

**CHŁODNICE SERII FC
DO PRZECHOWYWANIA OWOCÓW I WARZYW**



THERMOKEY

THERMOKEY REFCOMP - UL. ZGODA 3 IIP. - 00-018 WARSZAWA - POLSKA - TEL.: +48 22 826 32 29 FAX.: +48 22 827 78 91 - WWW.THERMOKEY.PL - THERMOKEY@THERMOKEY.PL

KOD PRODUKTU

FC
4
40
6
6
D
6
E
FC

Chłodnice serii FC do przechowywania owoców i warzyw

6

Ilość rzędów

4

Ilość wentylatorów

D

 Aplikacja
D = Z zaworem rozprężnym

40

Średnica wentylatorów (cm)

6

 Podłączenia
5 = Prawe
6 = Lewe

6

Odstęp pomiędzy lamelami (mm)

E

 Odtajnianie
A = Powietrzne
E = Elektryczne
G = Elektryczne tylko tacy ociekowej

 $(T_1 > +2^\circ\text{C})$
 $(T_1 > -20^\circ\text{C})$

PODSUMOWANIE CECH UŻYTKOWYCH

Thermokey prezentuje nową rodzinę chłodnic powietrza z wentylatorami nadmuchowymi, dedykowanych do komór chłodniczych przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Chłodnice tego typu pracują w aplikacjach z niską ΔT (poniżej 6K), dzięki czemu nie dochodzi do wysuszenia towaru.

Blok lamelowy chłodnic serii FC (Fruit Coolers) jest produkowany w oparciu o geometrię 52 (odległość między rurami wynosi 50 mm, odległość między rzędami rur wynosi 43,3 mm). Taka geometria zapewnia najlepsze wykorzystanie powierzchni bloku. Podstawą konstrukcji bloku są wytłaczane aluminiowe lamele o wysokiej efektywności oraz wewnętrznie żłobkowane rurki miedziane o średnicy 12 mm. Rozstaw lamel 6 mm jest optymalny do zastosowania w komorach średnitemperaturowych. Wszystkie chłodnice serii FC są przed wysyłką testowane ciśnieniem 30 bar. W celu zapewnienia wysokiego poziomu czystości, węzownica jest na czas transportu i składowania wypełniana suchym powietrzem pod ciśnieniem 2 bar.

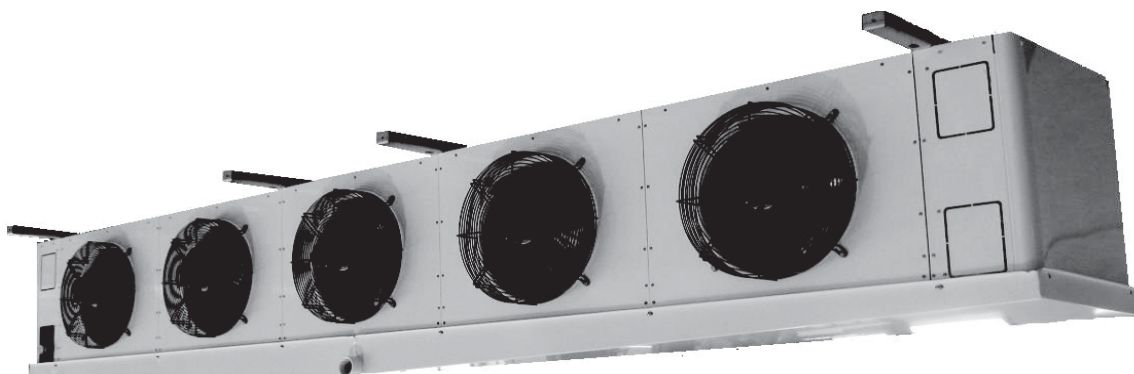
Obudowa chłodnic serii FC jest wykonana ze stali ocynkowanej, lakierowanej proszkiem na kolor RAL 9010. W wersji standardowej, wykorzystano wentylatory nadmuchowe (od 3 do 6 szt.) o średnicy 400 oraz 450 mm, z trójfazowymi silnikami elektrycznymi 400V-50Hz z wbudowanymi zabezpieczeniami termicznymi. Rodzina chłodnic FC zawiera siedem modeli, pokrywających zakres wydajności od 16 do 49,7 kW. Wszystkie elementy montażowe są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.

