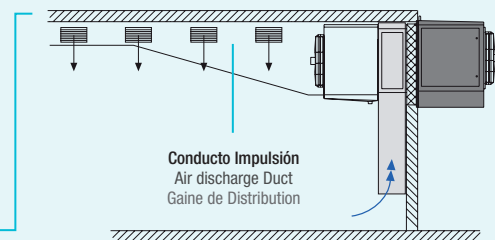
Modelo Model Modèle	KSP								
	Nº Jamones Nº of Hams Nº Jambons (10 kg)	Nº Embutidos Nº of Sausage Nº Saucissons (Ø 80mm)	Queso / Cheese / Fromage (m³)		P. Frigo. Refrig. Capacity Puiss Frigo. (W) <sup>(1)</sup>	Caudal Flow Débit (m³/h)	Box	Conducto impulsión Impulsión Duct Gaine de Distribution (mm)	Pot. Max. Abs. Max. Abs. Power Puiss. Max. Abs. (kW) <sup>(2)</sup>
			Cámara de maduración Ripening Room Chambre de Maturation	Cám. de maduración y conservación Ripening and preservation Room Chambre de Maturation et Conservation					
1,5	180	350	27	20	3600	2500	140	600x160	3,4
2	275	650	40	30	4900	2500	140	600x210	4
3	420	1000	61	45	7200	3900	143	730x240	5,1
4	540	1300	80	60	9300	3500	143	730x260	6,2

Modelo Model Modèle	KSP													
	Unidad Condensadora Condensing unit Unité de condensation				Unidad Evaporadora Evaporator unit Unité évaporateur				Tuberías Pipes Tuyaux	COND.		EVAP.		
	A	B	C	kg	A	B	C	kg		Gas Gas Gas	Liq. Liq. Liq.	Liq. Liq. Liq.	Asp Asp Asp	Desescarche Défrosting Dégivrage
1,5	870	555	1115	150	830	600	615	50	1/2"	3/8"	3/8"	5/8"	1/2"	
2	870	555	1115	150	830	600	615	50	1/2"	3/8"	3/8"	7/8"	1/2"	
3	1020	700	1185	155	960	660	695	70	1/2"	1/2"	1/2"	7/8"	1/2"	
4	1020	700	1185	155	960	660	695	70	5/8"	1/2"	1/2"	7/8"	5/8"	

#### OPCIONALES / OPTIONAL / EN OPTION

- Split System (Máxima distancia recomendada 10 m.) / Split System (Maximun length recommended 10 m.) / Split System (Distance maximun recommandée 10 m.)
- Variador de velocidad para el ventilador de la cámara. / Speed variator for evaporator fan. / Variateur de vitesse pour le ventilateur de la salle.

Rejillas de lamas horizontales  
Horizontal blade grilles  
Grilles à lames horizontales



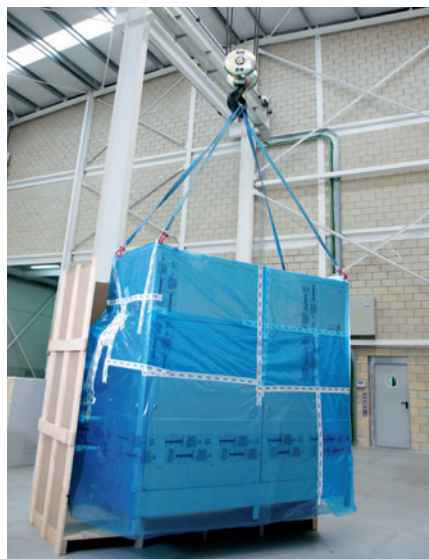
(3) Válido para 400V/III/50Hz. Tomar este dato para la protección del equipo. / Valid for 400V/III/50Hz Power Supply. Take this data into consideration for the unit's protection. / Valable pour 400v/III/50Hz. Prendre en compte cette donnée pour la protection de l'unité



# DIMENSIONES Y PESOS (EQUIPOS AUTÓNOMOS)

SIZE AND WEIGHT (AUTONOMOUS UNITS) | DIMENSIONS ET POIDS (GROUPES AUTONOMES)

