



LIBECCIO

Cámara de
Fermentación controlada





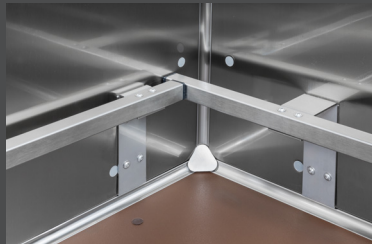
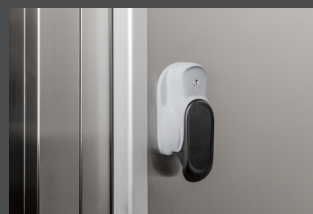
CARACTERÍSTICAS GENERALES STANDARD

- Temperatura de trabajo: -10°C/+40°C
- Humedad: hasta 95%
- Estructura: Modular y desmontable, con paneles autoportantes aislados con poliuretano expandido de alta densidad (43kg/, espesor 60 mm)
- Suelo aislado de 60 mm, reforzado con laminado fenólico estratificado de 10 mm, superficie antideslizante R10.
- Rampa de ingreso y salida en acero inoxidable
- Sistema de distribución del aire con cãrter interno en acero inoxidable
- Revestimiento interno: acero inoxidable AISI 304
- Revestimiento exterior: acero galvanizado prepintado

PUERTAS pivotantes

Características:

- Cierre tipo PUSH, con llave y desbloqueo de seguridad
- Marco puerta en acero inoxidable
- Juntas de silicona
- Bisagras industriales regulables



PARAGOLPES internos en acero inoxidable realizado con tubular cuadrado 30x30 mm.

AEROEVAPORADOR con sistema de ventilación forzada, dotado de mecanismo de desescarche automático y calentamiento con resistencias eléctricas en acero. Válvula termostática regulable

Batería - Carcasa

La batería, fabricada con aletas de aluminio y tubo de cobre.

Con distancia entre aletas medio de 5,5 mm.

Las baterías se prueban con nitrógeno a una presión de 15 bar.

La carcasa está hecha de aluminio.

Fan motors

Los modelos de motor de ventilador en uso con diámetro de 200 mm tienen las siguientes características::

- Fabricado según normativa EN 60335-1, con protección térmica interna.
- Alimentación 230-240V/1/50-60Hz
- Índice de protección IP54
- Clase de aislamiento F
- Sistema eléctrico fabricado conforme a la directiva de baja tensión 73/23 CEE



Irtech srl
Via Alcide de Gasperi ,38
20035 Villa Cortese (MI) - Italy
+39 0331024180
info@irtechsrl.it
www.irtechsrl.it

PANEL DE CONTROL LCD

con pantalla gráfica táctil VCOLOR, para la gestión automática o manual de las siguientes funciones:



- Enfriamiento y stop fermentación
- Conservación
- Retraso
- Fermentación
- Dormilón (sleeper)

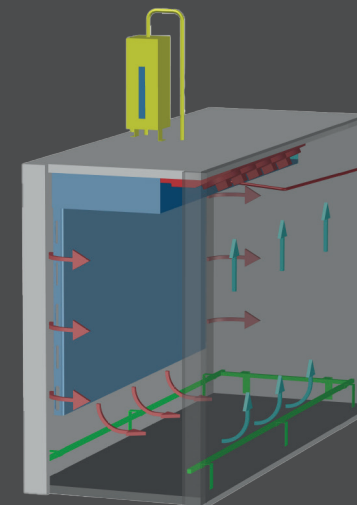
Gestión climatizada de la temperatura y humedad. Control de velocidad de los ventiladores en las distintas fases. Puerta USB on board para descarga datos HACCP y carga nueva receta. Posibilidad de conexión WI-FI para permitir la gestión remota de la máquina.

SISTEMA HUMIDIFICACION

Humedad generada por introducción de vapor nebulizado, mandado por humidificador electrónico.

Distribuidor de vapor en acero inoxidable AISI 304.

Ventilador centrífugo para deshumidificación



CIRCULACIÓN DE AIRE

El sistema de circulación de aire está diseñado para tener uniformidad de temperatura y humedad en todos los puntos de la fermentadora retardador.

UNIDAD FRIGORIFICA abierta, equipada con:

- Compresor hermético Tecumseh
- Condensador tropicalizado
- Filtros deshidratadores, recibidores de liquido, válvulas solenoides, indicadores de liquido, grupo manometrico, y todo lo necesario para el buen funcionamiento.
- Gas R452A



Carros cm. 46x62
Bandeja cm. 60x40

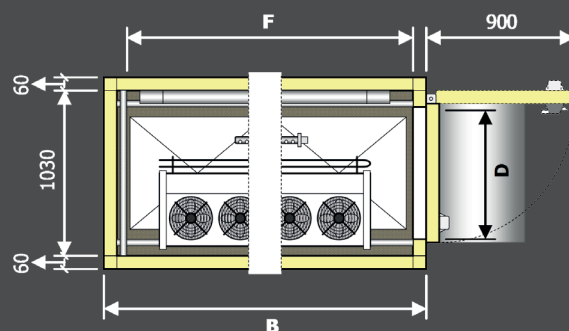
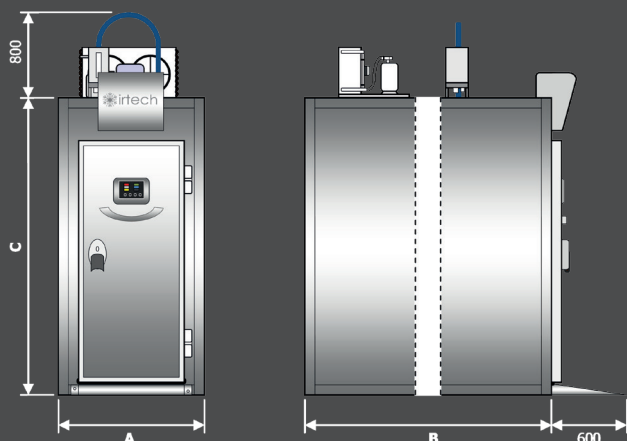
Carros cm. 56x72
Bandeja cm. 50x70

