



VENDAVAL

Cámara de
Fermentación controlada



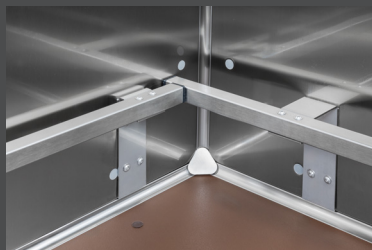
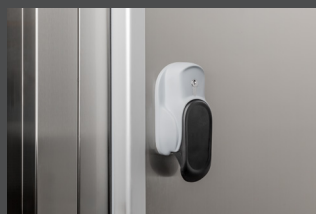
CARACTERÍSTICAS GENERALES STANDARD

- 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



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)

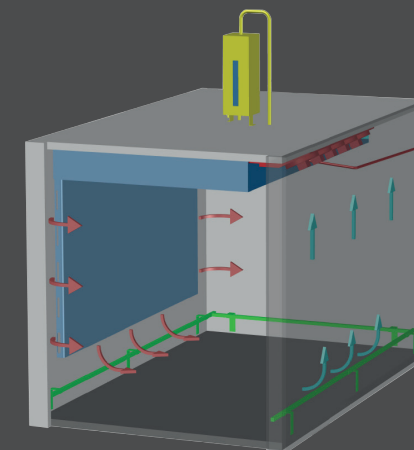
Gestión climatizada de la temperatura y humedad. Control de velocidad de los ventiladores en las distintas fases. Puerta USB on board para descarga datos HACCP y carga nueva receta. Posibilidad de conexión WI-FI para permitir la gestión remota de la máquina.

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.

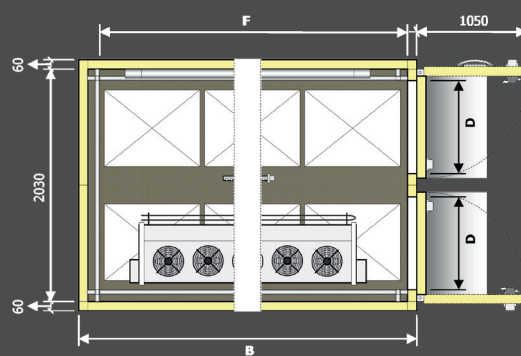
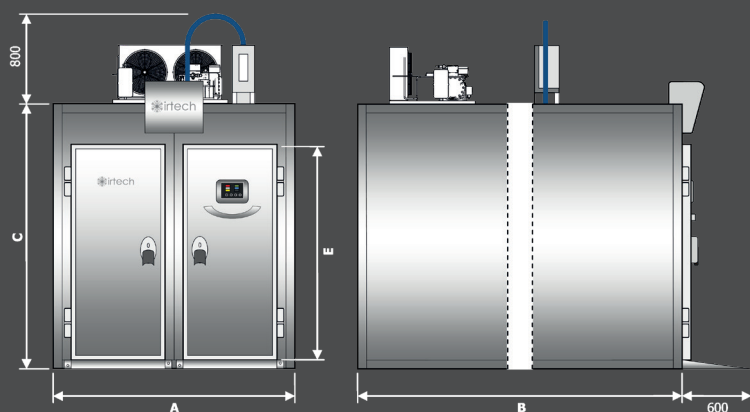
UNIDAD FRIGORIFICA

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



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

	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
VENDAVAL 464sl	4	4	2	2	-
VENDAVAL 664sl	6	4	2	2	-
VENDAVAL 468sl	6	6	4	2	-
VENDAVAL 864sl	8	6	4	2	-
VENDAVAL 857sl	8	8	4	4	-
VENDAVAL 668sl	10	8	6	4	-
VENDAVAL 1057sl	12	10	6	4	-
VENDAVAL 6610sl	12	10	6	6	-
VENDAVAL 868sl	14	12	8	6	-
VENDAVAL 2810	6	4	2	2	2
VENDAVAL 486	6	4	4	2	2
VENDAVAL 964	9	6	4	2	2
VENDAVAL 686	12	7	6	4	4
VENDAVAL 875	12	8	6	4	4
VENDAVAL 1564	15	9	6	4	4
VENDAVAL 886	15	9	8	4	4
VENDAVAL 1864	18	10	8	4	4
VENDAVAL 6810	18	10	8	6	6



