

UNIBLOCK AV-SV

Le unità serie **AV-SV** sono dedicate alla maturazione, all'asciugamento o alla stagionatura dei salumi o dei prosciutti.

Con gli opportuni accorgimenti sono utilizzabili anche per il trattamento dei formaggi o in tutti i casi nei quali sia necessario il controllo della temperatura ed umidità.

Nella configurazione abituale il gruppo è composto da una unità di trattamento aria posizionata a pavimento all'interno dell'ambiente.

L'unità al suo interno ha tutta l'impiantistica frigorifera ed elettrica. L'installatore deve provvedere alla connessione al condensatore remoto ed al posizionamento del quadro elettrico di controllo dell'unità.

Il controllo del gruppo avviene tramite la centralina MICROSYSTEM che sovrintende a tutte le funzioni di controllo della temperatura ed umidità oltre al controllo dei ricambi aria nella cella. In opzione è possibile utilizzare la centralina PCO GRAFICO tramite la quale è possibile memorizzare dei programmi di lavoro prestabiliti oltre a visualizzare graficamente l'andamento del ciclo impostato.

La distribuzione dell'aria nell'ambiente avviene per mezzo di apposite canalizzazioni studiate in funzione delle dimensioni della sala.

Il condotto a forma di "T" ha il compito di distribuire l'aria nell'ambiente creando l'andamento ottimale necessario all'ottenimento del miglior risultato.

Riassumendo, le principali caratteristiche tecniche sono le seguenti:

impianto per maturazione, asciugamento e stagionatura salumi.

Volume cella consigliato:

da 20 a 200 m³ in asciugamento;

da 75 a 680 m³ in stagionatura

Campo di lavoro: UAV - USV: +10 ÷ +25°C - RH 60 ÷ 85%

Montaggio:

a pavimento interno o esterno cella.

Distribuzione aria:

con canalizzazioni opportunamente progettate in lamiera zincata.

The units AV-SV series are used for ripening, drying or seasoning hams or dressed pork products.

The units can also be used, taking suitable measures, for cheese treatment or when control of temperature and humidity conditions is required.

In their conventional configuration the units consist of a floor-standing air-treatment unit placed inside the room. The complete refrigerating and electric systems are contained in the unit itself. The installer simply connects the unit to the remote condenser and positions the electric panel.

The unit is equipped with electronic control box MICROSYSTEM to control temperature and humidity as well as air circulation in the cold room.

Control box PCO GRAFICO is also available as an optional to store pre-set working cycles and show their progress graphically.

Air is distributed in the environment by means of ducts specially developed on the basis of room dimensions. Thanks to a T-shaped duct, air is distributed in the room in such a way as to create perfect conditions and obtain the best results.

The most important technical features are:

System for ripening, drying and seasoning of dressed pork products.

Recommended cell volume: 20 - 200 m³ for drying; 75 - 680 m³ for seasoning.

Operating conditions: UAV - USV: +10 ÷ +25°C - RH 60 ÷ 85%

Installation: on the floor, inside or outside the room.

Air distribution: by means of specially-developed galvanized sheet steel ducts.



CARATTERISTICHE STANDARD

- Armadio per trattamento aria costruito in acciaio inox AISI 304
- Circuito frigorifero costituito da: compressore ermetico o semiermetico completo di protettore funzionanti con refrigerante R404A
- Condensatore ad aria di tipo remoto con motoventilatori elicoidali controllati tramite variatore elettronico di velocità
- Ricevitore di liquido
- Filtro deidratatore a cartuccia solida
- Spia passaggio liquido
- Valvola solenoide di intercettazione del refrigerante
- Valvola termostatica di espansione con equalizzatore esterno di pressione
- Batteria evaporante in tubo di rame ed alettatura in alluminio
- Batteria di recupero calore in tubo di rame ed alettatura in alluminio
- Batteria caldo realizzata con resistenze elettriche in acciaio inox
- Ventilatore centrifugo completo di motore elettrico, pulegge e cinghie di trasmissione
- Rubinetti di esclusione
- Valvola a 3 vie per il recupero di calore
- Valvole di ritegno
- Tubazioni di collegamento
- Pressostati di sicurezza per alta e bassa pressione "T" di mandata per distribuzione aria in ambiente
- Motoriduttori per comando serrande di distribuzione e ricambio aria
- Motoventilatore elicoidale estrattore completo di serrande e flaps per ricambio aria
- Quadro di controllo, comando e protezione coperto da una cassa in acciaio inox AISI304
- Centralina elettronica di controllo temperatura, umidità, ricambio aria
- Pannello di controllo con sonda temperatura e umidità
- Psicrometro di controllo temperatura e umidità in cella

