

EQUIPOS DE SECADO Y MADURACIÓN
DRYING AND CURING UNITS
ÉQUIPEMENT DE SÉCHAGE ET DE MATURATION

50 HzConsultar 60 Hz
60 Hz on request
Consulter 60 Hz

MINI-SECADERO COMPACTO COMPACT MINI-DRYER MINI-SÉCHOIR COMPACT

EMS

R-449A	R-404A
R-134A	R-513A



Equipos frigoríficos compactos comerciales de pared para cámaras frigoríficas de pequeño volumen en aplicaciones de secado/curado de embutidos, jamones y quesos.

Monoblock commercial compact refrigeration Wall equipment for cold storage rooms, which have a small volume, and for use in drying / curing of sausages, hams, and cheeses.



Équipements frigorifiques monoblock commerciaux muraux pour chambres frigorifiques de petit volume pour des applications à séchage / salaison de saucisses, jambons et fromages.

CARACTERÍSTICAS GENERALES | GENERAL CHARACTERISTICS | CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Precargado con refrigerante R449A.
- Compresor hermético alternativo.
- Expansión por válvula termostática.
- Presostato de alta y de baja.
- Variador de velocidad incluido.
- Batería evaporadora con tratamiento anticorrosión incluido.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Evaporación automática parcial de condensados.
- Manguera de acometida (2,5 m).
- Regulación electrónica multifunción integrado en el frontal.
- Sondas de temperatura y humedad.
- Protector de tensión.
- Control de condensación mediante presostato.
- Filtro deshidratador cerámico.
- Tampón aislante incluido.
- Montaje bajo cubierta.
- Pre-charged with refrigerant.
- Hermetic compressor.
- Expansion by Thermostatic valve.
- High and low-pressure control.
- Variable speed drive included.
- Evaporating battery with anti-corrosion treatment included.
- Automatic defrosting by hot gas.
- System for partial evaporation of defrosting water.
- Cable for supply (2,5 m).
- Integrated multifunctional electronic control.
- Temperature and humidity probes.
- Voltage protector.
- Condensation control by pressure switch.
- Ceramic filter dryer.
- Isolation panel included.
- Install under roof.
- Préchargé avec réfrigérant.
- Compresseur hermétique.
- Expansion par détendeur.
- Pressostat de haute et basse.
- Variateur de vitesse inclus.
- Batterie évaporateur avec traitement anti-corrosion inclus.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Evaporation partielle de l'eau de dégivrage.
- Câble pour prise (2,5 m).
- Régulation électronique multifonction intégrée.
- Sonde de température et d'humidité.
- Protecteur de tension.
- Control de condensation par pressostat.
- Filtre Céramique déshydrateur.
- Panneaux tampon compris.
- Installation protégée des intempéries.

OPCIONAL | OPTIONS | OPTIONS

- Kit para bajas temperaturas.
- Batería evaporadora con tubería de acero inoxidable.
- Humidificador externo al equipo.
- Sistema de monitorización y control.
- Winter Kit.
- Evaporator coil with stainless steel pipe.
- External humidifier to the equipment.
- Monitoring and control system.
- Kit Hiver.
- Batterie évaporateur avec tuyau en acier inoxydable.
- Humidificateur externe à l'équipement.
- Système de surveillance et de contrôle.

Series	Modelo/Model/Modèle	Potencia frigorífica	Embutidos Sausages Saucisses		Jamones Hams Jambons		Quesos Cheeses Fromages		Compresor Compressor Compresseur		R-449A	Pot. max. absorc.	Intensidad absorc. max.	Caudal Flow Débit	
		Refrigeration capacity	m³		kg		m³		kg			kg	A	evapora.	condens.
		Capacité de réfrigération												m³/h	
300	EMS3015C5X	2 950	8/11	500	13/16	1 000	15/20	750	1 1/2	400/3/50	<4,5	3,39	9,5	800 1 500	
	EMS3020C5X	5 010	13/17	1000	15/20	2 000	15/25	1 300	2	400/3/50	<4,5	4,9	15,0	1200 1 600	

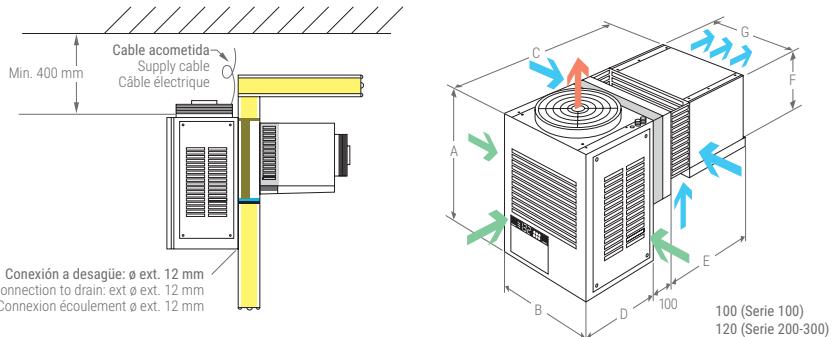
* Potencia a 12º y 65% de humedad.
Power at 12° and 65% humidity.
Puissance à 12° et 65% d'humidité.

Equipos preparados para trabajar entre 3-28°C y 90-55% de humedad.
Equipment prepared to work between 3-28°C and 90-55% humidity.
Equipement préparé pour travailler entre 3-28°C et 90-55% d'humidité.

DIMENSIONES | DIMENSIONS | DIMENSIONS

Equipo / Unit / Unité

Series	A	B	C	D	E	F	G
300	800	735	1 140	410	615	420	670



Corte / Cut / Découpe

Series	H	L
300	415	400

Unit + EMB. / PACK.

A	B	C	kg
850	500	960	80

