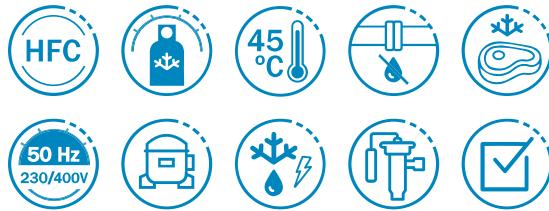


Unità per la conservazione e la maturazione della carne



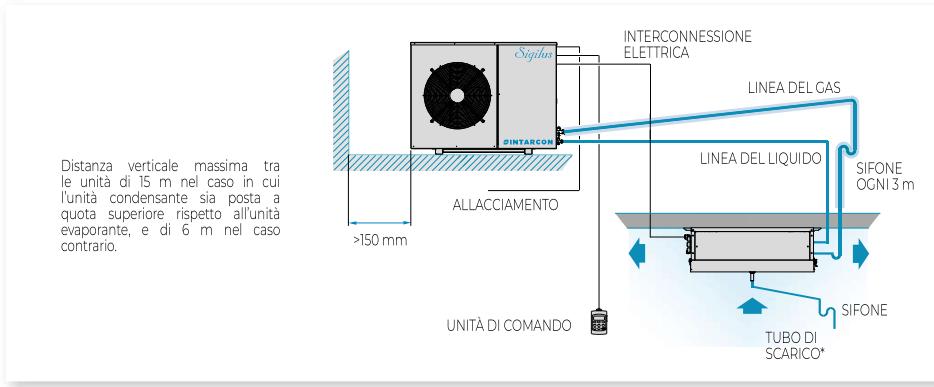
Unità semicompatte per la refrigerazione a media temperatura, costituite da un'unità motocondensante nelle versioni silenziata, orizzontale o centrifuga, e da un'unità evaporante di tipo a plafone quasi statico.

SPECIFICHE TECNICHE

Evaporatore a plafone quasi statico a doppio flusso d'aria con ventilatori assiali regolati a velocità molto bassa.	<input checked="" type="checkbox"/>
Pressostati di alta e bassa pressione.	<input checked="" type="checkbox"/>
Valvola solenoide.	<input checked="" type="checkbox"/>
Espansione mediante valvola termostatica.	<input checked="" type="checkbox"/>
Sbrinamento mediante resistenze elettriche.	<input checked="" type="checkbox"/>
Vaschetta raccolta condensa.	<input checked="" type="checkbox"/>
Connessioni di tipo flare (fino a 1/2"-3/4") e valvole di servizio.	<input checked="" type="checkbox"/>
Protezione magnetotermica.	<input checked="" type="checkbox"/>
Ricevitore di liquido.	<input checked="" type="checkbox"/>
Precarica di refrigerante per tubazioni fino a 10 m.	<input checked="" type="checkbox"/>
Regolazione elettronica multifunzione con comando a distanza e controllo digitale della condensazione.	<input checked="" type="checkbox"/>
Passaggio ad alimentazione 400V 3N 50Hz.	<input type="checkbox"/>
Controllo proporzionale della condensazione tramite variazione di velocità (incluso nella serie MSF 2/23 e superiori).	<input type="checkbox"/>
Griglia esterna di protezione della batteria.	<input type="checkbox"/>
Separatore d'olio.	<input type="checkbox"/>
Trattamento anticorrosione in poliuretano della batteria di condensazione.	<input type="checkbox"/>
Controllo della maturazione della carne con funzioni di umidificazione e deumidificazione.	<input type="checkbox"/>
Display touch VTIPG.	Consultare

Di serie Opzionale

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



Conservazione della carne

Le unità per carne, grazie alla configurazione delle loro unità evaporanti, sono particolarmente indicate per celle di conservazione della carne intorno a 0 °C.



Gli evaporatori a doppio flusso d'aria sono dotati di ventilatori regolati a una velocità di rotazione minima, per simulare la circolazione dell'aria per convezione naturale come in un evaporatore di tipo statico.

In questo modo si ottiene una velocità dell'aria minima per evitare la perdita di umidità del prodotto, mantenendo al contempo un'adeguata umidità relativa all'interno della cella, così da evitare la proliferazione batterica sulla superficie del prodotto.

Maturazione della carne (opzionale)

La maturazione della carne richiede il controllo dell'umidità relativa della cella entro un intervallo definito.

