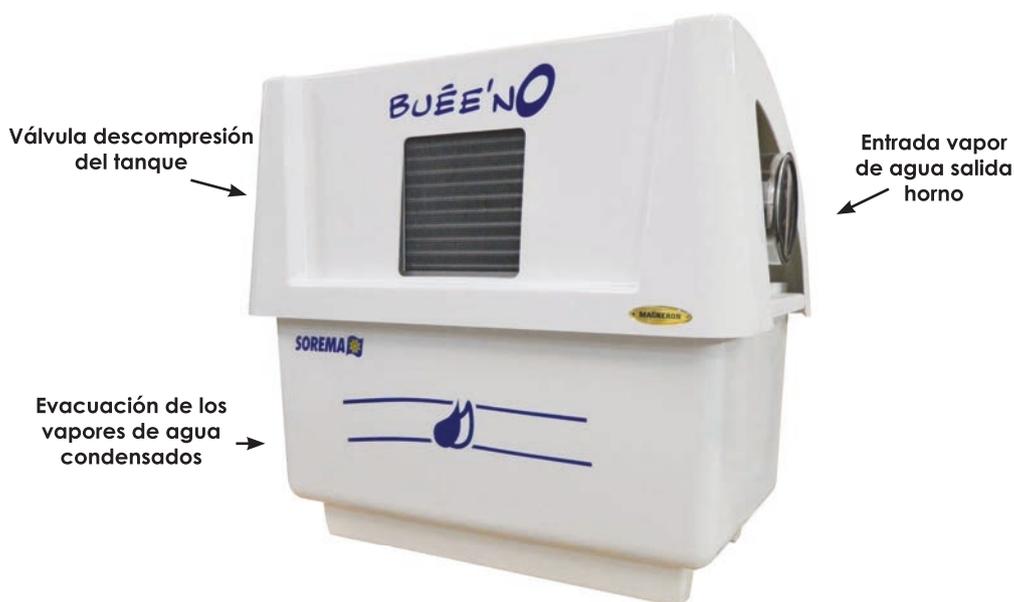


Condensación de vapor de agua

BUÉE'NO



A : 990 mm
P : 660 mm
L : 1130 mm

(Prever altura de descape + 100 mm)

Ventajas

- Límite la emisión de vapor de agua en la panadería
- Permite la condensación de vapores de agua en salida de hornos de tamaño adecuado
- Concebido para hornos ventilados y adaptables en hornos de suela con condiciones
 - Cuba aislada
 - Intercambiador tipo serpentín inox 316 L
- Salida de agua para evacuación de los condensados Ø 20/27
 - Entrada vapor Ø 200
- Salida válvula clapeta de descompresión Ø 100
- Compresor frigorífico R452A con condensador a aire - ventilador helicoidal
 - Agitación mecánica del agua
- Caja eléctrica de potencia y de gestión de funcionamiento (integrado)
 - Sin consumo de agua



Referencia	BUÉE'NO 100	BUÉE'NO 100 ECOLOGIC
Gas refrigeracion	R452A	R290
Volumen de cuba	110 litros	
Caja de mando a distancia	No	
Alimentación eléctrica	Tension: 230V-1/N+T-50Hz Regimen de Neutro «TT» o «TN» sólo	
Potencia y intensidad eléctrica	680 W/4A	
Rendimiento de aire del condensador	540 m3/h	
Conexiones hidráulicas	Tiro : Estirado hembra 20-27 (3/4") Relleno y sobrante : Estirado macho 20-27 (3/4")	
Dimensiones (mm)	L : 1130 P : 660 A : 990 (prever altura de descape +100 mm encima de la cubierta)	
Peso (kg)	Vacío : 62 En marcha : 172	

Opciones

- **Soporte mural en acero inoxidable** necesario para la instalación del enfriador encima de la artesa, a reserva de la carga admisible por las paredes
- **Soporte inox con 4 patas, fijación al suelo + pared** altura a precisar, maxi. 2 ml
- **Voltaje : 208V - 60 Hz (excepto norma UL)** consultarnos para otro voltaje

Precauciones de uso

El aparato de condensación de vapor de horno BUÉE'NO ha sido diseñado para simplificar la instalación sin tubo externo para hornos ventilados ubicados en espacios reducidos.

El horno se conecta directamente al tubo Ø 200 del BUÉE'NO.

El BUÉE'NO sólo recibe el aire cargado de vapor de agua durante el tiempo de descarga y carga, porque la extracción de vapor de agua de un horno ventilado esta vinculado con la apertura de las puertas. Para los hornos de suela, debemos reproducir el mismo sistema. Por lo tanto, la extracción debe efectuarse a mano, o de manera automática al deshornamiento con un retraso de tiempo vinculado al tiempo de la operación (más o menos 1 o 2 minutos).

Estamos a su disposición para más información.