



Serie DRY

Equipo frigorífico de secado de aire para instalación en interior

EQUIPO DE SECADO

GRAN PRODUCCIÓN

La gama de SECADEROS INDUSTRIALES de Maxwell Thermomachines son una solución ideal para el secado de grandes, medianas y pequeñas producciones de embutidos y quesos.

Equipo frigorífico de secado de aire para instalación en interior, distintos modelos dependiendo de la producción que se requiera.

- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI 316.
- Equipados con compresores scroll.
- Baterías de frío y calor con tratamiento Bronz-Glow contra la corrosión.
- Resistencias de calor para estufaje.
- Desescarche por gas caliente.
- Ventiladores de velocidad variable EC.
- Control electrónico con pantalla táctil capacitiva para gestionar temperatura y humedad dotado de todas las funciones para el curado.
- Se incluye condensador remoto con ventiladores EC, (diferentes modelos en función del equipo).



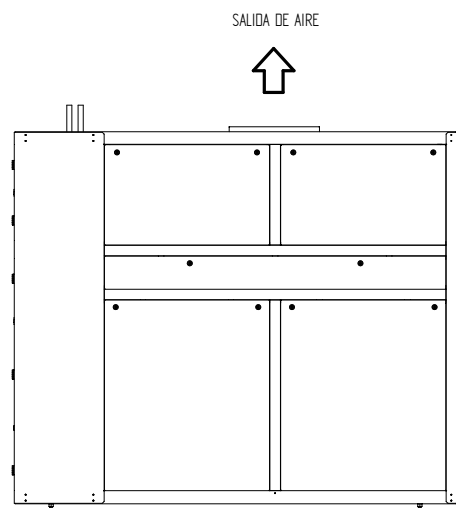
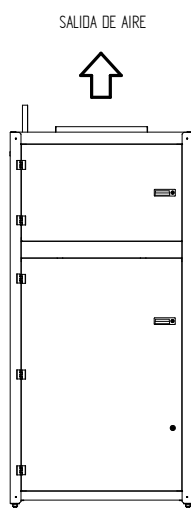
- OPCIONAL:
- Baterías fabricadas en acero inoxidable.
 - Sistema de refrigeración por Glicol.



Manual de usuario con información técnica detallada sobre los procedimientos de limpieza y mantenimiento.



ENTRADA DE AIRE →



DRY

Condensador Axial remoto

	Compresor		Potencia Frigorífica	Producción						Ventilador	Caudal Máx.	Plano	
	Cv	Modelo	(kW)	Jamones m3	Kg	Embutidos m3	Kg	Quesos m3	Kg	EC (Ømm)	m3/h	Nº	Nº
DRY 10	10	DSH161	33,00	210	21.000	150	10.000	190	17.000	2x Ø 500	18.000	FC2500	S1
DRY 15	15	DSH184	37,00	240	24.000	190	12.000	220	20.000	2x Ø 500	18.000	FC2500	S1
DRY 20	20	DSH240	49,60	350	35.000	250	16.000	320	29.000	3x Ø 500	27.000	FC3500	S2
DRY 25	25	DSH295	61,00	470	47.000	310	20.000	420	38.000	3x Ø 500	27.000	FC3500	S2
DRY 30	30	DSH381	76,00	550	55.000	350	23.000	500	45.000	2x Ø 630	40.000	VC2630	S3
DRY 40	40	DSH485	99,00	680	68.000	410	27.000	620	56.000	2x Ø 630	40.000	VC2630	S4

Otras opciones bajo consulta.

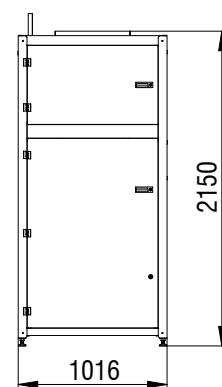
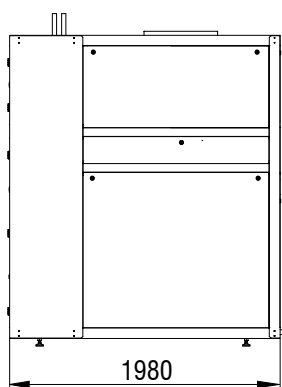
El flujo de aire y los componentes del sistema frigorífico se encuentran completamente aislados entre sí. Asegurando de esta manera la máxima seguridad alimentaria.

Pantalla táctil incorporada en el panel de control remoto, o en el propio equipo.

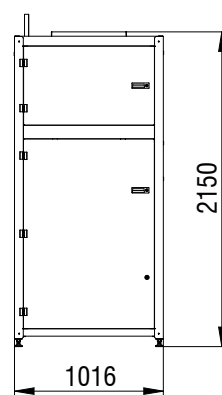
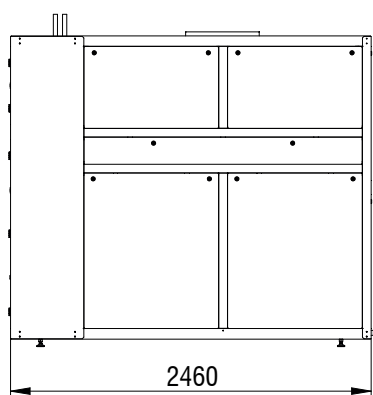
Ambas opciones disponibles bajo petición previa.



