

Armadio stagionatore/mantenitore

AS EN2 - AS EN2 VTR

AS EN2 € 5.447,00
AS EN2 VTR € 5.800,00



Consente l'utilizzo di **10 climatizzazioni** diverse di stagionatura, ognuna programmabile con **6 microclimi** diversi per ottenere le fasi di:

- STUFATURA
- ASCIUGATURA
- STAGIONATURA
- MANTENIMENTO

CARATTERISTICHE GENERALI

Costruzione monoscocca con finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinato Scotch-Brite)
Schienale esterno e fondo esterno in acciaio elettrozincato
Fondo interno stampato a contenimento
Isolamento spessore 60 mm in poliuretano espanso privo di HCFC con densità circa 42 kg/m³
Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta contro la corrosione con vernici atossiche
Batteria condensante in ferro verniciato ad alta resa termica
Regolazione dell'umidità relativa (UR%) tramite apposita sonda e generatore di vapore
Ricambi dell'aria tramite ventilatore estrattore automatico e temporizzato dal controllo
Resistenza anticondensa sulla cornice porta
Guarnizione magnetica sui quattro lati e contromagnete sulle battute guarnizione
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 (satinata Scotch-Brite)
Porta autochiudente con blocco in apertura a 100°
Maniglia ergonomica a tutta altezza
Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm

ALLESTIMENTO INTERNO

Montanti e Guide in acciaio inox AISI 304 18/10, smontabili senza l'utilizzo di utensili per facilitare la pulizia
12 Ganciere regolabili su guide a "C" (4 x ripiano) adatte ad appendere gli insaccati

GRUPPO REFRIGERANTE

Allacciamento elettrico con spina Schuko 230V-1Ph-50Hz
Allacciamento Carico Acqua predisposto con raccordo 3/4" M
Impianto monoblocco a soffitto per permettere lo sfruttamento dell'intero volume refrigerato (no linea max carico)
Monoblocco refrigeratore asportabile dall'alto per una semplice ed agevole manutenzione o sostituzione
Fluido refrigerante R134a
Sistema di raffreddamento a ventilazione forzata e control-

lata per garantire la massima efficienza ed uniformità in tutta la cella del microclima generato
Cicli di Sbrinamento automatici per un risparmio energetico
Sistema di evaporazione dell'acqua di sbrinamento a gas surriscaldato e resistenza elettrica termostata
Per le versioni predisposte l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento avviene tramite resistenza elettrica termostata

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

10 programmi con n.6 fasi ciascuno per controllare temperatura, umidità, tempo
Controllo in grado di mantenere il corretto grado di umidità interno della cella dal 30÷95% di UR
Controllo a Microprocessore dotato di sonda cella, sonda evaporatore, sonda condensatore e sonda UR% per il totale monitoraggio del buon funzionamento dello Stagionatore
Sbrinamento Elettrico intelligente (si attiva solo se necessario per evaporatore brinato)
Compressore con Protettore Termico a riarmo automatico contro i surriscaldamenti o bruciature
Fermata automatica del ventilatore evaporatore all'apertura della porta
Segnalazione Allarmi: HACCP, Porta Aperta, Sbrinamento difettoso, Condensatore sporco, Black-out

HACCP

Il nuovo controllo risponde alle più severe norme HACCP, memorizzando e segnalando gli allarmi di alta e bassa temperatura sia bordo che in modo remoto
Gli allarmi e i dati di funzionamento possono essere visualizzati in un PC tramite Soft-ware e Telecomando a infrarossi

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Condensazione ad Acqua
Predisposto con gruppo condensante remoto
Kit inversione porte dx/sx
Kit ruote

Trocknungs.-/Lagergeraet

AS EN2 - AS EN2 VTR

AS EN2 € 5.447,00
AS EN2 VTR € 5.800,00



erlaubt den Gebrauch von **10 verschiedenen** Trocknungs-Klimatisierungen und jede davon mit **6 verschiedenen** Klimatisierungszeiten programmierbar um somit folgende Phasen zu erreichen:

- **SCHMOREN**
- **TROCKNEN**
- **LAGERN**
- **ERHALTEN**

HAUPTMERKMALE

Schalbaukonstruktion intern und extern aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 (Scotch-Breit) fein satiniert
Äussere Rückwand und Bodenaussenseite aus verzinktem Blech Bodeninnenseite geprägt
CFKW-HFKW-freie Isolierung aus Polyurethanhartschaum mit besonderer Dichte (42 kg/m³).
Verdampfer-Einheit aus Kupfer mit Alu-Rippen korrosionsfest durch Behandlung mit ungiftigem Lack
Kondensator-Einheit aus lackiertem Stahl mit grosser thermischer Leistung
Einstellung der relativen Luftfeuchte (UR%) durch Sonde und Dampferzeuger
Luftwechsel durch automatischen Saugventilator von der Kontrolleinheit gesteuert
Türinnenheizung
Magnetgummichtung auf alle vier Seiten und Gegenmagnet wo die Dichtung anschlägt
Türe aus CNS AISI 304 18/10 (Scotch-Brite) satiniert
Selbstschliessende Türe mit Öffnungsfesthalter auf 100°
Ergonomischer auf die ganze Länge gezogener Türgriff
CNS-Füsse Durchmesser 2" von H 150÷180 mm höhenverstellbar

INTERNE EINRICHTUNG

Ständer und Schienen aus CNS AISI 304 18/10, ohne den Einsatz von Werkzeugen demontierbar um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern
12 Fleischhaken-Stangen auf "C"-förmige Schienen regulierbar (4 je Abstellfläche) geeignet um Wurstwaren aufzuhängen

KUEHLEINHEIT

Elektroanschluss mit Schuko-Stecker 230V-1Ph-50Hz
Wasseranschluss mit Anschluss ¾" M
Deckenkonstruktion um somit den gekühlten Raum optimal ausnutzen zu können (keine max. Belastungsgrenze)
Kühleinheit von oben herausziehbar um die Wartungsarbeiten sowie den ev. Austausch leicht vornehmen zu können
Kühlmittels RI 34a
Kontrollierte Luftkühlung um die höchste Leistung sowie eine

gleichmässige Verteilung des erzeugten Mikroklima im gesamten Kühlraum garantieren zu können
Automatische Abtauzyklen um den Stromverbrauch zu reduzieren, Tauwasserverdunstung durch Heissgas und thermostatische Elektroheizung
Für die Ausführung für Zentralkühlung erfolgt die Tauwasserverdunstung durch eine thermostatische Elektroheizung

KONTROLL - UND SICHERHEITSEINRICHTUNG

10 Programme mit je 6 Phasen um die Temperatur, die Feuchtigkeit und die Zeit zu kontrollieren
Die Kontrolleinrichtung ist in der Lage den richtigen Feuchtigkeitsniveau im Kühlraum zu bewahren von 30%UR bis 95% UR
Mikroprozessor-Kontrolleinrichtung ausgestattet mit Kühlraumfühler, Verdampferfühler, Kondensatorfühler und Fühler der UR% für eine totale Überwachung einer einwandfreien Arbeitssweise des Trocknungs-Gerätes
Kluge elektrische Abtaugung (wird nur wenn notwendig bei beireiftem Verdampfer eingesetzt)
Kompressor mit Thermoschutz gegen Überhitzung und Verbrennungen
Automatische Ausschaltung des Ventilators bei Öffnung der Türe
Alarm-Meldung: HACCP; offene Türe, defekte Abtaugung, schmutziger Kondensator, Black-out