Le unità per la maturazione della carne sono configurate per celle intorno a 0 °C e umidità relativa compresa tra il 40% e il 95%.

Queste unità integrano un'avanzata regolazione elettronica per il controllo di temperatura e umidità all'interno della cella, con funzioni di deumidificazione e umidificazione a vapore con capacità di 3 kg/h, composta da: lance di vapore integrate nell'unità evaporante, un cilindro generatore a elettrodi immersi con valvole di alimentazione e di scarico dell'acqua, e un controllore elettronico dell'umidità relativa in cella.



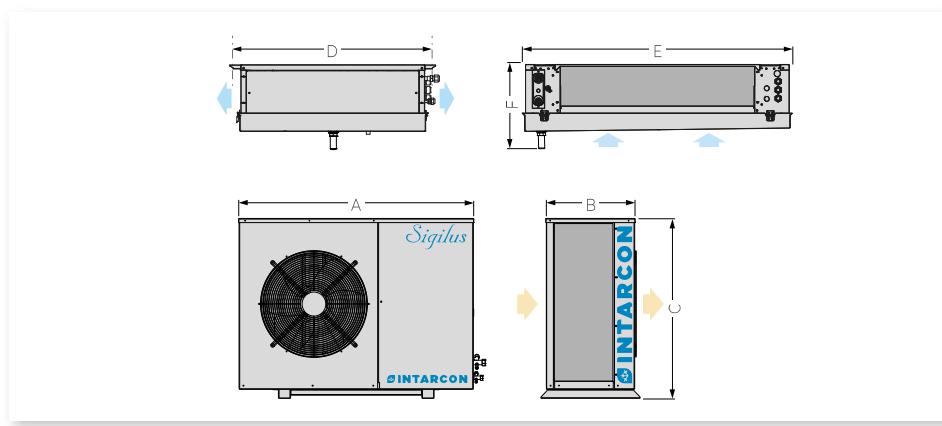
Resistenza carter (opzionale)

Di serie su tutte le unità MSF e opzionale nelle serie MSH. Si raccomanda la sua installazione nelle unità installate all'esterno.

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Media temperatura - Conservación y maduración de carne | Compressore ermetico | R-134a / R-449A

Refrigerante	Serie / Modello	Alimentazione	Compressore (CV)	Potenza frigorifera / Volume della cella, in base alla temperatura della cella ⁽¹⁾								Potenza assorbita nominale (W)	Intensità massima assorbita (A)	Portata evap. (m ³ /h)	Portata cond. (m ³ /h)	Connessione frigorifera Liq - Gas	Carica di refrigerante (kg) ⁽²⁾	Peso (kg)	SPL dB(A) ⁽³⁾	PVP (€)
				-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C										
				W	m ³	W	m ³	W	m ³	W	m ³									
R-134a	MSF-UY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1145	7,6	1449	15	1785	24	2153	41	830	9,4	600	1700	1/4"-1/2"	< 2,0	65+32	34	
	MSF-UY-12033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1428	12	1764	20	2147	34	2562	53	960	10,0	700	1700	1/4"-5/8"	< 3,0	67+45	34	
	MSF-UY-13053A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	2100	22	2657	40	3255	56	3938	86	1500	12,6	1325	1700	1/4"-3/4"	< 3,5	77+65	35	
	MSF-UY-13074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	2741	30	3434	48	4190	74	5009	120	1860	16,9	1325	1700	1/4"-3/4"	< 4,5	79+65	37	
	MSF-UY-23086A	400V 3N ~ 50Hz	4	3308	40	4158	62	5114	99	6132	154	2080	13,4	1325	3700	3/8"-7/8"	< 5,5	96+65	38	
	MSF-UY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	4431	54	5576	87	6825	134	8243	209	2740	16,9	2600	3700	3/8"-7/8"	< 7,5	98+65	38	
	MSF-UY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	5444	72	6815	108	8306	162	10038	268	3440	20,9	2600	3700	3/8"-11/8"	< 7,5	101+65	34	
R-449A	MSF-UY-34171A	400V 3N ~ 50Hz	8	6449	90	7539	123	9293	181	11146	299	4060	23,9	2600	4000	3/8"-11/8"	< 8,0	140+65	40	
	MSF-UG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	1215	9,5	1483	15	1772	25	2101	40	890	7,5	600	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	34	
	MSF-UG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1421	12	1720	19	2050	30	2410	48	1030	8,8	600	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	34	
	MSF-UG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1648	15	1998	24	2390	37	2812	59	1190	11,0	700	1700	3/8"-5/8"	< 3,5	82+43	34	
	MSF-UG-1034A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	2235	23	2699	35	3193	54	3739	84	1840	16,0	700	1700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+43	35	
	MSF-UG-1038A	400V 3N ~ 50Hz	13/4	2833	31	3451	47	4130	72	4882	115	1850	7,4	1325	3200	3/8"-5/8"	< 4,5	82+63	29	
	MSF-UG-2054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	3784	47	4600	70	5447	105	6426	160	2380	9,4	1325	3700	3/8"-3/4"	< 5,0	85+63	26	
	MSF-UG-2068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	4825	64	5794	93	6834	135	8017	205	3350	11,4	1325	3700	1/2"-3/4"	< 7,0	88+63	25	
	MSF-UG-3086A	400V 3N ~ 50Hz	4	6027	83	7257	120	8579	175	10060	270	4230	13,9	2600	4000	1/2"-7/8"	< 7,0	115+66	38	

