



TYR-F

Przemysłowe chłodnice powietrza do przechowalni warzyw i owoców

Zastosowanie

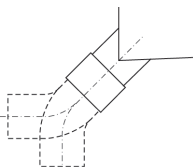
Chłodnice powietrza serii Helpman TYR-F z rurkami ze stali kwasoodpornej zostały specjalnie zaprojektowane do komór chłodniczych do przechowywania warzyw i owoców. Chłodnice te charakteryzują się zoptymalizowanym wskaźnikiem wydajności do przepływu powietrza i relatywnie niskim profilem konstrukcji. Wszystkie modele są optymalizowane do pracy w temperaturze około 0°C i przy małych różnicach temperatur, dzięki czemu ususzka produktów jest bardzo mała.

Temperatura parowania	-10°C ÷ 5°C
Czynniki chłodnicze	amoniak (R-717), wszystkie H(C)FC, glikol, CO ₂
Wydajność (Eurovent SC2)	18 ÷ 52 kW*
Przepływ powietrza	12 800 ÷ 36 000 m ³ /h

* Wyższa wydajność na życzenie.

Wykonanie standardowe

- Blok lamelowy
 - 2 wielkości bloku
 - 6 rzędów rurek
 - Rurki ze stali kwasoodpornej Ø 16 mm
 - Geometria bloku 50 x 50 mm kwadrat
 - Pofalowane lamele aluminiowe
 - Odstęp lameli 7 mm
- Wentylatory: od 3 do 7, dmuchające przez blok. Średnice Ø 406 mm lub Ø 457 mm. Zabudowane 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.
- Podwieszona uchylna taca ociekowa, króciec odpływowy 32 mm z PCV, łatwe podłączenie w pozycji poziomej lub pionowej (patrz rysunek obok).



TYR-F

- Uchylne panele boczne.
- Dystrybucja czynnika chłodniczego zoptymalizowana dla danego rodzaju czynnika.
- Wejście/wyjście czynnika po prawej stronie (patrz na wentylator).
- Dla wykonania próby ciśnieniowej chłodnice wyposażone są w zawory odcinające (z wyjątkiem NH₃).
- Wystarczająca przestrzeń do zamontowania zaworu rozprężnego wewnątrz obudowy.
- Chłodnica dostosowana 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 są zamontowane na drewnianych belkach. Instalacja może się odbywać przy użyciu wózka widłowego.

Testy

Ciśnienie projektowe 33 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 chłodziń 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)

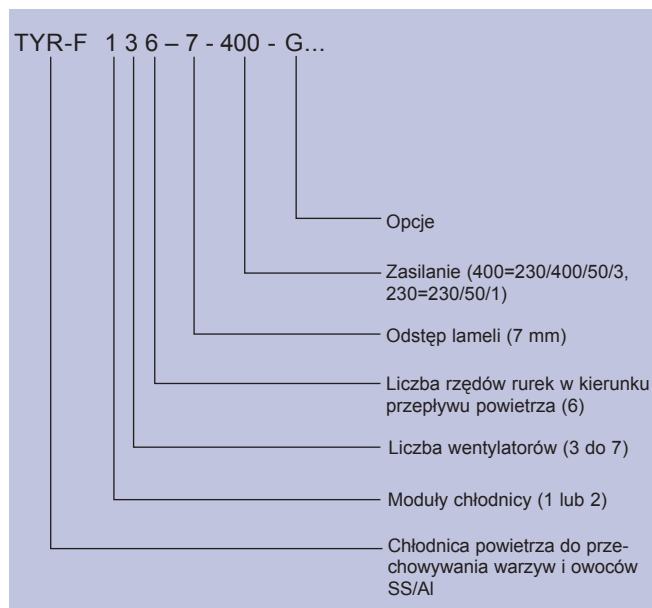
Uwaga!

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, wbudowane (ISM)



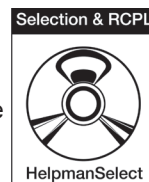
Opis kodu urządzenia



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

Dobór i wymiarowanie chłodziń powietrza

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



Korzyści

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



ERC00167 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