

# Deumidificatore KT-400 BT

Deumidificatore industriale per basse temperature

## Descrizione

Il deumidificatore **KT-400 BT** 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.

Deumidificatore industriale da installazione fissa o carrellabile ad elevate prestazioni, indicati per il controllo dell'umidità in grandi ambienti con un campo di lavoro temp. consigliato  $-1^{\circ}\text{C}/+7^{\circ}\text{C}$  (dipendentemente dalle condizioni ambiente). Presentano struttura e pannellature realizzate in lamiera di acciaio zincato, verniciato. Batterie in tubo rame e pacco alettato in alluminio. Compressore SCROLL di ultima generazione di elevate prestazioni. Ventilatore centrifugo ad alta prevalenza. Dotati di valvola termostatica, pressostati di minima e di massima, filtro deidratatore. Una scheda elettronica dedicata, collegata alla sonda sbrinamento, controlla lo sbrinamento dei deumidificatori e i principali parametri di funzionamento.

Unità interamente assemblate e cablate in fabbrica, sottoposte a prova di tenuta, ciclo di vuoto e ad un collaudo funzionale completo prima della spedizione. Tutte unità conformi alle Direttive Europee e provviste di marcatura CE. Opere di installazione estremamente semplici e di norma non necessitano di opere murarie. È sufficiente una corretta alimentazione elettrica adeguata e la predisposizione di uno scarico di condensa.



Accessori:

- Compressore silenzioso
- Igrostato remotabile
- Reversibilità mandata aria
- Filtri aria ribambio
- Pompa di scarico condensa
- Umidostato di regolazione remoto
- Ruote piroettanti
- Plenum per espulsione orizzontale

## Funzionamento

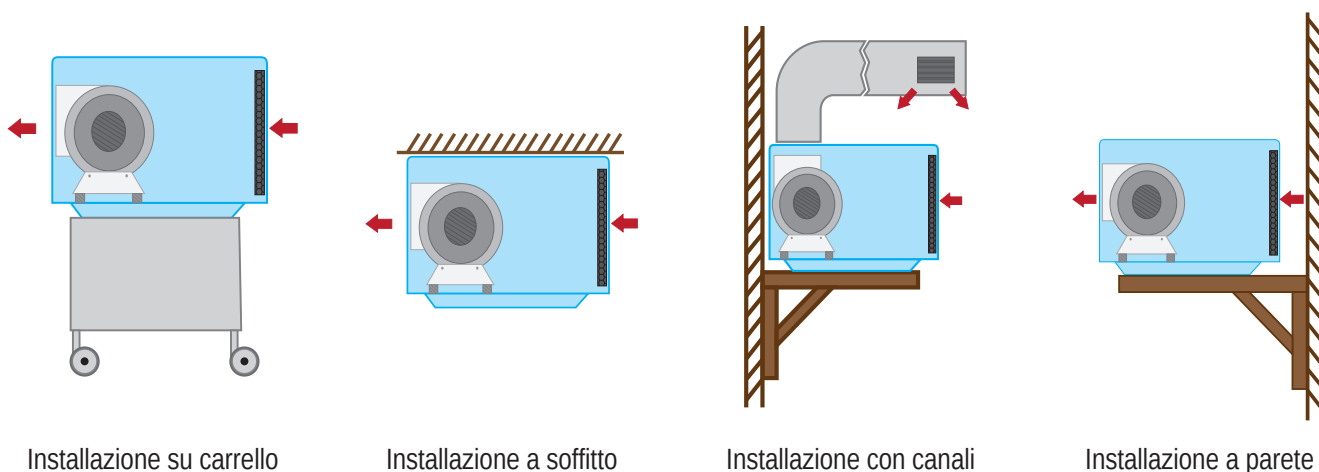
L'aria viene aspirata dalla parte del filtro dell'apparecchio, e attraversa il filtro, il serpentino freddo di alluminio (evaporatore) e lo scambiatore caldo (condensatore). Successivamente il ventilatore espelle l'aria attraverso la griglia frontale o verticale reimmettendola nell'ambiente. L'acqua 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 anomali 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 conservazione dovrebbe sempre essere compreso mediamente tra il 65 e 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.

## Settori di applicazione

Lavanderie industriali, piscine, palestre, autorimesse, ambienti industriali, grandi magazzini, industrie alimentari, industrie farmaceutiche, industrie chimiche, celle frigorifere per conservazione cipolle e aglio, celle per nocchie, celle per cioccolato, celle per uova, celle di conservazione/stagionatura salumi, locali appassimento uve, celle conservazione/stagionatura insaccati, lavanderie industriali, piscine, palestre, autorimesse, ambienti industriali, grandi magazzini industrie alimentari, ecc.

Deumidificatori industriali, canalizzabili da installazione fissa o carrellabili, indicati per celle di conservazione, per tutte le celle di conservazione/stagionatura di alimenti, o comunque in tutte le situazioni dove sia richiesto il trattamento di elevate quantità d'aria. La corretta percentuale di umidità nelle celle di conservazione e stoccaggio cipolle, ad esempio, 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.

## Tipi di installazioni



**Il deumidificatore linea basse temperature KT-400 BT specifico per celle frigorifere, per la conservazione di materiale alimentare, è progettato per controllare l'elevato ed indesiderato aumento di umidità relativa durante le fasi di stoccaggio e conservazione dello stesso materiale alimentare.**

**Campo di lavoro consigliato KT-400 BT versione bassa temperatura per celle per cipolle: -1/+7 °C**

## Dati tecnici

Alimentazione	400/3 +N/50 V/ph/Hz
Capacità di condensazione ( 35°C e 80 % U.R. )	465,0 L/24h

Capacità di condensazione ( 30°C e 80 % U.R. )	413,5 L/24h
Potenza massima assorbita	7,3 kW
Corrente assorbita nominale	15,8 A
Corrente massima assorbita	16,5 A
Portata aria	4.050 Mc/h
Prevalenza statica utile	50 Pa
Refrigerante	R407C
Pressione sonora	68 dB(A)
Campo di lavoro U.R.	40 - 99 %
Dimensioni (L X P X H)	1004 X 635 X 1283 mm
Peso	205 Kg