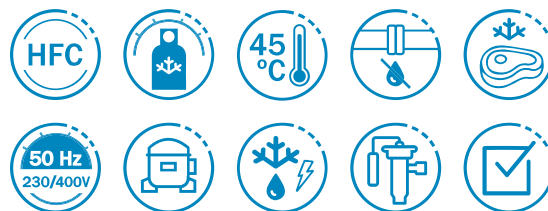


# Unità per la conservazione e la maturazione della carne



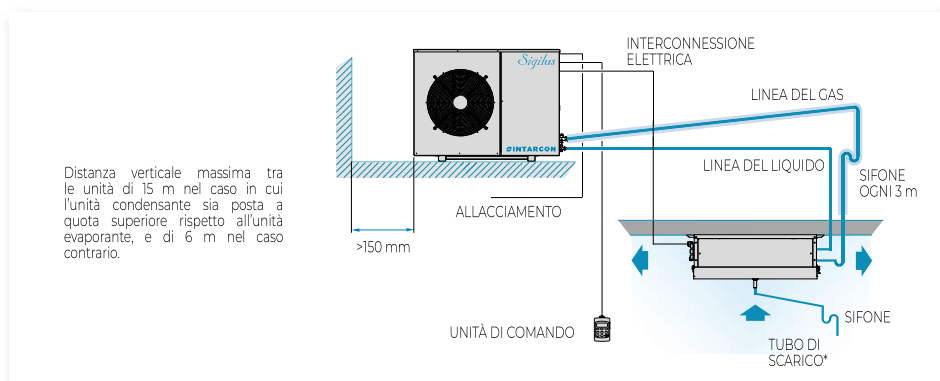
Unità semicompacte per la refrigerazione a media temperatura, costituite da un'unità motocondensante nelle versioni silenziosa, orizzontale o centrifuga, e da un'unità evaporante di tipo a plafone quasi statico.

## SPECIFICHE TECNICHE

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



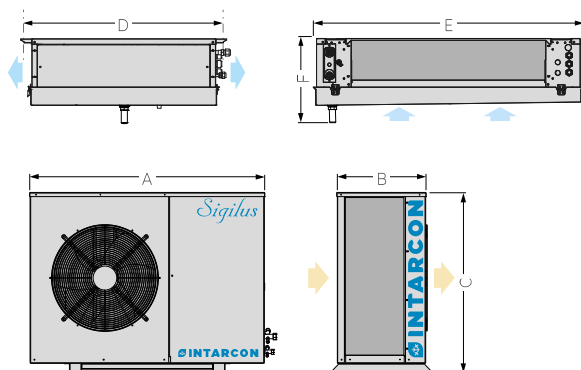
### Resistenza carter (opzionale)

