

Secaderos

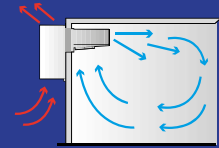


Minisecaderos

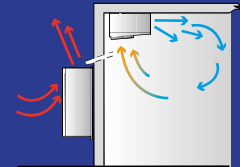
Los modelos de la serie SAS son minisecaderos para el tratamiento de Embutidos, Quesos y Jamones; Existe un modelo compacto para su montaje en pared y un modelo Partido (Distancia máxima aconsejable entre unidades 6 mt.)

El aire se distribuye sin canalizaciones, mediante una rejilla direccionable. Fácil de instalar y de utilizar, dimensiones compactas.

Distribución del
aire en la cámara
Compactos

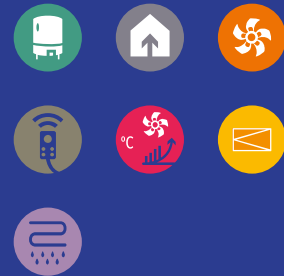


Distribución del
aire en la cámara
Partidos

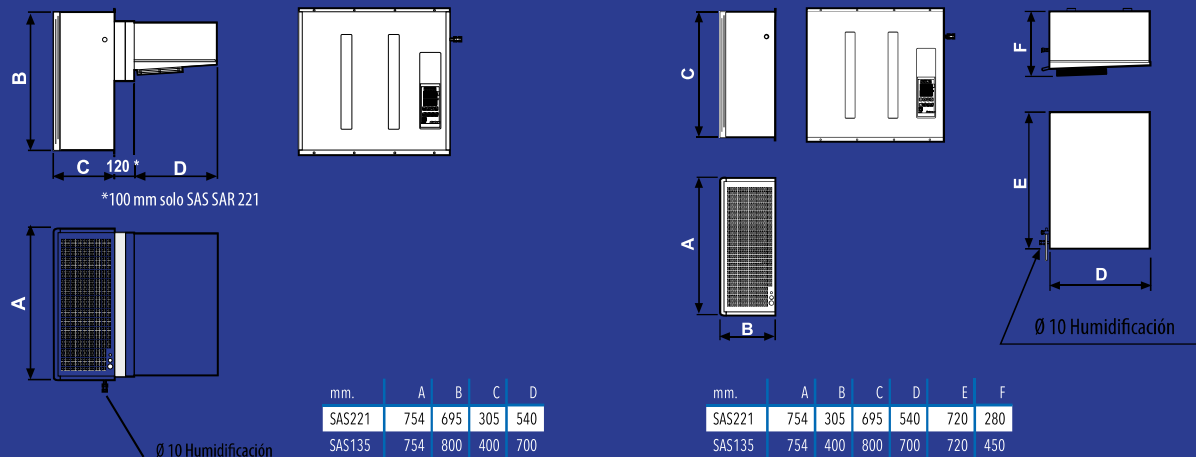


Características

- » Compresor hermético.
- » Válvula de expansión termostática.
- » Filtro deshidratador.
- » Visor de líquido.
- » Cuadro eléctrico con centralita electrónica e interfaz de fácil uso, que permite programar temperatura (tanto en fase de enfriamiento como de calentamiento) o humedad (humidificación o deshumidificación).
- » Batería de resistencias para hacer estufaje.
- » Panel de mandos remoto 5 m. (para los modelos partidos).
- » Descarce automático por gas caliente.
- » Variador de velocidad termostático para control de condensación.
- » Baterías de frío con tratamiento anticorrosión (cataforesis).
- » Recuperación de calor con tratamiento anticorrosión (cataforesis).



Dimensiones



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

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