Modelo Model Modèle	KSJ KSC					
	Secaderos de jamones y embutidos Ham and sausage drying units Séchoirs jambons / saucisses / saucissons					
	A	B	C	kg	TUBERIAS/ PIPES/ TUYAUX <sup>(4)</sup>	
GAS/ GAZ					LÍQUIDO/ LIQUID / LIQUIDE	
01-3	1050	600	1600	265	7/8"	1/2"
1,5-4	1260	650	1836	305	7/8"	5/8"
02-5	1270	600	1900	350	7/8"	5/8"
03-6	1270	675	1905	415	1 1/8"	5/8"
03-8	1400	800	1960	480	1 1/8"	7/8"
04-10	1575	800	2000	530	1 1/8"	7/8"
05-12	1575	900	2000	665	1 1/8"	7/8"
06-15	1800	900	2230	910	1 3/8"	7/8"
08-20	2200	900	2245	1080	1 3/8"	1 1/8"
10-25	2200	1040	2268	1125	1 3/8"	1 1/8"
12-30	2600	1170	2420	1325	1 5/8"	1 1/8"
15-35	3000	1050	2340	1420	1 5/8"	1 3/8"
15-40	3000	1170	2665	1600	1 5/8"	1 3/8"
20-50	3300	1350	2750	2100	1 5/8"	1 3/8"
25-60	3600	1450	2677	2250	2 1/8"	1 3/8"
30-70	3900	1570	2820	2700	2 1/8"	1 3/8"
30-80	4150	1600	2890	3325	2 1/8"	1 3/8"
40-100	4450	1730	2850	3520	2 1/8"	1 3/8"



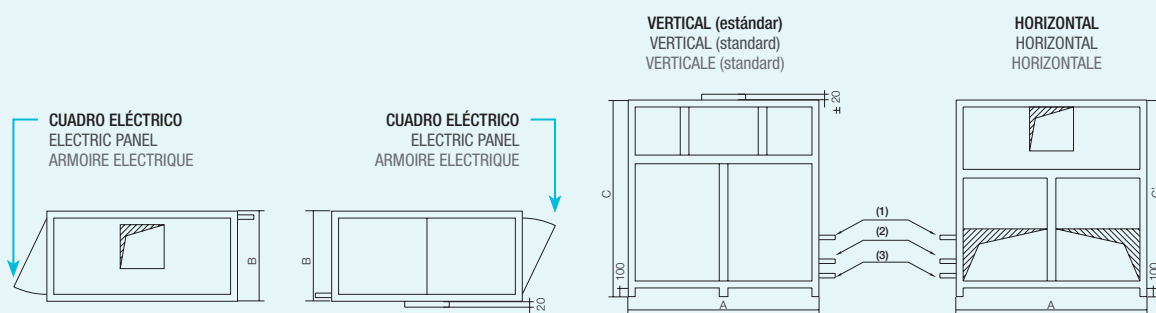
Modelo Model Modèle	KSQ Secaderos de quesos Cheese drying units Séchoirs fromages					
	A	B	C	kg	TUBERIAS/ PIPES/ TUYAUX <sup>(4)</sup>	
					GAS/ GAZ	LÍQUIDO/ LIQUID / LIQUIDE
-	-	-	-	-	-	-
03	1050	600	1655	400	7/8"	1/2"
04	1200	600	1707	500	7/8"	5/8"
05	1270	600	1707	650	7/8"	5/8"
06	1270	675	1753	680	1 1/8"	5/8"
08	1270	800	1934	710	1 1/8"	7/8"
10	1575	800	2040	760	1 1/8"	7/8"
-	-	-	-	-	-	-
15	1800	900	2190	900	1 3/8"	7/8"
20	2200	900	2190	1050	1 3/8"	1 1/8"
25	2200	1040	2291	1120	1 3/8"	1 1/8"
30	2600	1050	2302	1200	1 5/8"	1 1/8"
35	3000	1050	2302	1400	1 5/8"	1 3/8"
40	3000	1170	2452	1650	1 5/8"	1 3/8"
50	3300	1350	2542	1680	1 5/8"	1 3/8"
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-

(1) Desagüe (PVC\ Ø 40). / Drain system (PVC\ Ø 40). / Système de d'évacuation (PVC\ Ø 40).

(2) Ret. líquido. / Liquid ret. / Ret. liquide.