STANDARD FEATURES

- Air treatment cabinet in stainless steel AISI 304
- Refrigerating system consisting of: reciprocating hermetic or semi-hermetic compressor complete with protection Refrigerant: R404A.
- Remote air condenser with motor-operated axial fans controlled by electronic speed regulator
- Liquid receiver
- Solid-cartridge dehumidifier filter
- Liquid Sightglass
- Refrigerant on-off solenoid valve
- Thermostatic expansion valve with external pressure equalizer
- Evaporator in copper pipe and aluminium fins
- Heatexchanger in copper pipe and aluminium fins
- Heating system with stainless steel electric resistances
- Centrifugal fan complete with electric motor, pulleys and driving belts
- Shut-off valves
- Three-way valve for heat recovery
- Check valve
- Connecting pipes
- Safety pressure switches for low and high pressure T-shaped delivery duct for air distribution in the room
- Geared motors to operate air locks in air distribution and change system
- Motor-operated suction fan complete with air locks and flaps for air change
- Control panel covered with box in stainless steel AISI 304
- Electronic control box controlling temperature, humidity and air change
- Control panel with temperature and humidity probe
- Psychrometer to check temperature and humidity in the room



OPZIONI

- condensatore remoto con ventilatori centrifughi
- condensazione ad acqua
- voltaggio diverso
- sbrinamento gas caldo
- batteria evaporante, recupero calore e ventilatori centrifughi in acciaio inox
- batteria riscaldamento ad acqua calda
- batteria recupero calore ad acqua calda
- batteria evaporante per acqua glicolata
- canalizzazione di distribuzione aria in lamiera inox, sia di mandata che di ripresa, complete di coni e bocchette di distribuzione
- sistemi di distribuzione aria tramite diffusore girevole a 360°

OPTIONALS

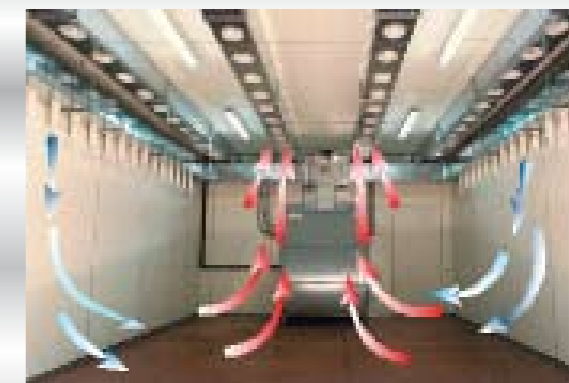
- remote condenser with centrifugal fans
- water condensation
- different voltage
- hot gas defrosting
- evaporating system, heat recovery system and centrifuges in stainless steel
- hot-water heating system
- hot-water heat recovery system
- evaporating system for glycolized water
- air distribution (delivery+suction) ducts in stainless steel complete with distribution openings and cones
- air distribution by means of rotating blower (360°)

VANTAGGI

- montaggio estremamente veloce
- riduzione dei costi e tempi di installazione
- elevata efficienza in dimensioni compatte

ADVANTAGES

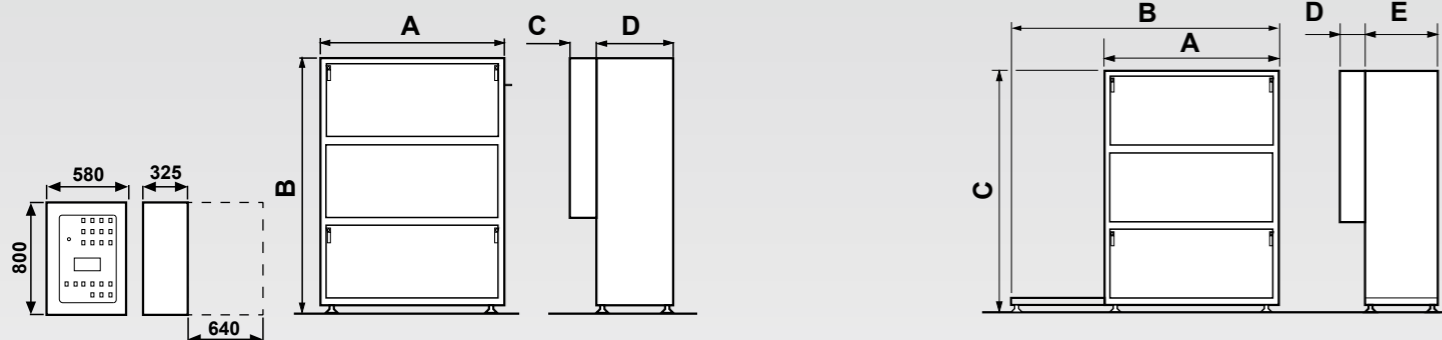
- extremely fast to assemble
- reduced installation costs and times
- high efficiency in compact dimensions





