

## Secaderos Industriales



- » Control electrónico para gestionar la temperatura y la humedad del interior del secadero.
- » Flexibilidad en la programación lo hace ideal para este tipo de aplicaciones.
- » Pantalla LCD retroiluminada.
- » Reloj y calendario.
- » Funcionamiento manual o automático.
- » Anulación de las funciones de calor y humedad en el proceso de descarche.
- » Temperatura con punto decimal.
- » Contraseña para bloquear las teclas.
- » Programación de deshumidificación con frío o calor.

Los modelos de la serie UAV son secaderos para el tratamiento de Embutidos, Jamones y Quesos, entre sus aplicaciones principales.

En su configuración normal el grupo está formado por una unidad de tratamiento del aire, posicionada en el suelo en el interior de la cámara. Dicha unidad, de acero inoxidable AISI304, guarda en su interior todos los equipos frigoríficos y eléctricos.

El control del grupo se realiza mediante la unidad de control electrónico de nueva generación que gestiona todas las funciones para mantener las condiciones de temperatura y humedad requeridas por el producto, además controla el recambio de aire en la cámara.

La distribución del aire en el interior se realiza mediante conductos especialmente diseñados en función de las dimensiones de la cámara.

El conducto en forma de T tiene la función peculiar de distribuir el aire en el ambiente creando variaciones ideales que favorezcan el mayor rendimiento.

Los secaderos se suministran con carga de refrigerante.

### Características Jamones y embutidos



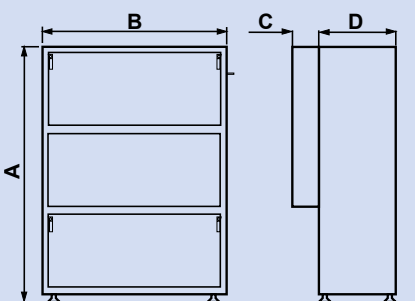
- » Mueble de acero inoxidable
- » Mando a distancia con electrónica.
- » Panel con sondas.
- » Magnetotérmico.
- » Condensador remoto.
- » Recuperador de calor para función de deshumidificación.
- » Batería eléctrica para función de calor.
- » Descarche por gas caliente.
- » Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- » T de impulsión con motor.
- » Protección salvamotor con Part-winding (modelos compresores >20 Hp)
- » Soft-start para la turbina (modelos compresores >20 Hp)
- » Conos de impulsión y bocas de aspiración incluidos.
- » Equipo con carga de refrigerante

### Características Quesos

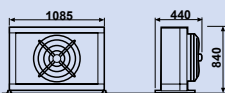


- » Mueble de acero inoxidable
- » Mando a distancia con electrónica.
- » Panel con sondas.
- » Magnetotérmico.
- » Condensador remoto.
- » Recuperador de calor para función de deshumidificación.
- » Batería eléctrica para función de calor.
- » Descarche por gas caliente.
- » Recipiente de líquido con válvula de seguridad.
- » T de impulsión con motor.
- » Protección salvamotor con Part-winding (modelos compresores >20 Hp)
- » Soft-start para la turbina (modelos compresores >20 Hp)
- » Conos de impulsión y bocas de aspiración incluidos.
- » Equipo con carga de refrigerante.
- » Recambio de aire.
- » Humidificación.

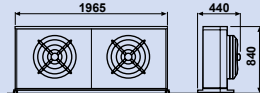
## Dimensiones



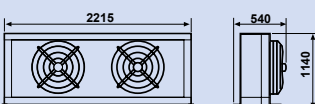
AV 2 - 3 - 4



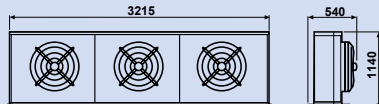
AV 5 - 7



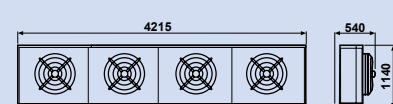
AV 10 - 15 - 20



AV 25 - 30



AV 35



	A	B	C	D	H min Cámara	Conductos					
						Impulsión			Aspiración		
						NºCond.	Dimen.	NºConos	NºCond.	Dimen.	NºBocas
002	1.940	1.200	200	525	2.880	2	20 x 25	24	2	25 x 20	30
003	1.970	1.500	200	625	2.880	2	25 x 25	32	2	30 x 20	42
004	1.940	1.500	200	625	2.930	2	25 x 30	38	3	30 x 20	48
005	1.940	1.500	200	775	2.980	2	30 x 30	52	3	30 x 25	72
007	1.940	1.500	200	775	3.080	2	30 x 40	70	3	30 x 25	90
010	1.940	2.000	200	1.025	3.130	2	35 x 40	80	3	30 x 30	108
015	2.150	2.000	200	1.025	3.440	2	35 x 50	110	3	35 x 30	156
020	2.150	2.000	200	1.025	3.440	2	40 x 50	136	3	35 x 40	188
025	2.460	2.200	250	1.125	3.750	2	45 x 50	172	4	35 x 45	230
030	2.460	2.200	250	1.125	3.850	2	50 x 50	210	4	45 x 40	286
035	2.460	2.200	250	1.125	3.850	2	55 x 55	258	4	45 x 45	360
040	2.980	3.070	400	1.475	4.900	2	60 x 60	330	4	50 x 50	460
050	2.980	3.070	400	1.475	5.000	2	70 x 70	414	4	60 x 60	580