(3) Salida gas. / Gas outlet. / Sortie gaz.

(4) Máx 20m. distancia desde el mueble al condensador. / Maximum distance between the casing and the condenser of 20 m. / La distance maximum entre le caisson et le condenseur est de 20 m.



# CONDUCTOS Y OPCIONES

AIR DUCTS AND OPTIONS | GAINES ET OPTIONS

KIDE estudia y diseña la mejor solución para los conductos de distribución de aire de cada secadero, facilitando el croquis de instalación de los mismos.

Asimismo, se suministran los conos de impulsión, bocas de retorno regulables y compuertas motorizadas.

En los secaderos de embutidos se incluyen también compuertas motorizadas de renovación de aire.

KIDE dispone también de soluciones tecnológicas complementarias, dependiendo del tipo de sala, del proceso y de la aplicación de los secaderos, como por ejemplo:

- Inversión del flujo de aire
- Doble o triple inyección de aire
- Aprovechamiento del aire exterior
- Control por PH
- Humidificador
- Variador de velocidad

Dentro del apartado accesorios, KIDE suministra todo tipo de repuestos originales de los equipos de secado.

KIDE studies and designs the best solution for the air distribution ducts for each drying unit. The ducts installation drawings are also available.

The discharge cones, adjustable return nozzles, and motorized gates are also supplied together with the ducts.

The sausage drying units are also fitted with air change motorized gates.

KIDE has developed complementary technological solutions, depending on the room type and the drying unit's process or application, such as:

- Air flow reverse
- Double or triple air injection
- Outdoor air use
- Control by pH
- Humidifier
- Speed variator

Accessories: KIDE supplies all types of the drying unit's original spare parts.

KIDE étudie et conçoit la meilleure solution pour les conduits de distribution d'air de chaque séchoir. Les plans d'installation des conduits sont également fournis.