Codice Code	UAV002ER 01F	USV002ER 01F	UAV003ER 01F	USV003ER 01F	UAV004ER 01F	USV004ER 01F	UAV005ER 01F
Potenza nominale Nominal Power	1,5 kW E	1,5 kW E	2,2 kW E	2,2 kW E	3 kW E	3 kW E	3,7 kW E
Refrigerante Refrigerant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Tensione Voltage	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50
Assorbim. nom. Nominal absorption	3,4 kW* 8 A	3,4 kW* 8 A	3,8 kW* 8,1 A	3,8 kW* 8,1 A	4,7 kW* 8 A	4,7 kW* 8 A	6,5 kW* 13,8 A
Portata d'aria cond. Air flow cond.	4400 m³/h	4400 m³/h	4100 m³/h	4100 m³/h	6000 m³/h	6000 m³/h	8800 m³/h
Massa cond. Condenser weight	45 Kg	45 Kg	50 Kg	50 Kg	50 Kg	50 Kg	78 Kg
Massa armadio Cabinet weight	350 kg	350 kg	380 kg	380 kg	410 kg	410 kg	590 kg
Scelta rapida - Quick selection							
Potenza frigorifera Refr.capacity	6,9 kW	6,9 kW	8,6 kW	8,6 kW	11,5 kW	11,5 kW	14,6 kW
Portata aria Air flow	1500 m³/h	1500 m³/h	2300 m³/h	2300 m³/h	2900 m³/h	2900 m³/h	3600 m³/h
Volume cella Cold room volume	20 m³	75 m³	30 m³	90 m³	40 m³	120 m³	60 m³
N° carrelli N° of trolleys	n° 2	n° 6	n° 4	n° 12	n° 6	n° 18	n° 8
Quantità di prodotto Product quantity	400 Kg	1200 Kg	800 Kg	2400 Kg	1200 Kg	3600 Kg	1600 Kg

Codice Code	USV005ER 01F	UAV007ER 01F	USV007ER 01F	UAV010ER 01F	USV010ER 01F	UAV015ER 01F	USV015ER 01F
Potenza nominale Nominal Power	3,7 kW E	5,5 kW S	5,5 kW S	7,5 kW S	7,5 kW S	11 kW S	11 kW S
Refrigerante Refrigerant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Tensione Voltage	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50
Assorbim. nom. Nominal absorption	6,5 kW* 13,8 A	10,5 kW* 23 A	10,5 kW* 23 A	11,9 kW* 27,6 A	11,9 kW* 27,6 A	16,5 kW* 41,6 A	16,5 kW* 41,9 A
Portata d'aria cond. Air flow cond.	8800 m³/h	12000 m³/h	12000 m³/h	18500 m³/h	18500 m³/h	17500 m³/h	17500 m³/h
Massa cond. Condenser weight	78 Kg	87 Kg	87 Kg	164 Kg	164 Kg	177 Kg	177 Kg
Massa armadio Cabinet weight	590 kg	606 kg	606 kg	716 kg	716 kg	900 kg	900 kg
Scelta rapida - Quick selection							
Potenza frigorifera Refr.capacity	14,6 kW	26,5 kW	26,5 kW	31,3 kW	31,3 kW	40,5 kW	40,5 kW
Portata aria Air flow	3600 m³/h	4500 m³/h	4500 m³/h	5400 m³/h	5400 m³/h	7800 m³/h	7800 m³/h
Volume cella Cold room volume	180 m³	75 m³	225 m³	90 m³	240 m³	130 m³	390 m³
N° carrelli N° of trolleys	n° 27	n° 10	n° 36	n° 12	n° 45	n° 18	n° 54
Quantità di prodotto Product quantity	5400 Kg	2000 Kg	7200 Kg	2400 Kg	9000 Kg	3200 Kg	10800 Kg



UAV - USV

Il valore dei dati riportati, è stato ricavato con temperatura cella +12 °C e temperatura esterna +30 °C.
The a/m values are meant at +12 °C room temperature and +30 °C outside temperature.

