



LFX

Chłodnice powietrza do przechowalni warzyw i owoców

Zastosowanie

Chłodnice powietrza serii Helpman LFX zostały specjalnie zaprojektowane do komór chłodniczych do długoterminowego przechowywania warzyw i owoców. Chłodnice te charakteryzują się zoptymalizowanym wskaźnikiem wydajności do przepływu powietrza i relatywnie niskim profilem konstrukcji. Wszystkie modele są optymalizowane do pracy w temperaturze około 0°C i przy małej różnicy temperatur, dzięki czemu ususzka produktów jest bardzo mała.

Temperatura parowania	-10°C ÷ 5°C
Czynniki chłodnicze	wszystkie H(C)FC, glikol, CO ₂
Wydajność (Eurovent SC2)	7 ÷ 29 kW
Przepływ powietrza	5100 ÷ 22 400 m ³ /h

Wykonanie standardowe

- Blok lamelowy
 - 2 wielkości bloku (moduł 1, moduł 2)
 - 6 rzędów rurek
 - Rurki miedziane Ø 1/2" o grubości 4 mm
 - Geometria bloku 38 x 38 mm kwadrat
 - Aluminiowe lamele o grubości 0,35 mm
 - Odstęp lameli 7 mm
- Wentylatory: od 3 do 8, dmuchające przez blok. Średnice Ø 305 mm lub Ø 356 mm. Silniki wentylatorów, klasa ochrony IP55. Silniki posiadają, wbudowane w uzwojenie, zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym, które jest połączone do osobnych terminali w puszcze przyłączeniowej.
- Wentylatory o zwiększonym sprężu zapewniające optymalną dystrybucję powietrza.
- Obudowa z materiałów odpornych na korozję: Aluminium/Sendzimir, pomalowana na kolor RAL 9003.
- Panele boczne: uchylne (moduł 1) lub łatwe w demontażu (moduł 2).
- Łatwo zdejmowalna taca ociekowa, poziomy króciec (króćce) odpływowy G 1" zewn.
- Dystrybucja czynnika chłodniczego zoptymalizowana dla danego rodzaju czynnika.



LFX

- Wejście/wyjście czynnika po prawej stronie (patrząc na wentylator).
- Dla wykonania próby ciśnieniowej chłodnice wyposażone są w zawory odcinające.
- Wystarczająca przestrzeń do zamontowania zaworu rozprężnego wewnątrz obudowy.
- Chłodnice dostosowane do układów z zaworem rozprężnym lub z zasilaniem pompowym.
- Naklejki wskazujące kierunek obracania się wentylatora i wejście/wyjście czynnika.
- Dostawa w pozycji do montażu. Chłodnice LFX moduł 1 są dostarczane w drewnianych skrzyniach, moduł 2 na paletach. Instalacja może się odbywać przy użyciu wózka widłowego.

Testy

Ciśnienie projektowe 25 bar, wyższe ciśnienie na życzenie. Każda chłodnica jest poddawana testom na szczelność przy użyciu suchego powietrza i dostarczana napełniona azotem. Chłodnice glikolowe są testowane pod ciśnieniem 6 bar.

Wyposażenie - opcje

- System odszraniania
 - gorącym gazem bloku i tacy ociekowej (G1)
 - elektryczne (E1, E4)

Odszranianie elektryczne dla chłodzić z zasilaniem pompowym lub w wykonaniu glikolowym na specjalne zamówienie.

- Izolacja tacy ociekowej
 - Armaflex (lub podobny) 10 mm (I1)
 - Styropor 10 mm + powłoka (I2)
 - Szkło spienione 25 mm + powłoka (I3)
 - Purane + powłoka z poliestru (I4)

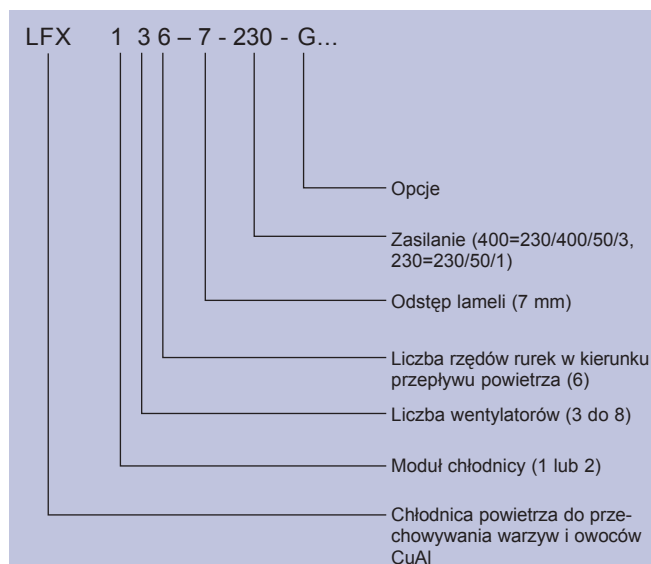
Uwaga!

Izolacji tacy ociekowej I1, I2 i I4 nie można stosować przy odszranianiu elektrycznym, dla którego należy stosować izolację ze szkła spienionego (I3).

- Króćce czynnika
L (lewa strona) / R (prawa strona)
- Wyłączniki serwisowe wentylatorów (ISM)



Opis kodu urządzenia



- Inne czynniki chłodnicze
Wszystkie modele mogą być wykonane w wersji glikolowej. Standardowe połączenia z miedzi do lutowania, inne połączenia (gwint/kołnierzyk) na życzenie.
- Niestandardowe silniki wentylatora
 - alternatywne zasilanie elektryczne
- Obudowa ze stali kwasoodpornej 304/316

Dobór i wymiarowanie chłodzić powietrza

Dobór i wycenę chłodzić można przeprowadzić w programie doboru powietrznych wymienników ciepła "HelpmanSelect". W efekcie uzyskuje się wszystkie niezbędne dane techniczne urządzenia oraz rysunki z wymiarami.



Korzyści

- Konstrukcja chłodzić i wykonanie dostosowane do wymagań przechowywania warzyw i owoców, co gwarantuje utrzymanie wysokiej jakości produktów.
- Wentylatory o zwiększonym sprężu zapewniają optymalną dystrybucję powietrza.
- Wszystkie modele są optymalizowane do pracy w temperaturze około 0°C i przy małej różnicy temperatur, dzięki czemu ususzka warzyw i owoców jest bardzo mała.
- Dostępny komputerowy program doboru chłodzić.
- Blok i obudowa wykonane z wysokiej jakości materiałów, dzięki czemu okres użytkowania urządzenia jest wydłużony.
- Niezawodne działanie, certyfikat Eurovent.
- Łatwa instalacja.
- Niskie zużycie energii / niskie koszty eksploatacji.
- Dwa lata gwarancji.



ERC00173 PL 1004

Alfa Laval zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Alfa Laval Polska Sp. z o.o.
ul. Rzymowskiego 53, 02-697 Warszawa
tel. 0-22 336-64-64, fax: 0-22 336-64-60
poland.info@alfalaval.com

Autoryzowany Dystrybutor Alfa Laval



81-212 Gdynia, ul. Hutnicza 3

www.elektronika-sa.com.pl

Gdynia	Katowice	Łódź	Poznań
tel. 0-58 66 33 300	tel. 0-32 609 87 00	tel. 0-42 689 26 66	tel. 0-61 650 33 44
Szczecin	Tarnów	Warszawa	Wrocław
tel. 0-91 431 34 34	tel. 0-14 627 73 77	tel. 0-22 644 18 81	tel. 0-71 338 00 10