

# Implementación de placas eutécticas

## Congelación de las placas eutécticas

Es imperativo que el líquido eutéctico esté perfectamente congelado y solidificado antes de utilizar la placa eutéctica. Sin congelación profunda, el líquido eutéctico no acumula suficientes frigorías y su poder frigorífico se degrada.

¿A qué temperatura se debe congelar la placa? La temperatura de congelación de la placa eutéctica debe ser por lo menos 5°C inferior a la temperatura de fusión del líquido eutéctico. Por ejemplo, una placa eutéctica -17°C, es decir aquella cuyo punto de fusión es de -17°C, deberá ser congelada por lo mínimo a -22°C.

Con el fin de acelerar su congelación, las placas eutécticas deben estar separadas unas de otras en el interior del recinto de congelación. Su apilamiento sin circulación de frío aumenta considerablemente su tiempo de congelación.

La buena congelación de los acumuladores de frío puede ser controlada visualmente si el envoltorio es transparente, o dinámicamente sacudiendo el acumulador: todo movimiento que resulta de un estado líquido o semi-líquido indica que la solución no está congelada totalmente.

La duración de congelación puede variar de 6 a 24 horas según el recinto frigorífico utilizado. Un doble juego de placas eutécticas te permite una disponibilidad inmediata de frío, ya que uno de los juegos está continuamente en recarga.

## Implementación de las placas eutécticas calientes

No hay duda de que placa caliente no es el buen término, ya que las placas calientes eutécticas OLIVO permiten mantener una temperatura interior entre +15°C y +25°C si el ambiente exterior es extremo, ya sea muy frío o muy caliente :

- mantener el chocolate a aproximadamente +20°C cuando hace +35°C en el exterior
- mantener un producto farmacéutico a aproximadamente +20°C cuando la temperatura invernal es de -10°C

La placa caliente se utiliza como una placa eutéctica fría. Su preparación antes de la utilización es diferente En condiciones de invierno (ambiente a -10°C) :

- la placa eutéctica caliente debe ser recalentada en un recinto a una temperatura superior a +25°C
- por encima de +25°C, la solución eutéctica sólida se hace líquida
- colocada en el contenedor en estado líquido, la placa absorbe las pérdidas de calor de la carga

En condiciones de verano (ambiente a +35°C) :

- la placa eutéctica caliente debe ser enfriada a una temperatura inferior a +15°C
- por debajo de +15°C, la solución eutéctica líquida se hace sólida
- colocada en el contenedor en estado sólido, la placa libera sus frigorías para compensar las entradas de calor del contenedor isotérmico



# EL FRÍO EUTÉCTICA

La placa eutéctica restituye un frío constante por calor latente de fusión de la solución eutéctica. Emplazada dentro del contenedor, la placa restituye el frío previamente acumulado en la cámara durante su congelación. El líquido eutéctico debe estar perfectamente solidificado antes de la utilización de la placa



La temperatura de congelación debe ser al menos 5°C inferior a la temperatura de fusión del líquido eutéctico. La duración de acumulación por congelación puede variar entre 6 y 24 horas dependiendo del equipo frigorífico utilizado

Modelo de placa	Dimensiones en mm	Temperatura de fusión Potencia latente de fusión en Kcal						Peso ± 8% en Kg
		0°C	- 3 °C	- 12 °C	- 17 °C	- 21 °C	- 26 °C	
<b>TOP 900 / INDUSTRY</b>	610 x 380 x 43	504	528	522	485	526	440	9,3
<b>TOP 370</b>	620 x 420 x 35	468	490	485	450	489	409	8,8
<b>TOP 780</b>	650 x 402 x 35	456	477	472	439	476	398	8,5
<b>TOP 130</b>	510 x 445 x 35	432	452	448	416	451	377	6,9
<b>TOP 580</b>	595 x 316 x 35	285	298	295	274	297	249	5,4
<b>GASTRO 1/1</b>	530 x 325 x 35	278	291	288	268	290	243	5,3
<b>TOP 55</b>	355 x 225 x 32	104	109	107	100	109	91	2
<b>TOP 70</b>	530 x 410 x 55	532	557	551	512	555	465	9
<b>TOP 25</b>	304 x 250 x 45	144	151	149	139	150	126	2,4
<b>GASTRO 1/3</b>	325 x 176 x 30	-	90	80	86	81	-	1,4
<b>CARTRIDGE 500</b>	220 x 148 x 20	40	-	-	-	-	-	0,6
<b>CARTRIDGE 250</b>	195 x 90 x 20	20	-	-	-	-	-	0,3

## Compatibilidad Placa / Contenedor

Modelo de place	ROLL	BAC
<b>TOP 900 / INDUSTRY</b>	900	120 - 150 - 250 - 260 - 420 - 480 - 600
<b>TOP 370</b>	220 - 370 - 500 - 550 - 1100 - 1300 - 1410	160
<b>TOP 780</b>	780	-
<b>TOP 130</b>	130	130
<b>TOP 580</b>	300 - 580	-
<b>GASTRO 1/1</b>	-	75
<b>TOP 55</b>	-	50 - 55
<b>TOP 70</b>	-	70
<b>TOP 25</b>	-	25
<b>GASTRO 1/3</b>	-	-