DIMENSIONI



Dimensioni (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventilatori dell'unità evaporante	
R-134a	Serie 11	1030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	Serie 12	1030	380	577	798	1086	312	1x Ø 360
	Serie 13	1030	380	577	798	1786	312	2x Ø 360
	Serie 23	1080	416	827	798	1786	312	2x Ø 360
	Serie 24	1080	416	827	888	2186	362	2x Ø 450
	Serie 34	1150	487	1097	888	2186	362	2x Ø 450
	MSF-UG-1016A e 1018A	1030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
R-449A	MSF-UG-1024A e 1034A	1030	380	577	798	1086	312	1x Ø 360
	MSF-UG-1038A	1030	380	577	798	1786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-2054A e 2068A	1080	416	827	798	1786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-3086A	1150	487	1097	888	2186	362	2x Ø 450

⁽¹⁾ Le prestazioni nominali si riferiscono al funzionamento con temperatura della cella di 0 °C e temperatura esterna di 35 °C. Volume della cella stimato secondo le condizioni delle basi di calcolo (pag. 12).

⁽²⁾ Unità con carica inferiore a 5 tonnellate di CO₂ equivalente (3,5 kg di R-134a o R-449A) esenti dal controllo perdite (RD 552/2019).

⁽³⁾ Livello di pressione sonora in campo libero, con direttività 1, misurato a 10 m dalla sorgente (valore non vincolante calcolato a partire dalla potenza sonora).

* Unità disponibili in tensione 400 V 3N 50 Hz.

Versione centrifuga

Refrigerante	Serie / Modello Centrifugo	CV	Potenza frig.	PVP (€)
			0 °C	
R-134a	MSH-CUY-11026A	3/4	1281	12
	MSH-CUY-11033A	1	1517	15
	MSH-CUY-22033A	1	1811	22
	MSH-CUY-22053A	1 1/2	2174	28
	MSH-CUY-33053A	1 1/2	2657	35
	MSH-CUY-33074A	2	3402	47
	MSH-CUY-43086A	4	4153	70
R-449A	MSH-CUY-43108A	5	5219	84
	MSH-CUY-44108A	5	5555	89
	MSH-CUY-44136A	6 1/2	6773	108
	MSH-CUG-1016A	5/8	1349	13
	MSH-CUG-1018A	3/4	1545	16
	MSH-CUG-2024A	1	1978	23
	MSH-CUG-2034A	1 1/2	2627	34
	MSH-CUG-3038A	13/4	3265	44
	MSH-CUG-4054A	2 1/4	4590	69
	MSH-CUG-4068A	3 1/2	5783	93

Interconnessioni elettriche

Per l'interconnessione tra l'unità condensante e l'unità evaporante si devono prevedere le seguenti sezioni di cavo per 10 m di lunghezza (guaine non incluse).

Tensione	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sonde		4 x 1 mm ²
Manovre	2 x 1 mm ²	3 x 1 mm ²
Sbrinamento	2 x 1,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Comando		2 x 1 mm ²
Interruttore porta*		2 x 1 mm ²
Luce cella*		2 x 1 mm ² + T

*Opzionale non incluso.

Per conoscere le interconnessioni elettriche di ciascun modello, consultare il manuale tecnico.