

DEUMIDIFICATORE A BASSA TEMPERATURA **KT520 BT**



I deumidificatori della linea basse temperature Tecnoklima specifici per celle frigorifere, per la conservazione di materiale alimentare, sono stati progettati per controllare l'elevato ed indesiderato aumento dell'umidità relativa durante le fasi di stoccaggio e conservazione dello stesso materiale alimentare.

DESCRIZIONE

Sulla base dell'esperienza acquisita nel tempo, si è constatato che il parametro umidità, in genere poco considerato, nel settore dell'immagazzinamento e conservazione delle cipolle è da tenere sotto un rigido controllo.

Il deumidificatore serie KT è un apparecchio a ciclo frigorifero a espansione diretta, il cui funzionamento si basa sul principio fisico per cui l'aria quando viene a contatto di una superficie fredda la bagna cedendo umidità sotto forma di gocce di condensa. In pratica una macchina frigorifera mantiene freddo un serpentino attraverso il quale viene fatta passare l'aria che si raffredda e deumidifica. Successivamente passando attraverso uno scambiatore di calore caldo l'aria si riscalda per tornare in ambiente deumidificata ed a temperatura leggermente superiore a quella iniziale.



KT520 BT

Deumidificatore industriale canalizzabile adatto ad installazione fissa, indicato per grandi ambienti, celle frigorifere o qualora sia richiesto il trattamento di elevate quantità d'aria. Costituito da struttura e pannellature realizzate in lamiera di acciaio zincato, verniciato con resine epossidiche. Batterie in tubo rame e pacco alettato in alluminio. Compressore SCROLL di elevate prestazioni. Ventilato-

re centrifugo ad alta prevalenza. Dotato di valvola termostatica, pressostati di minima e di massima, filtro deidratare e ricevitore di liquido. Una scheda elettronica dedicata, collegata alla sonda antigelo, controlla lo sbrinamento del deumidificatore e i principali parametri di funzionamento. Accessori: Kit freddo: sistema di sbrinamento a gas caldo + resistenza carter compressore, umidostato

di controllo eventualmente removibile a richiesta.

La collocazione ottimale dei deumidificatori della serie KT-520 BT è rappresentata da ambienti del tipo, celle frigorifere, locali freddi lavorazione o trasformazione materiali sensibili, tutti i locali freddi o non riscaldati con campo di lavoro fino a -1°C .

ACCESSORI

- Versione sbrinamento gas caldo
- Versione bassa temperatura
- Compressore silenziato
- Igrostato remotabile
- Reversabilità mandata aria
- Filtri aria ricambio
- Kit freddo a bordo

Tecnoklima effettua operazioni di controllo, manutenzione ordinaria, pulizia e revisione di impianti frigoriferi di deumidificazione per la conservazione delle cipolle. Una corretta manutenzione effettuata ad inizio stagione è consigliata per evitare possibili inconvenienti in fase di prima accensione dopo la raccolta. La corretta % di umidità relativa nelle celle di conservazione e stoccaggio cipolle e di altri alimenti, non solo limita o evita la formazione indesiderata di muffe e funghi che possono portare alla marcescenza il prodotto con notevole danno economico, ma permette anche di prolungare i tempi di stoccaggio e conservazione che di norma non potrebbero essere raggiunti senza l'utilizzo dei nostri deumidificatori in bassa temperatura studiati appositamente per le applicazioni in celle frigorifere.



La corretta percentuale di umidità relativa nelle celle di conservazione e stoccaggio cipolle, non solo limita o evita la formazione indesiderata di muffe che possono portare alla marcescenza del prodotto, ma permette anche di prolungare i tempi di stoccaggio e conservazione che di norma non potrebbero essere raggiunti senza l'utilizzo dei nostri deumidificatori in bassa temperatura.

