

**SAS135TR01F****Monobloc pour séchage ou maturation des viandes ou fromages.**

Unité de traitement de l'air pour le séchage et la maturation de la charcuterie.

**Températures de Travail**

**Température intérieure de la chambre** +12°C

**Température extérieure de la chambre** +30°C

**Humidité** +/- 60 %

**Données techniques**

**HP** 1,5

**Tension** 400 V /3N~/ 50 Hz

**KW** 1,1

**Séchage** Chambre de 11 m<sup>3</sup> pour 400 Kg de produits

**Maturation** Chambre de 40 m<sup>3</sup> pour 1000 Kg de produits

**Puissance** 4 600 Watt

Montage à tampon, au mur avec unité de condensation externe à la chambre et partie évaporation à l'intérieur de la chambre.

Compresseurs hermétiques avec protection intégrale, résistance de carter, expansion du gaz à capillaire, élimination automatique de l'eau de condensation, ventilateurs condensateurs contrôlés par un régulateur de vitesse électronique, centrale électronique de contrôle à bord de la machine pour établir la température et l'humidité, ainsi que les temps de marche et d'arrêt, distribution de l'air obtenue avec une grille directionnelle, munie d'ailettes en aluminium réglables aussi bien horizontalement que verticalement, psychomètre à positionner dans la chambre pour le contrôle de la température et de l'humidité.

Options :

- \*Condensation à eau
- \*Protection anti corrosion
- \*Panneau de commande à distance
- \*Ecran de contrôle du voltage d'alimentation
- \*Tension différente