



DEUMIDIFICATORI PROFESSIONALI A CONDENSAZIONE

DH 7160

ELIMINARE L'UMIDITÀ NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE E ALTRO ANCORA

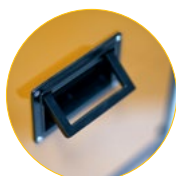
DH 7160



DH 7160
BREVETTATO



Ruote con freno



Maniglia pieghevole



Filtro dell'aria

Il DH 7160 è un deumidificatore a condensazione mobile con un'elevata portata d'aria di 1.700 m³/h. Dotato di un potente e silenzioso ventilatore centrifugo, di un grande filtro dell'aria e di un compressore trifase con protezione di fase, questa unità è ideale per una deumidificazione rapida ed efficace nell'industria alimentare, come negozi di alimentari, supermercati e simili. Può essere utilizzata anche per asciugare la carne. Inoltre, l'unità è adatta per i magazzini con prodotti sensibili all'umidità, come farmaci, articoli in legno e ferro, prodotti in carta e pelle, apparecchiature elettroniche, nonché per la protezione di merci in container per evitare danni da umidità.



- Grande portata d'aria per un'efficiente deumidificazione
- Telaio in metallo e guscio molto resistenti
- Maniglia pieghevole
- Ruote con freno
- Potente e silenziosa ventola centrifuga
- Scarico continuo di acqua di condensa (senza serbatoio)
- Grande filtro per l'aria di facile accesso
- Compressore trifase con protezione per la fase
- Sbrinamento automatico

Pannello comandi elettronico:

- Può essere impostato per un funzionamento continuo o controllato da un umidostato incluso
- Possibilità di impostazione di memoria

I deumidificatori Master possono essere utilizzati per essiccare la carne.



Accessori opzionali



Prolunga

DH 7160 - 16 A, 5 m - **4515.331**

DH 7160 - 16 A, 10 m - **4515.332**

La combinazione di movimento umano, prodotti biologici freschi, spazi ampi e apertura e chiusura delle porte crea un ambiente difficile nei magazzini alimentari, nelle linee di lavorazione degli alimenti o nei mercati alimentari. L'incapacità di affrontare questa sfida si traduce in un cattivo controllo del clima. Ciò può favorire la crescita di muffe, deteriorare più rapidamente gli alimenti freschi, aumentare la quantità di rifiuti e danneggiare o rompere le apparecchiature. Con un'enorme **capacità di deumidificazione di 166 l/giorno**, queste unità mobili aiutano ad affrontare queste sfide applicando un efficace controllo della temperatura e dell'umidità per eliminare del tutto i problemi di umidità.

Caratteristiche	Unità	DH 7160
Capacità (30°C/80% RH)	l/24h	166
Capacità (20°C/60% RH)	l/24h	57,6
Per stanza di ca.	m ³	2.490
Per asciugare dopo un'alluvione	m ³	996
Portata d'aria	m ³ /h	1.700
Campo di lavoro temperatura	°C	5-32
Campo di lavoro umidità	%	30-90
Refrigerante		R407C
Assorbimento	W	2820
Alimentazione	V/Hz	380-400/3ph/50
Rumorosità	dB(A)	70
Compressore		Rotativo
Dimensioni prodotto (l x l x a)	mm	582 x 410 x 1624
Dimensioni imballo (l x l x a)	mm	640 x 465 x 1700
Peso netto/lordo	kg	102/110
Paletta	pz	1

Applicazioni



Agricoltura



Lavori di costruzione



Industria alimentare



Industria generale e produzione

DANIMARCA

Dantherm A/S
DK-7800 Skive
+45 96 14 37 00
sales.dk@dantherm.com

GERMANIA

Dantherm GmbH
22844 Norderstedt
+49 40 526 8790

28832 Achim
+49 4202 97550
sales.de@dantherm.com

ITALIA

Dantherm S.p.A.
37010 Pastrengo (VR)
+39 045 6770533

62012 Civitanova Marche (MC)
+39 0733 714368
sales.it@dantherm.com

SPAIN

Dantherm SP S.A.
28108 Alcobendas, Madrid
+34 91 661 45 00

46980 Paterna, Valencia
+34 961 524 866
sales.es@dantherm.com

REGNO UNITO

Dantherm Ltd
Maldon CM9 4XD
+44 (0)1621 856611
sales.uk@dantherm.com

FRANCIA

Dantherm SAS
69694 Vénissieux Cedex
+33 4 78 47 11 11
sales.fr@dantherm.com

POLONIA

Dantherm Sp. z o.o.
62-023 Gądk
+48 61 65 44 000
sales.pl@dantherm.com

NORVEGIA

Dantherm AS
3138 Skallestad
+47 33 35 16 00
sales.no@dantherm.com

SVEZIA

Dantherm AB
602 13 Norrköping
+46 (0)11 19 30 40
sales.se@dantherm.com

RUSSIA

Dantherm LLC
142800, Stupino
Moscow
+7 (495) 642 444 8
sales.ru@dantherm.com

SVIZZERA

AirCenter AG
CH-5405 Baden Dättwil
+41 43 500 00 50
info@aircenter.ch

CINA

MCS China
Baoshang, Shanghai, 201906
+8621 61486668
sales.cn@dantherm.com

Rivenditore:

RESTA AGGIORNATO

SEGUICI SU:



danthermgroup.com