La Scelta Rapida è relativa al trattamento di salumi insaccati. Per trattare qualsiasi altro prodotto, contattare il nostro ufficio tecnico.

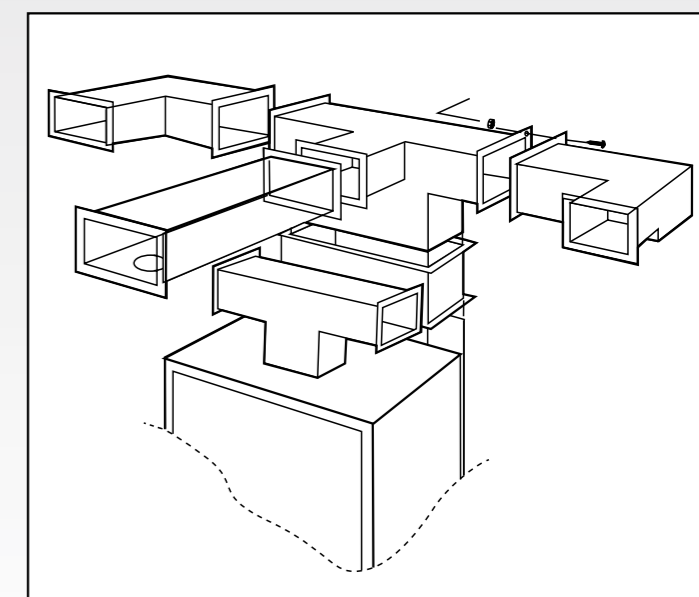
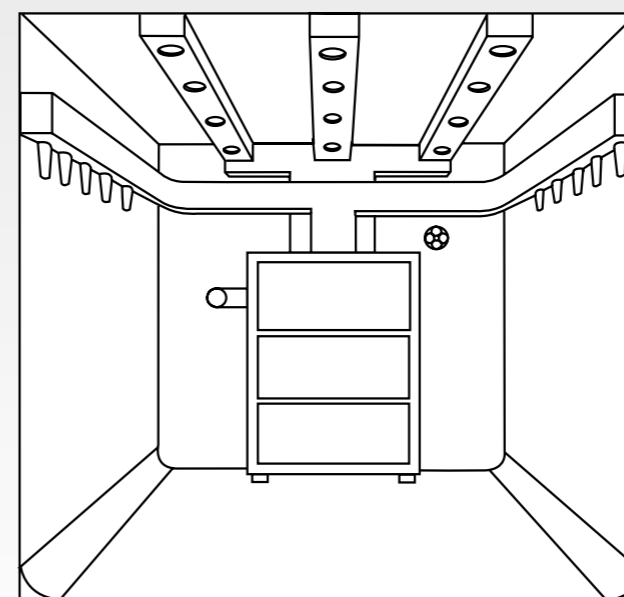
The rapid selection guide refers to salami in string. For any other product please contact our technical office.

SCHEMA DI MONTAGGIO - INSTALLATION DIAGRAM

Mod./mm	A	B	C	D	Ø Umidificazione Humidification
AV - SV HP 2	1200	1940	200	525	10
AV - SV HP 3	1500	1940	200	625	10
AV - SV HP 4	1500	1940	200	625	10
AV - SV HP 5	1500	1940	200	775	12
AV - SV HP 7	1500	1940	200	775	12
AV - SV HP 10	2000	1940	200	1025	16
AV - SV HP 15	2000	2150	200	1025	16
AV - SV HP 20	2000	2150	200	1025	16
AV - SV HP 25	2200	2460	250	1125	16
AV - SV HP 30	2200	2460	250	1125	16
AV - SV HP 35	2200	2460	250	1125	16
AV - SV HP 40 *	3070	2980	400	1475	16

