

Установка микроклимата

Предназначена для создания и автоматического поддержания заданных значений температуры и влажности в камерах окончательной расстойки тестовых заготовок объемом до 10 м³ на хлебопекарных предприятиях. Установка состоит из климатора, стойки и выносного электрического шкафа с пультом управления.

Установка микроклимата компактна и не требует специального монтажа.

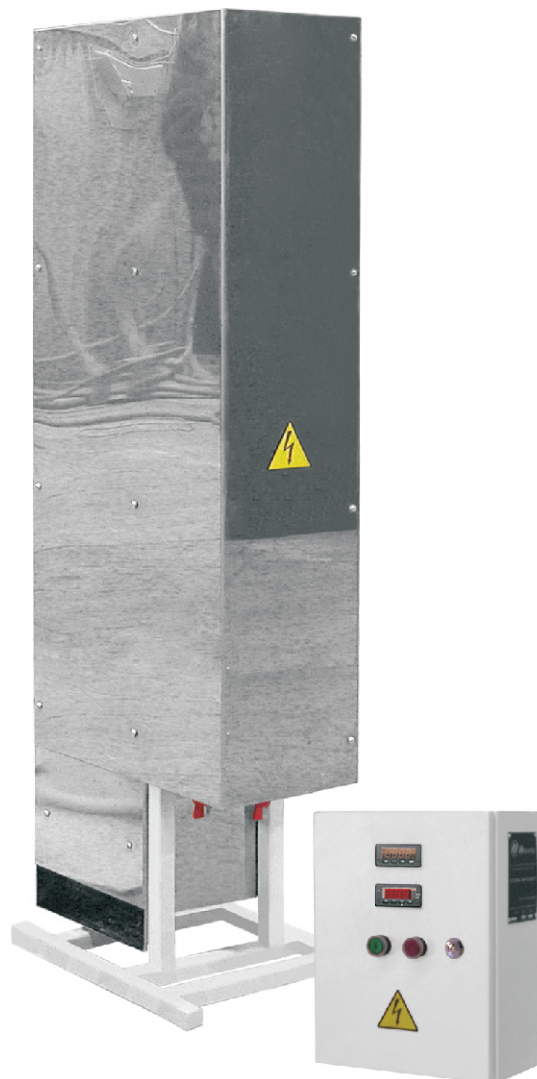
Климатор, установленный на стойку, помещается в камеру окончательной расстойки тестовых заготовок, подключается к системе водоснабжения.

Шкаф электрический с панелью управления монтируется в удобном месте на стену вне камеры окончательной расстойки и соединяется с климатором электрическим кабелем.

Корпус климатора изготовлен из нержавеющей стали.

Установка работает в автоматическом режиме. Приборы управления «Elivell» позволяют задавать и с высокой точностью поддерживать температуру и влажность в камере, что обеспечивает качественную расстойку тестовых заготовок.

Рециркуляционный вентилятор, входящий в состав климатора, обеспечивает конвекцию воздуха, увлажненного и подогретого до заданных значений внутри камеры окончательной расстойки, чем обеспечивает однородность среды в рабочем объеме.



Технические характеристики:

Максимальный объем камеры расстойки, м ³	10
Рабочая температура, °C	30-45
Относительная влажность воздуха, %	60-90
Время разогрева камеры объемом 10 м ³ до 40 °C, мин. не более	30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры климатора, мм	444x404x1870
Габаритные размеры шкафа управления, мм	300x220x665
Масса климатора, кг, не более	50
Масса шкафа управления, кг, не более	30

410012, Саратов, ул.Сакко и Ванцетти, д.14
Т/ф: (8452) 39-10-01, 39-10-02, 39-10-03 (многоканальные).
E-mail: office@voshod-saratov.ru; <http://voshod-saratov.ru>