Carros cm. 66x82
Bandeja cm. 60x80

Carros cm. 66x102
Bandeja cm. 60x100

Carros cm. 86x102
Bandeja cm. 80x100

LIBECCIO 168sl	1	1	1	-	-
LIBECCIO 264sl	2	2	1	1	-
LIBECCIO 364sl	3	2	1	1	-
LIBECCIO 268sl	3	3	2	1	-
LIBECCIO 464sl	4	3	2	1	-
LIBECCIO 457sl	4	4	2	2	-
LIBECCIO 368sl	5	4	3	2	-
LIBECCIO 557sl	6	5	3	2	-
LIBECCIO 3610sl	6	5	3	3	-
LIBECCIO 468sl	7	6	4	3	-
LIBECCIO 186	1	1	1	-	-
LIBECCIO 1810	2	2	1	1	1
LIBECCIO 286	2	2	2	1	1
LIBECCIO 464	4	3	2	1	1
LIBECCIO 386	4	3	3	2	2
LIBECCIO 457	4	4	3	2	2
LIBECCIO 564	5	4	3	2	2
LIBECCIO 486	5	4	4	2	2
LIBECCIO 664	6	5	4	2	2
LIBECCIO 3810	6	6	4	3	3



Codigo	Modelo	Temp	UR	Medidas Externas	Medidas Internas Utiles	Puerta	Productividad	Potencia
		°C	%	A cm. B C	G cm. F E	cm.	Kg*	
23 LBC 168sl	LIBECCIO 168sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 115 x 255	77 x 85 x 196	80 x 200h	45	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 0.75)
23 LBC 264sl	LIBECCIO 264sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 135 x 255	77 x 115 x 196	80 x 200h	65	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 1)
23 LBC 364sl	LIBECCIO 364sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 175 x 255	77 x 155 x 196	80 x 200h	90	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 1.25)
23 LBC 268sl	LIBECCIO 268sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 195 x 255	77 x 175 x 196	80 x 200h	90	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.25)
23 LBC 464sl	LIBECCIO 464sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 215 x 255	77 x 195 x 196	80 x 200h	135	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.5)
23 LBC 475sl	LIBECCIO 475sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 255 x 255	77 x 235 x 196	80 x 200h	135	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.5)
23 LBC 368sl	LIBECCIO 368sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 275 x 255	77 x 255 x 196	80 x 200h	135	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.5)
23 LBC 557sl	LIBECCIO 557sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 315 x 255	77 x 295 x 196	80 x 200h	155	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.75)
23 LBC 3610sl	LIBECCIO 3610sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 335 x 255	77 x 315 x 196	80 x 200h	155	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.75)
23 LBC 468sl	LIBECCIO 468sl	-10°/+40°	70÷95	115 x 375 x 255	77 x 355 x 196	80 x 200h	180	400/50/3ph kW 4 (Hp 2)
23 LBC 186	LIBECCIO 186	-10°/+40°	70÷95	135 x 95 x 255	92 x 85 x 196	95 x 200h	45	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 0.75)
23 LBC 1810	LIBECCIO 1810	-10°/+40°	70÷95	135 x 135 x 255	92 x 115 x 196	95 x 200h	65	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 1)
23 LBC 286	LIBECCIO 286	-10°/+40°	70÷95	135 x 155 x 255	92 x 135 x 196	95 x 200h	90	230/50/1ph kW 3.5 (Hp 1.25)
23 LBC 464	LIBECCIO 464	-10°/+40°	70÷95	135 x 215 x 255	92 x 195 x 196	95 x 200h	135	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.5)
23 LBC 386	LIBECCIO 386	-10°/+40°	70÷95	135 x 235 x 255	92 x 215 x 196	95 x 200h	135	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.5)
23 LBC 475	LIBECCIO 475	-10°/+40°	70÷95	135 x 255 x 255	92 x 235 x 196	95 x 200h	155	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.75)
23 LBC 564	LIBECCIO 564	-10°/+40°	70÷95	135 x 275 x 255	92 x 255 x 196	95 x 200h	155	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.75)
23 LBC 486	LIBECCIO 486	-10°/+40°	70÷95	135 x 395 x 255	92 x 275 x 196	95 x 200h	180	400/50/3ph kW 4 (Hp 2)
23 LBC 664	LIBECCIO 664	-10°/+40°	70÷95	135 x 315 x 255	92 x 295 x 196	95 x 200h	180	400/50/3ph kW 4 (Hp 2)
23 LBC 3810	LIBECCIO 3810	-10°/+40°	70÷95	135 x 335 x 255	92 x 315 x 196	95 x 200h	180	400/50/3ph kW 4 (Hp 2)

* Capacidades calculadas en base de baguettes gr. 100-600