Mod./mm	A	B	C	D	E	Ø Umidificazione Humidification
AV - SV HP 30	2210	3330	1940	250	1133	16
AV - SV HP 25	2210	3330	1940	250	1133	16
AV - SV HP 20	2000	3080	1940	200	1075	16
AV - SV HP 15	2000	3080	1940	200	1075	16

* Uguale per modelli - Is the same for models
AV - SV HP 50 / 60





Codice Code	UAV020ER 01F	USV020ER 01F	UAV025ER 01F	USV025ER 01F	UAV030ER 01F	USV030ER 01F	UAV035ER 01F
Potenza nominale Nominal Power	15 kW S	15 kW S	18,5 kW S	18,5 kW S	22 kW S	22 kW S	25,7 kW S
Refrigerante Refrigerant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Tensione Voltage	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50
Assorbim. nom. Nominal absorption	18,8 kW* 46,6 A	18,8 kW* 46,9 A	25,1 kW* 63,7 A	25,1 kW* 63,7 A	31,5 kW* 73,8 A	31,5 kW* 73,8 A	40,5 kW* 77,1 A
Portata d'aria cond. Air flow cond.	16900 m³/h	16900 m³/h	26500 m³/h	26500 m³/h	25300 m³/h	25300 m³/h	39200 m³/h
Massa cond. Condenser weight	205 kg	205 Kg	253 Kg	253 Kg	293 Kg	293 Kg	276 Kg
Massa armadio Cabinet weight	940 kg	940 kg	960 kg	960 kg	1100 kg	1100 kg	1200 kg
Scelta rapida - Quick selection							
Potenza frigorifera Refr.capacity	46,4 kW	46,4 kW	56,6 kW	56,6 kW	67,5 kW	67,5 kW	83,3 kW
Portata aria Air flow	9800 m³/h	9800 m³/h	12400 m³/h	12400 m³/h	14600 m³/h	14600 m³/h	18000 m³/h
Volume cella Cold room volume	160 m³	490 m³	180 m³	550 m³	200 m³	680 m³	250 m³
N° carrelli N° of trolleys	n° 24	n° 72	n° 32	n° 96	n° 40	n° 120	n° 50
Quantità di prodotto Product quantity	4800 Kg	14400 Kg	6400 Kg	19200 Kg	8000 Kg	24000 Kg	10000 Kg

Codice Code	USV035ER 01F	UAV040ER 01F	USV040ER 01F	UAV050ER 01F	USV050ER 01F	UAV060ER 01F	USV060ER 01F
Potenza nominale Nominal Power	25,7 kW S	29,4 kW S	29,4 kW S	36,8 kW S	36,8 kW S	44,1 kW S	44,1 kW S
Refrigerante Refrigerant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Tensione Voltage	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50	400/3N~/50
Assorbim. nom. Nominal absorption	40,5 kW* 77,1 A	55,5 kW* 106 A	55,5 kW* 106 A	61,5 kW* 116,4 A	61,5 kW* 116,4 A	68,1 kW* 130,1 A	68,1 kW* 130,1 A
Portata d'aria cond. Air flow cond.	39200 m³/h	60000 m³/h	60000 m³/h	80000 m³/h	80000 m³/h	72000 m³/h	72000 m³/h
Massa cond. Condenser weight	276 Kg	323 Kg	323 Kg	421 Kg	421 Kg	503 Kg	503 Kg
Massa armadio Cabinet weight	1200 kg	1800 kg	1800 kg	2000 kg	2000 kg	2500 kg	2500 kg
Scelta rapida - Quick selection							
Potenza frigorifera Refr.capacity	83,3 kW	103,3 kW	103,3 kW	127,4 kW	127,4 kW	155,8 kW	155,8 kW
Portata aria Air flow	18000 m³/h	23000 m³/h	23000 m³/h	29000 m³/h	29000 m³/h	35000 m³/h	35000 m³/h
Volume cella Cold room volume	800 m³	320 m³	1000 m³	400 m³	1300 m³	480 m³	1600 m³
N° carrelli N° of trolleys	n° 150	n° 66	n° 184	n° 80	n° 230	n° 94	n° 280
Quantità di prodotto Product quantity	30000 Kg	13200 Kg	36800 Kg	16000 Kg	46000 Kg	18800 Kg	56000 Kg

- **UAV - USV**
 Il valore dei dati riportati, è stato ricavato con temperatura cella **+12 °C** e temperatura esterna **+30 °C**.
 The a/m values are meant at **+12 °C** room temperature and **+30 °C** outside temperature.

