

MINISECADEROS



SAS MINISECADEROS



CARACTERISTICAS:

- Compresor hermético.
- Válvula de expansión termostática.
- Filtro deshidratador.
- Visor de líquido.
- Cuadro eléctrico con centralita electrónica de nueva generación con interfaz de usuario fácil de utilizar que permite programar la temperatura (tanto en fase de enfriamiento como de calentamiento) o la humedad (ya sea humidificación o deshumidificación).
- Baterías de resistencias para hacer estufaje.
- Panel de mandos remoto 5 mts (para los modelos partidos).
- Desescarche automático por gas caliente .
- Suministrado con cable de alimentación y cable para el evaporador de 5 mts con conectores rápidos.
- Humidificador.
- Variador de velocidad termostático para el control de la condensación.
- Baterías interiores con tratamiento anti-corrosión (cataforesis)
- Equipo con carga de refrigerante incluida

R134a

Minisecaderos COMPACTOS

MODELO	Dardo aire	Wattios nominales Temp. evap. 4 °C Temp. amb. 35 °C	Volumen del Secadero (m³) / Kg de capacidad						HP	Voltaje	€/und	CÓDIGO
			Jamones		Embutidos		Quesos					
			m³	Kg	m³	Kg	m³	Kg				
SAS221TR09E	4,0	2.800	15	750	12	600	14	700	1,0	400/3/50	11.400,00	CT25351E
SAS135TR09E	9,5	4.600	25	1.250	20	1.000	22	1.100	1,5	400/3/50	12.100,00	CT25352E
SAS235TR09E	9,5	7.600	50	2.500	40	2.000	45	2.250	3,0	400/3/50	15.300,00	CT25353E
SAS335TR09E	9,5	12.200	70	3.500	60	3.000	70	3.500	5,0	400/3/50	19.900,00	CT25354E
SAS340TR09E	17,0	15.700	100	5.000	80	4.000	90	4.500	7,5	400/3/50	23.900,00	CT25355E



CARACTERISTICAS:

- Compresor hermético.
- Válvula de expansión termostática.
- Filtro deshidratador.
- Visor de líquido.
- Cuadro eléctrico con centralita electrónica de nueva generación con interfaz de usuario fácil de utilizar que permite programar la temperatura (tanto en fase de enfriamiento como de calentamiento) o la humedad (ya sea humidificación o deshumidificación).
- Baterías de resistencias para hacer estufaje.
- Panel de mandos remoto 5 mts (para los modelos partidos).
- Desescarche automático por gas caliente .
- Suministrado con cable de alimentación y cable para el evaporador de 5 mts con conectores rápidos.
- Humidificador.
- Variador de velocidad termostático para el control de la condensación.
- Baterías interiores con tratamiento anti-corrosión (cataforesis)
- Equipo con carga de refrigerante incluida

R134a

Minisecaderos PARTIDOS

MODELO	Dardo aire	Wattios nominales Temp. evap. 4 °C Temp. amb. 35 °C	Volumen del Secadero (m³) / Kg de capacidad						HP	Voltaje	€/und	CÓDIGO
			Jamones		Embutidos		Quesos					
			m³	Kg	m³	Kg	m³	Kg				
SAS221TR80E	4,0	2.800	15	750	12	600	14	700	1,0	400/3/50	13.300,00	CT50051E
SAS135TR80E	9,5	4.600	25	1.250	20	1.000	22	1.100	1,5	400/3/50	14.200,00	CT25536E
SAS235TR80E	9,5	7.600	50	2.500	40	2.000	45	2.250	3,0	400/3/50	17.700,00	CT25357E
SAS335TR80E	9,5	12.200	70	3.500	60	3.000	70	3.500	5,0	400/3/50	22.600,00	CT25358E
SAS340TR80E	17,0	15.700	100	5.000	80	4.000	90	4.500	7,5	400/3/50	29.000,00	CT50052E

