

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.

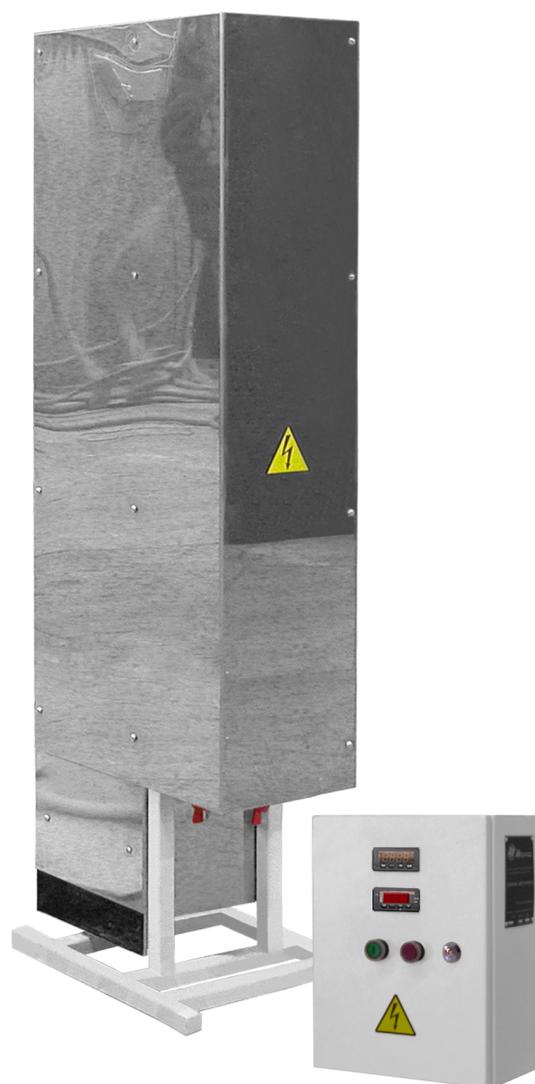
Климатор, установленный на стойку, помещается в камеру окончательной расстойки тестовых заготовок, подключается к системе водоснабжения.

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, °С	30-45
Относительная влажность воздуха, %	60-90
Время разогрева камеры объемом 10 м ³ до 40°С, мин. не более	30
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,9
Номинальное напряжение, В	3NPE~380
Габаритные размеры климатора, мм	401x300x1223
Габаритные размеры шкафа управления, мм	327x226x400
Масса климатора, кг, не более	27
Масса шкафа управления, кг, не более	6,7

410012, Саратов, ул.Сакко и Ванцетти, д.14
Т/ф: (8452) 27-44-75 (5 линий), 72-15-87, 72-15-84.
E-mail: office@voshod-saratov.ru; <http://voshod-saratov.ru>