W komorach, w których nie jest możliwe powietrzne odtajnianie bloku, zaleca się stosowanie chłodnic wyposażonych w odtajnianie elektryczne. Odbywa się ono grzałkami liniowymi w obudowie ze stali nierdzewnej. Dla poprawy skuteczności odtajniania grzałki są instalowane w rurkach miedzianych, które zapewniają większą powierzchnię wymiany ciepła niż grzałki montowane bezpośrednio w bloku. W wykonaniu standardowym („E”), grzałki umieszczone są zarówno w bloku, jak i w tacy ociekowej. Na życzenie klienta możliwe jest wykonanie odtajniania elektrycznego wyłącznie tacy ociekowej („G”). Grzałki są zawsze okablowane, a wszystkie przewody sprowadzone do skrzynki przyłączeniowej.

Chłodnice na czas transportu i składowania umieszczane są na paletach drewnianych, a ich boki zabezpieczone przed uszkodzeniem perforowanym odeskowaniem. Podczas instalacji, paleta umożliwia wygodny montaż przy użyciu wózka widłowego.

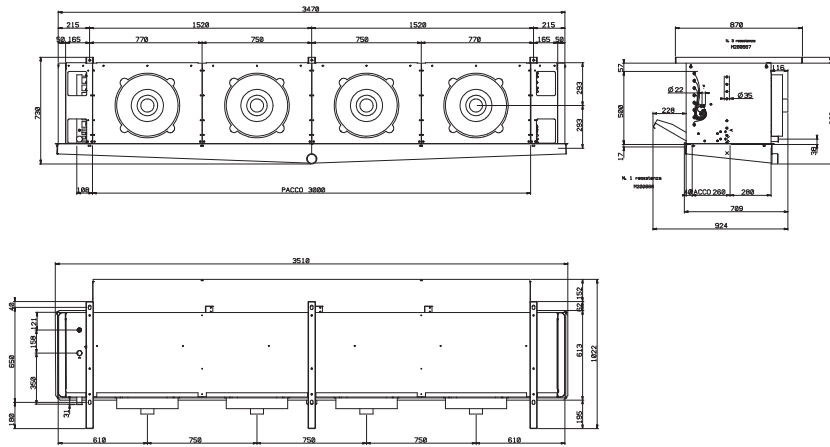
| Model | Wydajność (R404A) | | Przepływ powietrza [m ³ /h] | Powierzchnia [m ²] | Zasięg [m] | Wentylator (3~230V-50Hz) | | | Odtajnianie | | Podłączenia | | Objętość [dm ³] | Waga | |
|-----------|---------------------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|------------|--------------------------|------|------|-------------|--------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|-------------|
| | ($\Delta T_1=8\text{K}$) [kW] | ($\Delta T_1=6\text{K}$) [kW] | | | | n x \varnothing [mm] | [kW] | [A] | E [kW] | G [kW] | \varnothing_{oc} [mm] | \varnothing_{wy} [mm] | | netto [kg] | brutto [kg] |
| FC 440.66 | 21,4 | 16,0 | 12800 | 130 | 28 | 4 x 400 | 200 | 0,50 | 7,0 | 1,4 | 28 | 35 | 18,6 | 180 | 282 |
| FC 540.66 | 27,0 | 20,0 | 16000 | 162 | 28 | 5 x 400 | | | 11,2 | 1,7 | 28 | 35 | 23,1 | 236 | 369 |
| FC 640.66 | 32,2 | 24,0 | 19200 | 233 | 28 | 6 x 400 | | | 13,3 | 2,0 | 35 | 42 | 27,6 | 309 | 484 |
| FC 345.66 | 26,2 | 19,5 | 16500 | 148 | 34 | 3 x 450 | 420 | 0,95 | 8,6 | 1,3 | 28 | 35 | 21,4 | 206 | 308 |
| FC 445.66 | 35,4 | 26,1 | 22000 | 200 | 34 | 4 x 450 | | | 11,3 | 1,7 | 28 | 42 | 28,4 | 274 | 410 |
| FC 545.66 | 43,3 | 32,3 | 27500 | 246 | 34 | 5 x 450 | | | 14,0 | 2,1 | 28 | 42 | 34,9 | 365 | 545 |
| FC 645.66 | 49,7 | 38,0 | 33000 | 296 | 34 | 6 x 450 | | | 16,8 | 2,6 | 35 | 54 | 41,8 | 485 | 724 |