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 <sup>(1)</sup>								Potenza assorbita nominale (W)	Intensità massima assorbita (A)	Portata evap. (m³/h)	Portata cond. (m³/h)	Connessione frigorifera Liq - Gas	Carica di refrig. (kg) <sup>(2)</sup>	Peso (kg)	SPL dB(A) <sup>(3)</sup>	PVP (€)
				-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C										
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³									
R-134a	MSF-UY-11026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1145	7,6	1 449	15	1 785	24	2 153	41	830	9,4	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,0	65+32	34	
	MSF-UY-12033A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 428	12	1 764	20	2 147	34	2 562	53	960	10,0	700	1 700	1/4"-5/8"	<3,0	67+45	34	
	MSF-UY-13053A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 100	22	2 657	40	3 255	56	3 938	86	1 500	12,6	1 325	1 700	1/4"-3/4"	<3,5	77+65	35	
	MSF-UY-13074A	230V I+N ~ 50Hz*	2	2 741	30	3 434	48	4 190	74	5 009	120	1 860	16,9	1 325	1 700	1/4"-3/4"	<4,5	79+65	37	
	MSF-UY-23086A	400V 3N ~ 50Hz	4	3 308	40	4 158	62	5 114	99	6 132	154	2 080	13,4	1 325	3 700	3/8"-7/8"	<5,5	96+65	38	
	MSF-UY-24108A	400V 3N ~ 50Hz	5	4 431	54	5 576	87	6 825	134	8 243	209	2 740	16,9	2 600	3 700	3/8"-7/8"	<7,5	98+65	38	
	MSF-UY-24136A	400V 3N ~ 50Hz	6 1/2	5 444	72	6 815	108	8 306	162	10 038	268	3 440	20,9	2 600	3 700	3/8"-1 1/8"	<7,5	101+65	34	
MSF-UY-34171A	400V 3N ~ 50Hz	8	6 449	90	7 539	123	9 293	181	11 146	299	4 060	23,9	2 600	4 000	3/8"-1 1/8"	<8,0	140+65	40		
R-449A	MSF-UG-1016A	230V I+N ~ 50Hz	5/8	1 215	9,5	1 483	15	1 772	25	2 101	40	890	7,5	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	67+32	34	
	MSF-UG-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 421	12	1 720	19	2 050	30	2 410	48	1 030	8,8	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	68+32	34	
	MSF-UG-1024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1 648	15	1 998	24	2 390	37	2 812	59	1 190	11,0	700	1 700	3/8"-5/8"	<3,5	82+43	34	
	MSF-UG-1034A	230V I+N ~ 50Hz*	1 1/2	2 235	23	2 699	35	3 193	54	3 739	84	1 840	16,0	700	1 700	3/8"-5/8"	<3,5	83+43	35	
	MSF-UG-1038A	400V 3N ~ 50Hz	1 3/4	2 833	31	3 451	47	4 130	72	4 882	115	1 850	7,4	1 325	3 200	3/8"-5/8"	<4,5	82+63	29	
	MSF-UG-2054A	400V 3N ~ 50Hz	2 1/2	3 784	47	4 600	70	5 447	105	6 426	160	2 380	9,4	1 325	3 700	3/8"-3/4"	<5,0	85+63	26	
	MSF-UG-2068A	400V 3N ~ 50Hz	3 1/2	4 825	64	5 794	93	6 834	135	8 017	205	3 350	11,4	1 325	3 700	1/2"-3/4"	<7,0	88+63	25	
	MSF-UG-3086A	400V 3N ~ 50Hz	4	6 027	83	7 257	120	8 579	175	10 060	270	4 230	13,9	2 600	4 000	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	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	Serie 12	1 030	380	577	798	1 086	312	1x Ø 360
	Serie 13	1 030	380	577	798	1 786	312	2x Ø 360
	Serie 23	1 080	416	827	798	1 786	312	2x Ø 360
	Serie 24	1 080	416	827	888	2 186	362	2x Ø 450
	Serie 34	1 150	487	1 097	888	2 186	362	2x Ø 450
R-449A	MSF-UG-1016A e 1018A	1 030	380	577	798	736	312	1x Ø 360
	MSF-UG-1024A e 1034A	1 030	380	577	798	1 086	312	1x Ø 360
	MSF-UG-1038A	1 030	380	577	798	1 786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-2054A e 2068A	1 080	416	827	798	1 786	312	2x Ø 360
	MSF-UG-3086A	1 150	487	1 097	888	2 186	362	2x Ø 450

<sup>(1)</sup> 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).

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

<sup>(3)</sup> 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. 0 °C		PVP (€)
			W	m³	
R-134a	MSH-CUY-11026A	3/4	1 281	12	
	MSH-CUY-11033A	1	1 517	15	
	MSH-CUY-22033A	1	1 811	22	
	MSH-CUY-22053A	1 1/2	2 174	28	
	MSH-CUY-33053A	1 1/2	2 657	35	
	MSH-CUY-33074A	2	3 402	47	
	MSH-CUY-43086A	4	4 153	70	
R-449A	MSH-CUY-43108A	5	5 219	84	
	MSH-CUY-44108A	5	5 555	89	
	MSH-CUY-44136A	6 1/2	6 773	108	
	MSH-CUG-1016A	5/8	1 349	13	
	MSH-CUG-1018A	3/4	1 545	16	
	MSH-CUG-2024A	1	1 978	23	
	MSH-CUG-2034A	1 1/2	2 627	34	
	MSH-CUG-3038A	1 3/4	3 265	44	
	MSH-CUG-4054A	2 1/4	4 590	69	
	MSH-CUG-4068A	3 1/2	5 783	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 mm²	
Manovre	2 x 1 mm²	3 x 1 mm²
Sbrinamento	2 x 1,5 mm² + T	4 x 1,5 mm² + T
Comando	2 x 1 mm²	
Interruttore porta*	2 x 1 mm²	
Luce cella*	2 x 1 mm² + T	

\*Opzionale non incluso.

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