FUNZIONAMENTO

L'aria viene aspirata dalla parte del filtro dell'apparecchio, e attraversa il filtro, il serpentino freddo di alluminio (evaporatore) e lo scambiatore caldo (condensatore). Successivamente il ventilatore espelle l'aria attraverso la griglia frontale o verticale reimmettendola nell'ambiente. L'acqua condensata viene raccolta nella bacinella di convogliamento della condensa, in genere munita di resistenza per non far ghiacciare l'acqua essendo le celle frigorifere con temperature prossime allo 0 °C. L'umidostato consente il funzionamento del deumidificatore quando l'umidità in ambiente

è più elevata del livello impostato. L'umidostato attiva e disattiva il funzionamento dell'unità, a seconda del valore impostato. Eventuali eccessi di umidità nelle celle di conservazione potrebbero portare a fenomeni di anormali proliferazioni di muffe e batteri portando nei casi più gravi alla marcescenza dei prodotti, allo stesso modo una carenza di umidità relativa nella conservazione dei prodotti potrebbe portare ad un calo peso maggiore rispetto al normale calo peso fisiologico con conseguenti perdite economiche anche notevoli. Il valore di umidità relativa nella cella di conserva-

zione dovrebbe sempre essere compreso mediamente tra il 65 ed il 75%, anche se questi valori possono variare, in base al tipo di alimento contenuto nella cella, alla quantità che vi è, e in base a quanto tempo il prodotto deve restare all'interno delle celle di conservazione.

L'utilizzo dei nostri deumidificatori Tecnoklima della linea bassa temperatura per la conservazione di alimenti può evitare notevoli ed indesiderati sprechi di materiale ottimizzando il processo di stoccaggio con sensibili risultati finali che si riflettono sulla qualità degli alimenti stessi.

SETTORI DI APPLICAZIONE

La collocazione ottimale del deumidificatore della classe KT240 è rappresentata da ambienti del tipo:

- lavanderie industriali
- piscine
- palestre
- autorimesse
- ambienti industriali
- grandi magazzini
- industrie alimentari
- industrie farmaceutiche
- industrie chimiche
- celle frigorifere per conservazione cipolle
- celle per cipolla bianca
- celle per cipolla gialla
- celle per cipolla rossa
- celle per nocciole
- celle per aglio
- celle per cioccolata
- celle per uova
- celle di conservazione/stagionatura salumi
- celle conservazione/stagionatura prosciutti
- locali appassimento uve
- celle conservazione/stagionatura insaccati



CARATTERISTICHE

Alcune delle caratteristiche peculiari particolarmente utili nell'ambito della celle conservazione per prodotti alimentari:

- Filtro aria intercambiabile;
- Umidostato remotabile;
- Centralina elettronica controllo;
- Reversibilità mandata aria;
- Pannellature facilmente asportabili;
- Manutenzione ordinaria estremamente ridotta;
- Elementi monoblocco estremamente versatili;
- Equipaggiabile con kit antigelo;

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|--|--------------------|
| Potenza nominale assorbita (a 20°C, 60% U.R.) | 5,8 kW |
| Massima potenza assorbita (a 35°C, 95% U.R.) | 8,35 kW |
| Max. corrente assorbita (a 35°C, 95% U.R.) | 16 A |
| Corrente di spunto L.R.A. (vers.std 400/3/50) | 75,0 |
| Livello pressione sonora Lps (a 3m in campo libero) | 65 db(A) |
| Refrigerante R407c | 3900 g |
| Controllo dello sbrinamento standard | elettronico |
| Controllo dello sbrinamento a gas caldo (opzionale) | termost./elettron. |
| Attacco sulla macchina per scarico condensa (maschio) | 3/4 " |
| Campo di funzionamento (temp.) versione standard | 7/35 °C |
| Campo di funzionamento (temp.) vers. Bassa temperatura | -1/35 °C |
| Campo di funzionamento (umidità relativa) | 50 - 99 % |
| Capacità di condensazione nominale (30°C - 80 %) | 440 l/g |
| Capacità di condensazione nominale (32°C-90 %) | 520 l/g |
| Peso netto | 190 kg |
| Dimensioni LxPxH mm | 1190x910x930 mm |