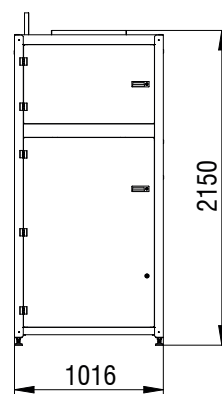
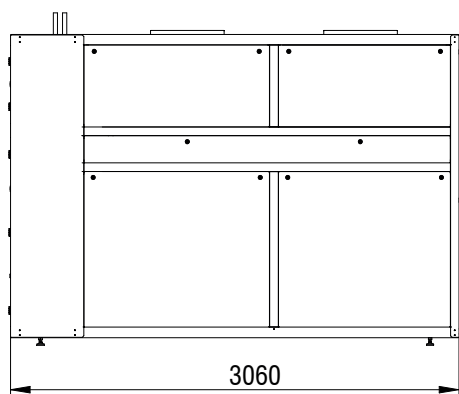
DRY...S1



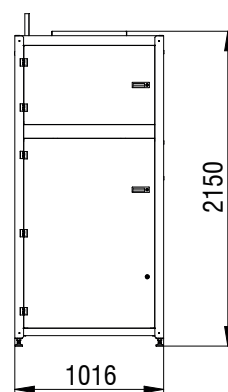
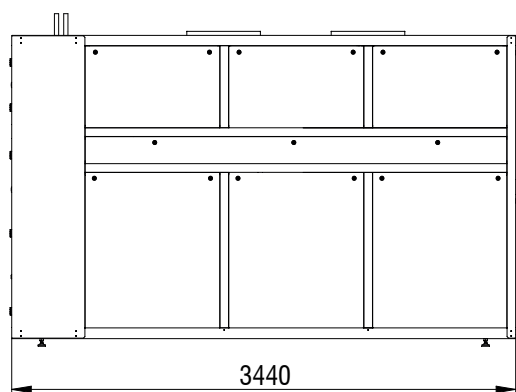
DRY...S2



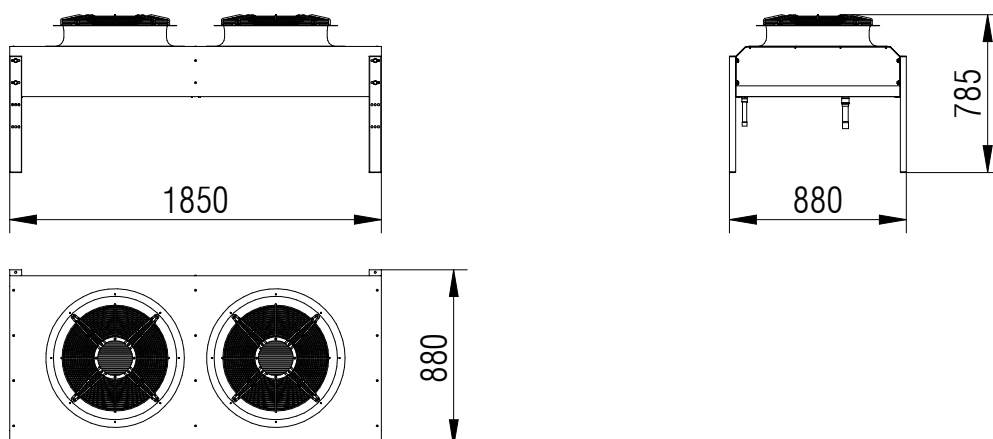
DRY...S3



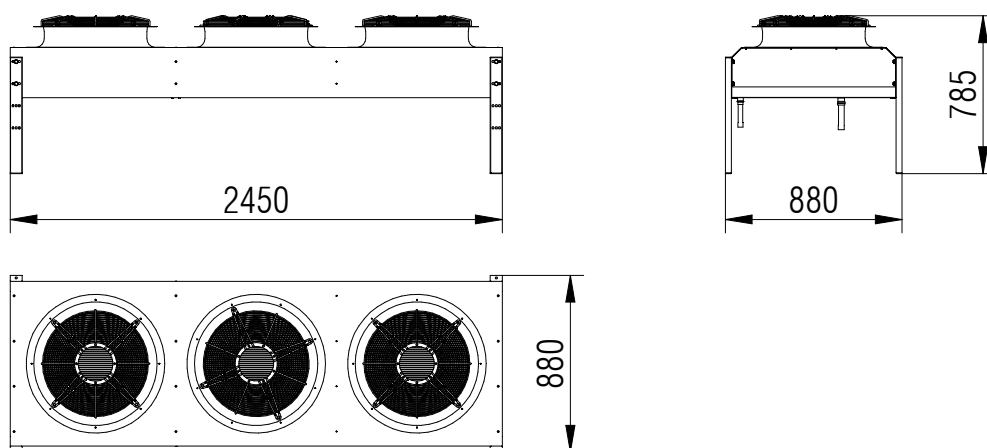
DRY...S4



FC...2500



FC...3500



VC...2630