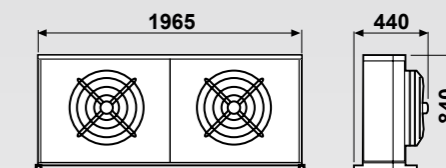
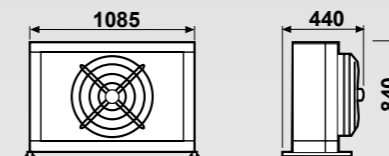
La Scelta Rapida è relativa al trattamento di salumi insaccati. Per trattare qualsiasi altro prodotto, contattare il nostro ufficio tecnico.

The rapid selection guide refers to salami in string. For any other product please contact our technical office.

CONDENSATORE REMOTO - REMOTE CONDENSER

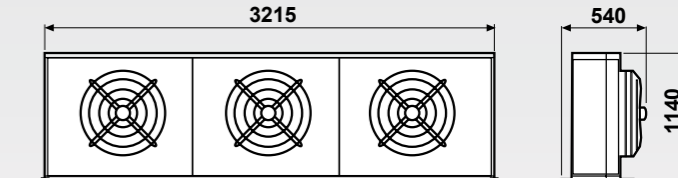
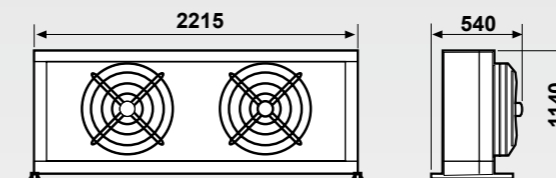
AV 2 - 3 - 4

AV 5 - 7



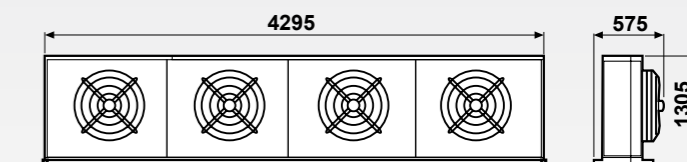
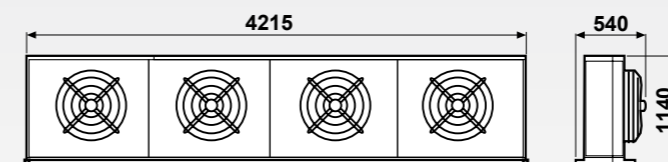
AV 10 - 15 - 20

AV 25 - 30

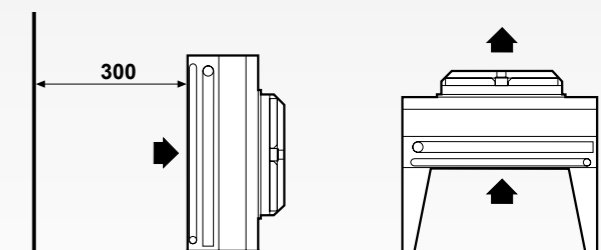
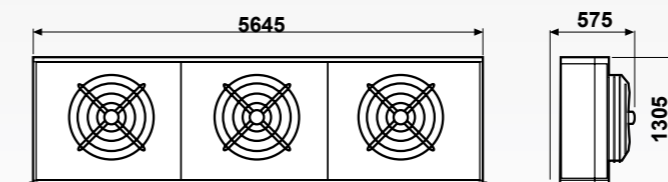


AV 35

AV 40



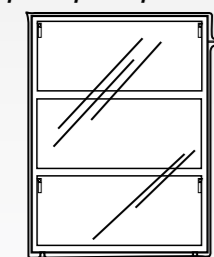
AV 50 - 60



Massa e misure imballi • Packing mass and dimensions

* L'imballo prevede pellicola termoretraibile di protezione
The units are wrapped with a protective thermo shrinking film

Solo su richiesta, imballo in gabbia
Only upon request I pack in cage



Condensatore Remoto • Remote Condenser						
Mod./mm	A	B	C	Kg	Volume	
AV 2-3-4	1280	640	980	23	0,80	
AV 5-7	2310	740	1040	49	1,77	
AV 10-15-20	2630	840	1390	61	3,07	
AV 25-30	3770	870	1390	80	4,55	
AV 35	4870	870	1390	110	5,88	
AV 40	5030	1040	1590	150	8,31	
AV 50-60	6530	1040	1590	200	10,79	