



Impianti Condizionamento Salumifici



ASCIUGAMENTI E STAGIONATURE

SALUMI

*PER PICCOLE E MEDIE
PRODUZIONI*

La giusta dose di tecnologia.

AS100/A



- Completamente automatico.
- Capienza fino a 100 kg.
- Assorbimento kw 1,3 - V. 220
- Misure mm.1.420 x 850 x H 2.030

Centralina touch screen.



- n° 20 programmi differenziati settimanali.
- *Controllore Grafico Touch Screen*
- *Visualizzazione : Grafico 800x600*
- *Il touch screen resistivo estremamente sensibile rende l'utilizzo dello strumento semplice ed immediato.*
- *5 Ingressi Digitali*
- *4 Ingressi Analogici 4-20mA / PT100*
- *1 Ingresso USB Server*
- *1 Ingresso USB Client*
- *1 Rete LAN/TCPIP*
- *1 Memory Card MICRO-SD (non inclusa)*
- *1 RS485 (Espansione MI212 + MI500)*
- *1 RS232*

Centralina elettronica per il controllo della temperatura e umidità a fasi settimanali in automatico.



- *Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.*
- *Funzionamento automatico e manuale.*
- *Display per la visualizzazione della temperatura e umidità reali di grandi dimensioni e luminosità.*
- *Display per la programmazione dei tempi dei set e dei cicli di lavoro.*
- *Regolazione della temperatura dell'aria calda.*
- *Comando di riscaldamento*
- *Comando di raffreddamento.*
- *Comando di deumidificazione. Movimentazione aria destra / sinistra in automatico.*
- *Sbrinatori a gas caldo automatici e manuali.*
- *Comandi di accensione luce interna.*

AS50/A



AS45/A



AS40/A



- Capienza fino a 50 kg.
- Assorbimento kw 1,0 - V. 220
- Misure mm. 710 x 850 x H 2.030

- Capienza fino a 45 kg.
- Assorbimento kw 0,9 - V. 220
- Misure mm. 600 x 600 x H 1.840

- Capienza fino a 40 kg.
- Assorbimento kw 0,8 - V. 220
- Misure mm. 600 x 600 x H 1.800



Centralina elettronica per il controllo della temperatura e umidità a fasi settimanali in automatico.

Centralina grafica



■ AS50/A

n° 10 programmi differenziati settimanali.

■ AS45/A ■ AS40/A

n° 5 programmi differenziati settimanali.

Funzione frigorifero.

Possibilità di variazione dei parametri di temperatura e umidità anche in fase di esecuzione di un programma.

Funzionamento automatico e manuale.

Display per la visualizzazione della temperatura e umidità reali di grandi dimensioni e luminosità.

Display per la programmazione dei tempi dei set e dei cicli di lavoro.

Regolazione della temperatura dell'aria calda.

Comando di riscaldamento

Comando di raffreddamento.

Comando di deumidificazione.

Movimentazione aria destra / sinistra in automatico.

Sbrinamenti a gas caldo automatici e manuali.

Sbrinamenti automatici.

Comandi di accensione luce interna.

IMPIANTI DI ASCIUGAMENTO E
STAGIONATURA SALUMI
PER PICCOLE E MEDIE PRODUZIONI



La giusta dose di tecnologia.



**Impianti
Condizionamento
Salumifici**

www.icscond.it e-mail: info@icscond.it

ASCIUGAMENTI E STAGIONATURA SALUMI - FORNI COTTURA MORTADELLE - CONDIZIONAMENTI SALE LAVORAZIONE - CELLE FRIGORIFERE - PICCOLE PRODUZIONI

I.C.S. di Vanni Sprocatti & C. s.n.c. Via Lavacchi, 1733/E - 41038 S. Felice S/P (MODENA) Tel. 0535 82351 Fax 0535 81058