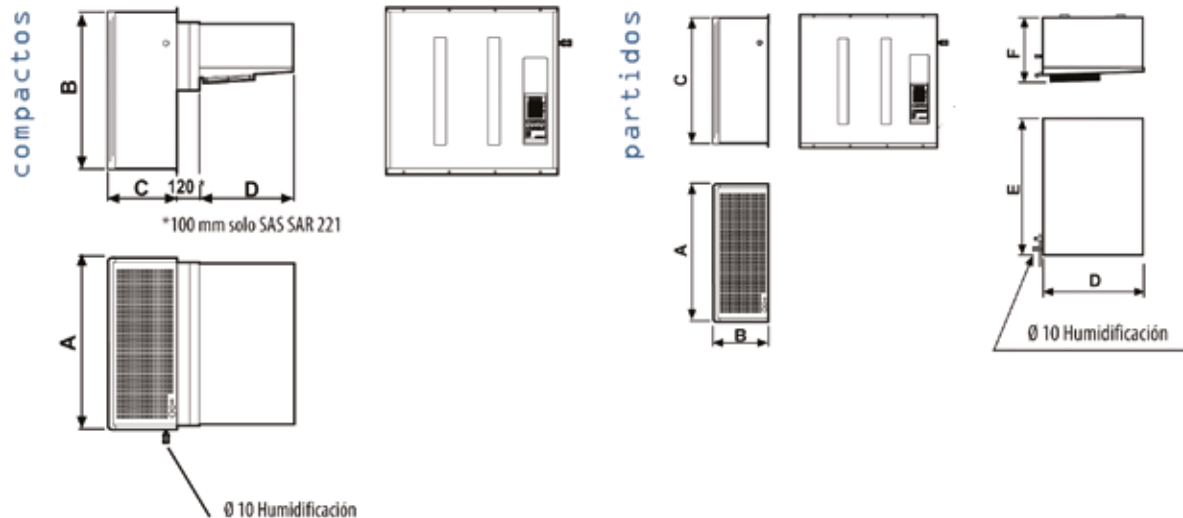
OPCIONALES (Consultar)

- Condensación por agua
- Cambio de tensión
- Monitor de tensión
- Cataforesis en el condensador
- Mando a distancia 5 metros
- Electronica visión con programación semanal de proceso

MINISECADEROS



Dimensiones SAS



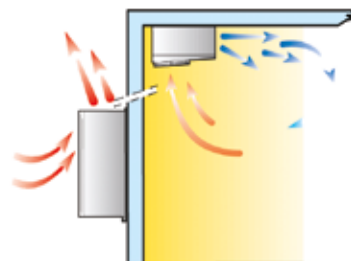
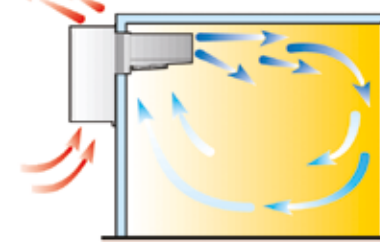
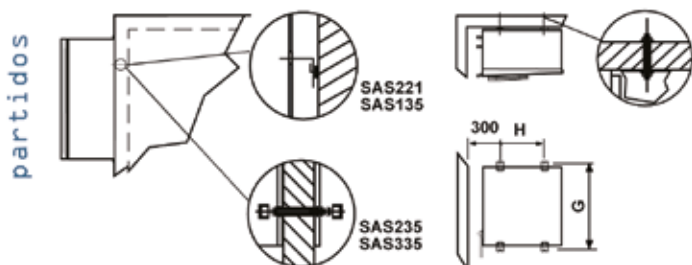
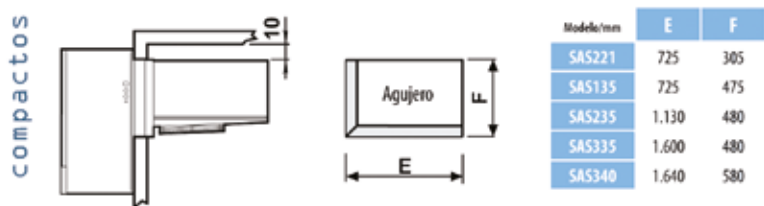
compactos

Modelo/mm	A	B	C	D
SAS221	754	695	305	540
SAS135	754	800	400	700
SAS235	1.128	857	440	700
SAS335	1.598	857	440	700
SAS340	1.638	857	490	750

partidos

Modelo/mm	A	B	C	D	E	F
SAS221	754	305	695	540	720	280
SAS135	754	400	800	700	720	450
SAS235	1.280	440	857	700	1.120	450
SAS335	1.750	440	857	700	1.590	450
SAS340	1.790	490	857	750	1.620	550

MONTAJE

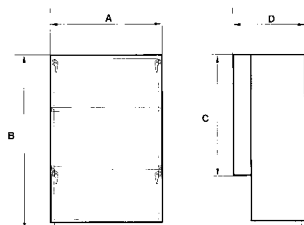


Modelo/mm	G	H
SAS221	765	210
SAS135	750	390
SAS235	1.155	390
SAS335	1.625	390
SAS340	1.626	440