Codigo	Modelo	Temp	UR	Medidas Externas			Medidas Internas Utiles			Puerta	Productividad	Potencia	
		°C	%	A	cm. B	C	G	cm. F	E	D	cm. H	Kg*	
23 VDL 464sl	VENDAVAL 646sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 135 x 255			177 x 115 x 196			80 x 200h (2)		135	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.5)
23 VDL 664sl	VENDAVAL 664sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 175 x 255			177 x 155 x 196			80 x 200h (2)		155	230/50/1ph kW 5 (Hp 1.75)
23 VDL 468sl	VENDAVAL 468sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 195 x 255			177 x 175 x 196			80 x 200h (2)		180	400/50/3ph kW 5 (Hp 2)
23 VDL 864sl	VENDAVAL 864sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 215 x 255			177 x 195 x 196			80 x 200h (2)		180	400/50/3ph kW 5 (Hp 2)
23 VDL 875sl	VENDAVAL 875sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 255 x 255			177 x 235 x 196			80 x 200h (2)		270	400/50/3ph kW 5 (Hp 2.5)
23 VDL 668sl	VENDAVAL 668sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 275 x 255			177 x 255 x 196			80 x 200h (2)		270	400/50/3ph kW 7 (Hp 2.5)
23 VDL 1057sl	VENDAVAL 1057sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 315 x 255			177 x 295 x 196			80 x 200h (2)		270	400/50/3ph kW 7 (Hp 2.5)
23 VDL 6610sl	VENDAVAL 6610sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 335 x 255			177 x 315 x 196			80 x 200h (2)		360	400/50/3ph kW 8 (Hp 3)
23 VDL 868sl	VENDAVAL 868sl	-10°/+40°	70÷95	215 x 375 x 255			177 x 355 x 196			80 x 200h (2)		360	400/50/3ph kW 8 (Hp 3)
23 VDL 2810	VENDAVAL 2810	-10°/+40°	70÷95	255 x 135 x 255			209 x 115 x 196			95 x 200h (2)		135	230/50/1ph kW 4 (Hp 1.5)
23 VDL 486	VENDAVAL 486	-10°/+40°	70÷95	255 x 155 x 255			209 x 135 x 196			95 x 200h (2)		180	400/50/3ph kW 5 (Hp 2)
23 VDL 964	VENDAVAL 964	-10°/+40°	70÷95	255 x 215 x 255			209 x 195 x 196			95 x 200h (2)		180	400/50/3ph kW 5 (Hp 2)
23 VDL 686	VENDAVAL 686	-10°/+40°	70÷95	255 x 235 x 255			209 x 215 x 196			95 x 200h (2)		270	400/50/3ph kW 7 (Hp 2.5)
23 VDL 875	VENDAVAL 875	-10°/+40°	70÷95	255 x 255 x 255			209 x 235 x 196			95 x 200h (2)		270	400/50/3ph kW 7 (Hp 2.5)
23 VDL 1564	VENDAVAL 1564	-10°/+40°	70÷95	255 x 275 x 255			209 x 255 x 196			95 x 200h (2)		360	400/50/3ph kW 8 (Hp 3)
23 VDL 886	VENDAVAL 886	-10°/+40°	70÷95	255 x 295 x 255			209 x 275 x 196			95 x 200h (2)		360	400/50/3ph kW 8 (Hp 3)
23 VDL 1864	VENDAVAL 1864	-10°/+40°	70÷95	255 x 315 x 255			209 x 295 x 196			95 x 200h (2)		450	400/50/3ph kW 8 (Hp 4)
23 VDL 6810	VENDAVAL 6810	-10°/+40°	70÷95	255 x 335 x 255			209 x 315 x 196			95 x 200h (2)		450	400/50/3ph kW 8 (Hp 4)

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