Waga netto = bez opakowania
Waga brutto = z opakowaniem

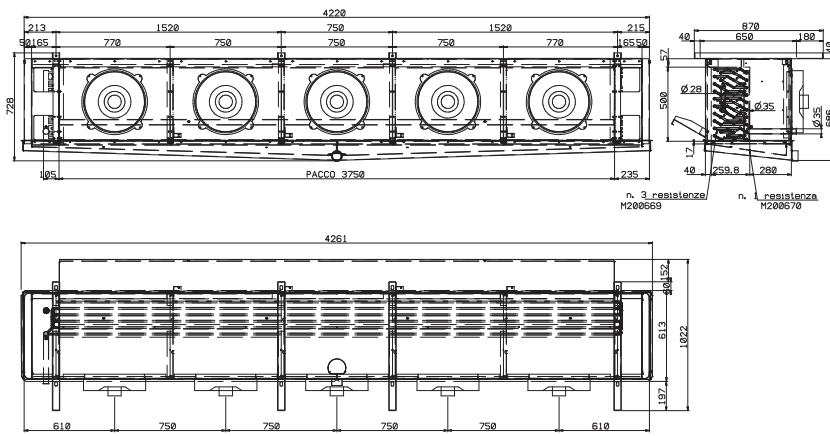


RISUNGI TECNICHE

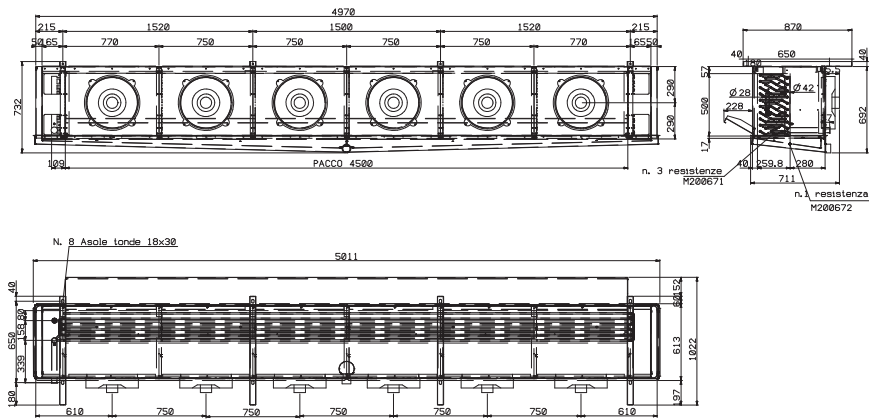
MOD. FC440.66



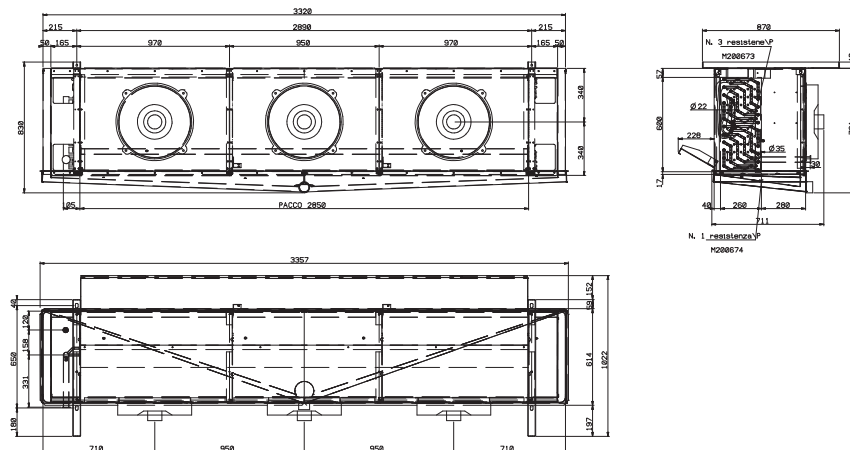