SECADEROS INDUSTRIALES



UAV SECADEROS INDUSTRIALES



	UAV 002	UAV 003	UAV 004	UAV 005	UAV 007	UAV 010	UAV 015	UAV 020	UAV 025	UAV 030
A	1200	1500	1500	1500	1500	2000	2000	2000	2200	2200
B	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	2150	2680	2680
C	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250
D	725	825	825	975	975	950	1200	1200	1375	1350

MODELO	Volumen del Secadero (m³) / Kg de capacidad						HP	Voltaje	Wattos Frio	€/und	CÓDIGO
	Jamones		Embutidos		Quesos						
	m³	Kg	m³	Kg	m³	Kg					
UAV002ER01B	42	4.174	37	2.087	52	3.130	2,0	400/3/50	7.200	33.400,00	CT80186
UAV003ER01B	86	8.628	55	3.698	92	6.163	3,0	400/3/50	10.600	37.000,00	CT80187
UAV004ER01B	113	11.304	62	3.957	113	7.913	4,0	400/3/50	13.000	39.300,00	CT80188
UAV005ER01B	123	12.329	69	4.438	123	8.877	5,0	400/3/50	14.400	43.800,00	CT80189
UAV007ER01B	153	15.283	102	6.623	153	11.208	7,5	400/3/50	27.000	45.500,00	CT80190
UAV010ER01B	211	21.086	137	8.962	211	14.760	10,0	400/3/50	33.000	51.500,00	CT80191
UAV015ER01B	235	23.457	188	12.198	281	19.704	15,0	400/3/50	38.000	63.900,00	CT80192
UAV020ER01B	343	34.321	245	15.690	392	27.457	20,0	400/3/50	45.500	80.500,00	CT80193
UAV025ER01B	469	46.908	313	20.327	521	36.484	25,0	400/3/50	59.000	93.700,00	CT80194
UAV030ER01B	554	55.407	353	22.667	604	40.296	30,0	400/3/50	68.000	108.000,00	CT80195

MODELO UAV	002ER01F	003ER01F	004ER01F	005ER01F	007ER01F	010ER01F	015ER01F	020ER01F	25ER01F	030ER01F	
Compre sor	Marca	Maneurop	Maneurop	Maneurop	Maneurop	Frascold	Frascold	Frascold	Frascold	Frascold	
	Modelo	MTZ32	MTZ40	MTZ50	MTZ64	S739Y	S1039Y	S1551Y	V2059Y	V2571Y	Z30126Y
	KW	1,5	2,2	3	3,7	5,6	7,5	11,2	15	18,7	22,5
	Kcal/h	5500	8300	9000	11900	18600	21800	28000	37000	51000	61000
Ventil Centríf.	Modelo	TAR 7/7	TAR 9/7	TAR 9/7	TAR 10/8	TAR 10/8	TAR 10/10	TAR 12/9	TAR 15/11	TAR15/15	TAR 18/3
	KW	0,5	0,5	0,7	1,1	2,2	3	4,1	5,6	5,6	7,5
	m3/h	1500	2100	2400	3600	4500	5400	7800	9500	12500	14500
Condensador	Vent. axial nº x	2 x 350	1 x 450	1 x 450	2 x 450	2 x 450	2 x 500	2 x 630	2 x 630	3 x 630	3 x 630

IMPULSION

Nº Conductos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Alto xancho (mm)	25 x 20	25 x 25	30 x 25	30 x 30	40 x 30	40 x 35	50 x 35	50 x 40	50 x 45	50 x 50
Nº conos	24	32	38	52	70	80	110	136	172	210

ASPIRACION

Nº Conductos	2	2	3	3	3	3	3	3	4	4
Alto xancho (mm)	20 x 25	20 x 30	20 x 30	25 x 30	25 x 30	30 x 30	30 x 35	40 x 35	45 x 35	45 x 40
Nº bocas	30	42	48	72	90	108	156	188	230	286

NOTA: En el precio de cada secadero está todo incluido, con conos de impulsión y bocas de aspiración. Sólo no están incluidos los conductos, que se construirán de acuerdo con las dimensiones correspondientes (ver cuadro superior).

Todos los secaderos estan equipados con: • Mueble de acero inoxidable • Calor por condensación • Cuadro eléctrico. • Electrónica Eliwell • Condensador de aire remoto. con variador de velocidad. • Batería eléctrica. • Te de impulsión con motor. • Equipo con carga de refrigerante incluida El desescarhe es por gas caliente en los secaderos de jamones y quesos y electrico en los secaderos de embutidos.

• **Suplemento para Versión Queso (REC. AIRE + HUMIDIFICACION) : Consultar**

• Cataforesis en condensador y evaporador : 5%. • Electronica vision con pantalla táctil : **Consultar**