Qu

QUESOS

Emb

EMBUTIDOS

Jam

JAMONES

ESPECIALES

## Datos y precios

R449A

Jam

Emb

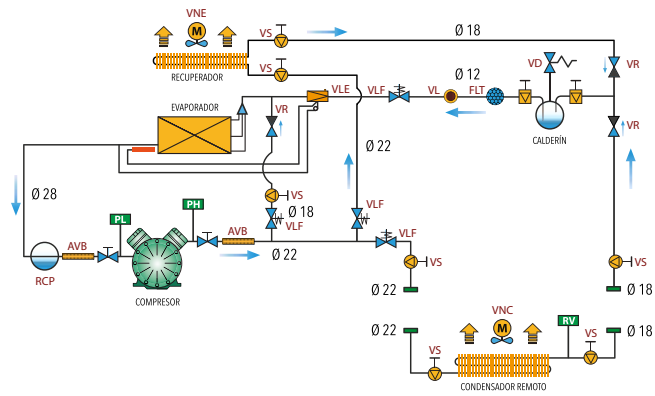
Qu

Modelo	R449A	Watt. Frío	Jamones		Embutidos		Quesos		HP	Tipo Comp.	Voltaje	Cons. (Kw)	Caudal (m³/h)	
	PVP		m³	Kg	m³	Kg	m³	Kg					CND	EVP
UAV002ER01B	25.944 €	7.200	42	4.174	37	2.087	52	3.130	2	SH	400/3	3,70	4.400	1.500
UAV003ER01B	29.914 €	10.600	86	8.628	55	3.698	92	6.163	3	SH	400/3	4,30	4.100	2.300
UAV004ER01B	30.881 €	13.000	113	11.304	62	3.957	113	7.913	4	SH	400/3	5,70	6.000	2.900
UAV005ER01B	35.250 €	14.400	123	12.329	69	4.438	123	8.877	5	SH	400/3	7,30	8.800	3.600
UAV007ER01B	36.479 €	27.000	153	15.283	102	6.623	153	11.208	7,5	SH	400/3	11,90	12.000	4.500
UAV010ER01B	39.061 €	33.000	211	21.086	137	8.962	211	14.760	10	SH	400/3	11,90	18.500	5.400
UAV015ER01B	51.290 €	38.000	235	23.457	188	12.198	281	19.704	15	SH	400/3	17,60	17.500	7.800
UAV020ER01B	54.557 €	45.500	343	34.321	245	15.690	392	27.457	20	SH	400/3	21,40	16.900	9.800
UAV025ER01B	65.688 €	59.000	469	46.908	313	20.327	521	36.484	25	SH	400/3	25,60	26.500	12.400
UAV030ER01B	71.193 €	68.000	554	55.407	353	22.667	604	40.296	30	SH	400/3	29,60	25.300	14.600
UAV035ER01B	82.051 €	87.000	679	67.887	418	27.573	783	52.221	35	SH	400/3	43,20	39.200	18.000
UAV040ER01B	106.061 €	99.000	719	71.878	431	27.409	920	60.761	40	SH	400/3	47,10	60.000	23.000
UAV050ER01B	114.398 €	120.000	848	84.772	518	33.155	1.140	75.259	50	SH	400/3	57,90	80.000	29.000

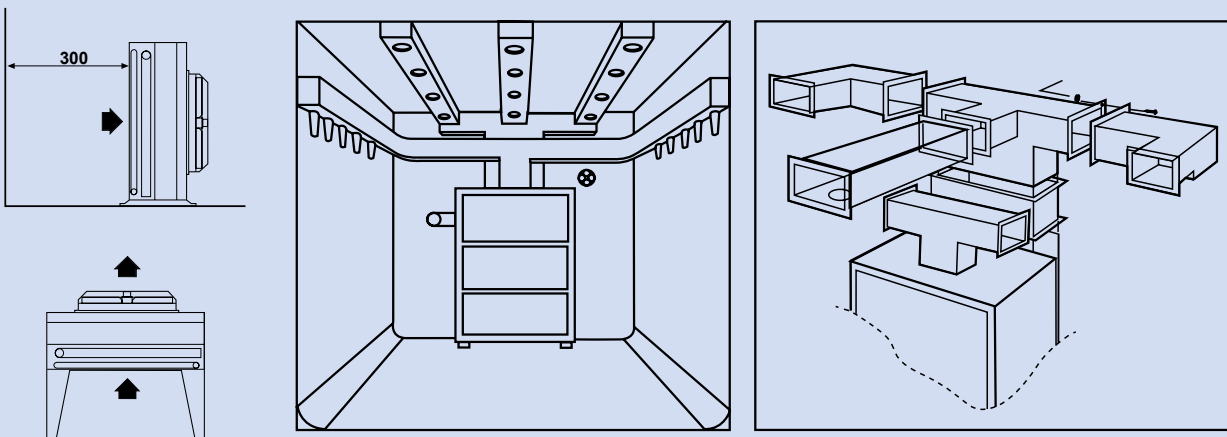
## Opcionales

Código	P.V.P.	descripción
VOLDIF	5%	Cambio Voltaje
SUP QUE	2.684 €	Suplemento para versión queso (humidificador + renovación aire)
EVP INX	10%	Batería evaporador con tubo en acero inox. y aletas en aluminio < 20 Hp
	18%	Batería evaporador con tubo en acero inox. y aletas en aluminio > 20 Hp
REC INX	8%	Recuperador de calor con tubo en acero inox. y aletas en aluminio
FRS EVP	5%	Tratamiento anticorrosión en la batería del evaporador
FRS REC	3%	Tratamiento anticorrosión del recuperador de calor
AIS MUE	15%	Aislamiento mueble y T de impulsión para instalación en exterior
ELE TOUCH	1.128 €	Electrónica Vision con pantalla táctil
SUP R134A	consultar	Sup. por R134a con la misma potencia que R449A

## Esquema frigorífico



## Esquema de montaje



ES

ES

CN

EV