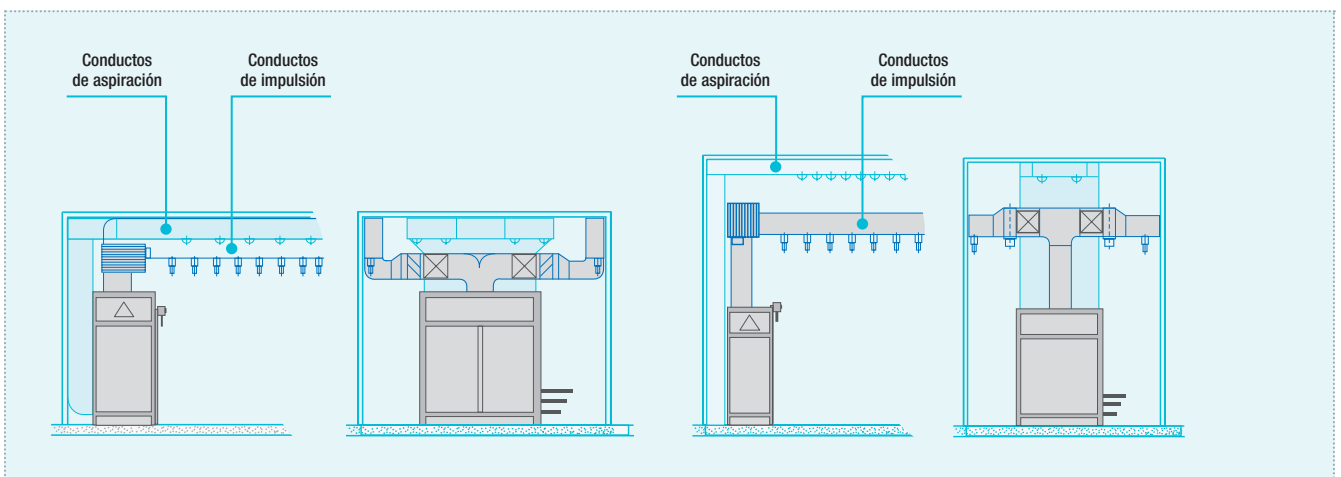
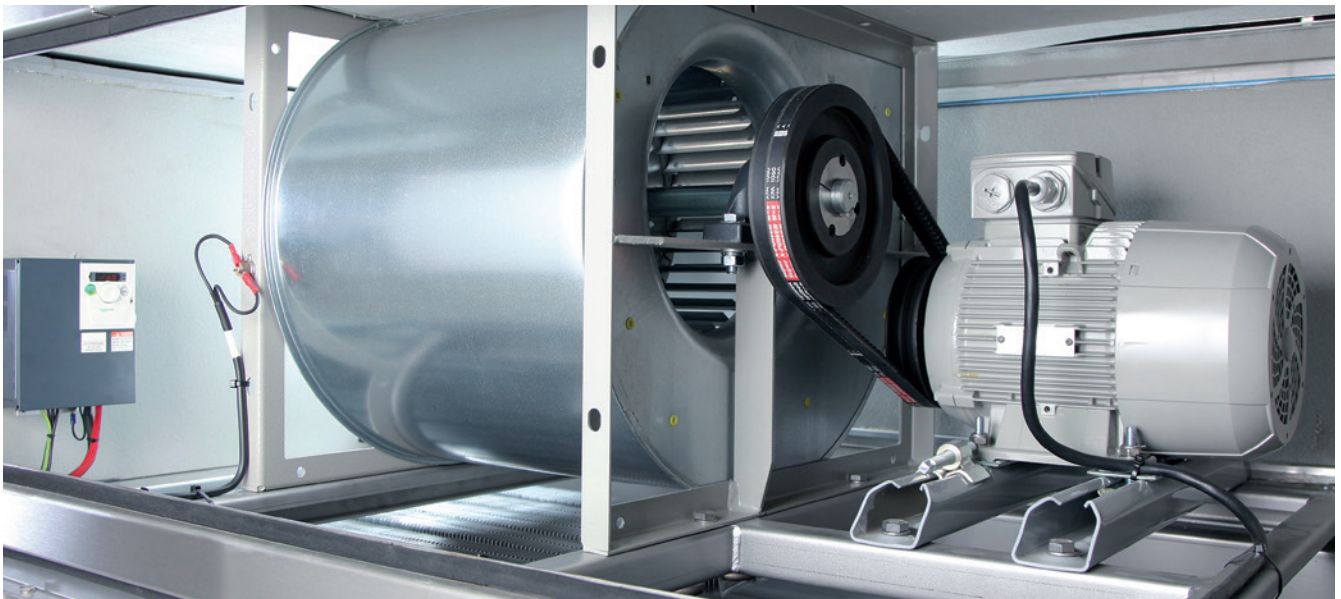
Les cônes d'impulsion, les bouches d'aspiration réglables et les volets motorisés sont aussi fournis.

De même, les volets motorisés de renouvellement d'air sont inclus dans les séchoirs de saucisses/saucissons.

KIDE propose également des solutions technologiques complémentaires, selon le type de chambre, de processus et d'application des séchoirs, comme par exemple :

- Inversion du flux d'air
- Double ou triple injection d'air
- Utilisation de l'air extérieur
- Contrôle par pH
- Humidificateur
- Régulateur de vitesse

En ce qui concerne les accessoires, KIDE fournit tout genre de pièces détachées originales des séchoirs.





## Haciendo equipo

Trabajamos por y para nuestro cliente para encontrar la solución que mejor encaje con su proyecto.



### Teamwork

We put everything we have into finding the best solutions for our customers' projects.

### Nous formons une équipe

Nous travaillons pour et au service de notre client pour trouver la solution qui s'adapte le mieux à son projet.



## La garantía de una gran marca

Cada equipo de secado es fruto de un estudiado proceso y una cuidada fabricación.

Cuando adquiere uno de nuestros productos, puede estar seguro de que ha elegido un producto de calidad duradera.

### The guarantee of a big brand name

Every dryer unit is the result of a carefully studied process and production.

When buying one of our products, you can be sure of having chosen a long lasting quality.

### La garantie d'une grande marque

Chaque unité de séchage est le résultat d'une étude approfondie du processus et d'une fabrication soignée.

Lorsque vous achetez l'un de nos produits, vous pouvez être sûr que vous avez choisi un produit de qualité durable.



Somos Frío.



[www.adkrio.com](http://www.adkrio.com)

 Jarama,9 45007 Toledo

 925 679 549