MOD. FC540.66



MOD. FC640.66

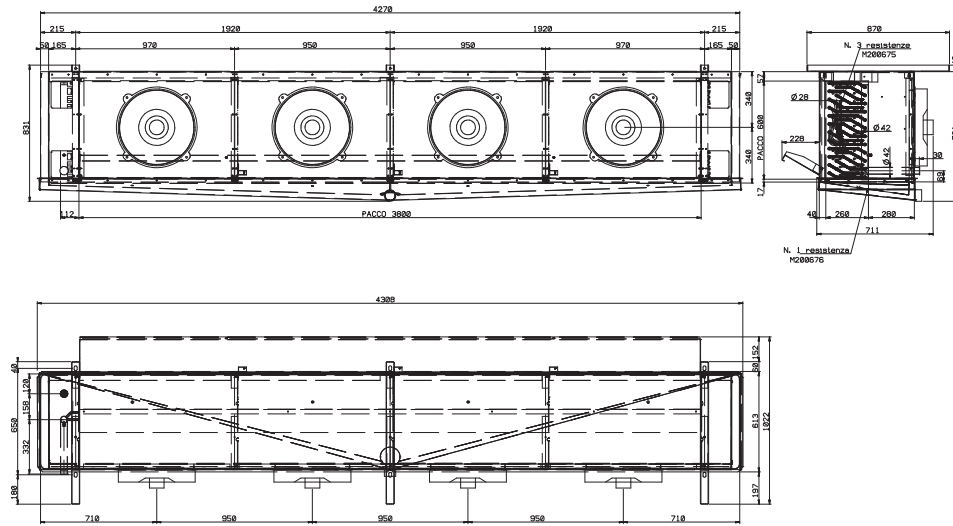


MOD. FC345.66

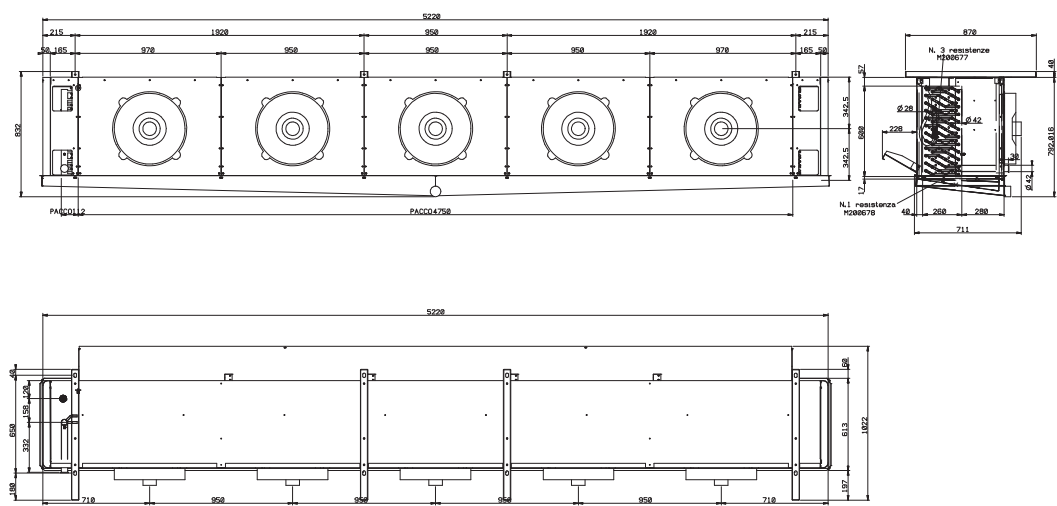


RISUNGI TECNICHE

MOD. FC445.66



MOD. FC545.66



MOD. FC645.66