HACCP

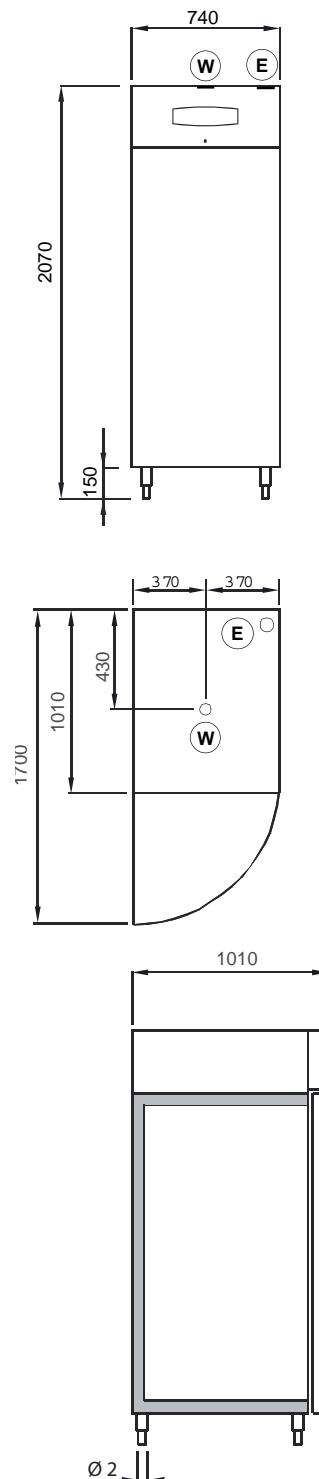
Die neue Kontrolleinrichtung entspricht den strengsten HACCP-Normen. Die Alarmmeldungen einer hohen bzw. niedrigen Temperatur werden bei steckerfertigen Geräten sowie bei ferngesteuerten Geräten gespeichert und gemeldet
Die Alarmangaben sowie die Funktionsangaben koennen mittels eines PC durch Software und Infrarot-Fernbedienung visualisiert werden

AUF ANFRAGE - OPTIONAL

Wasserkühlung
Ausführung für Zentralkühlung
Kit Türumrüstung von rechts auf links
Kit Räder

ARMADIO STAGIONATORE AS EN2 - AS EN2 VTR TROCKNUNGS-SCHRANK AS EN2 - AS EN2 VTR

Modello <i>Model</i>			AS EN2 AS EN2 VTR
Dimensioni <i>Abmessungen</i>	L / D	mm	740
	P / P	mm	1010
	H / H	mm	2070
Profondità con porta 90° <i>Tiefe mit Türe 90°</i>		mm	1700
Porte <i>Türen</i>			1
Classe climatica <i>Klimaklasse</i>			T
Temperatura di esercizio <i>Betriebstemperatur</i>		°C	+10 / + 30
Umidità relativa <i>Relative Luftfeuchte</i>		% UR	30 - 95
Refrigerante <i>Kühlmittel</i>		gas	R134a
Capacità refrigerante <i>Kühlleistung</i>		W	506* (1148)**
Alimentazione elettrica <i>Anschlusswert</i>		V~/Hz	230/1/50
Potenza elettrica max <i>Leistung</i>		W	1182
Corrente max assorbita <i>Max. Stromaufnahme</i>		A	6,2
Sistema di refrigerazione <i>Kühlsystem</i>			ventilato <i>Umluftkühlung</i>
Dotazione interna <i>Interne Ausstattung</i>			4 coppie guida a 'C' o 12 ganciere <i>4 "C"-förmige Schienenpaare oder 12 Fleischgehänge</i>
Dimensioni imballo <i>Verpackungsabmessungen</i>	L / D	mm	780
	P / P	mm	1050
	H / H	mm	2120
Volume imballo <i>Verpackungsvolumen</i>		m ³	1,74
Peso <i>Gewicht</i>		kg	165



* T. evap -10C, T. cond +45°C

* Verdam. Temp. -10C, Kond. Temp. +45°C

** T. evap -7,2°C, T. cond +54,4°C

** Verdam. Temp. -7,2°C, Kond. Temp. +54,4°C

- (E)** Connessione elettrica
Elektroanschluss Durchmesser
- (W)** Connessione idrica
Wasseranschluss