

SERIE CFS-H - GUÍA DE INSTALACIÓN

Información a tener en cuenta antes de la instalación de su equipo TERRA Food-Tech[®].

ÍNDICE

Conexión eléctrica.....	Pág. 2
Gráfico conexiones	Pág. 2
Mangueras incluidas.....	Pág. 3
Alimentación de agua automática.....	Pág. 3
Desagüe	Pág. 3
Dimensiones a tener en cuenta para la instalación de su equipo	Pág. 4
Condiciones (temperatura, humedad, altitud)	Pág. 4



AUTOCLAVES COMPACTAS PARA ALIMENTOS ENVASADOS

MODELOS SOBREMESA

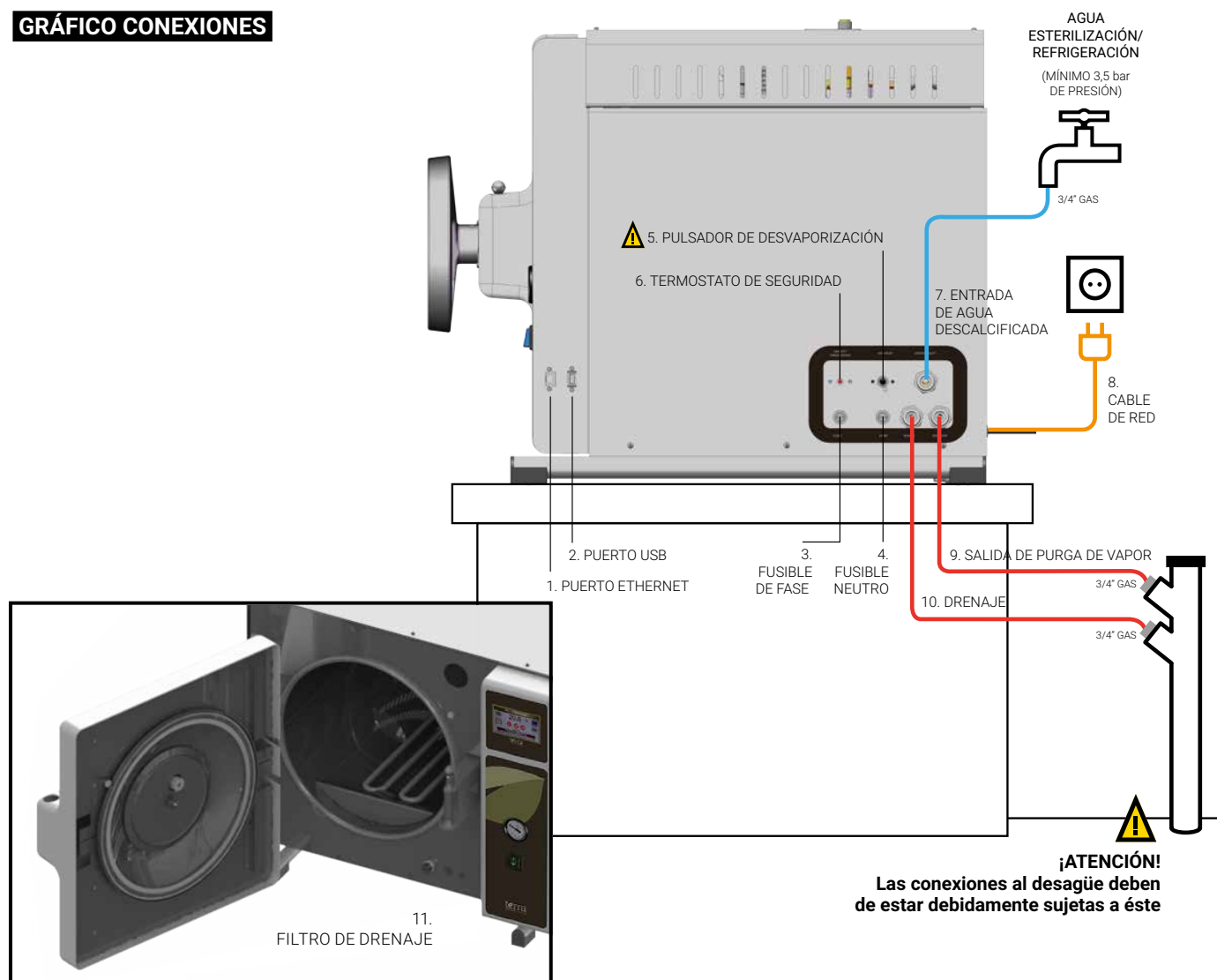
CONEXIÓN ELÉCTRICA

MODELOS	FRECUENCIA	CONSUMO	TENSIÓN	CONEXIÓN*
CFS-50-H	50/60 Hz	2800 W	230 (1P+N+E) V	16 A ①
CFS-75-H	50/60 Hz	3200 W	230 (1P+N+E) V	16 A ①

* Enchufes estándar. Consultar por otros enchufes.



GRÁFICO CONEXIONES





ATENCIÓN

- Las salidas **9** y **10** no se pueden conectar juntas; éstas deben de ir por separado directamente al desagüe.



- Evitar conectar las **salidas a desagüe** a través de sifones u otros elementos que dificulten la evacuación del agua.

MANGUERAS INCLUIDAS

3 mangueras de 2 metros de longitud (3/4" GAS).

Para:

- 7. ENTRADA DE AGUA DESCALCIFICADA
- 9. SALIDA DE PURGA DE VAPOR
- 10. DRENAJE



DESAGÜE

Necesitará un desagüe cerca del equipo para:

- 9. SALIDA DE PURGA DE VAPOR
- 10. DRENAJE

NOTA:

El equipo incorpora un sistema que mezcla el agua de refrigeración con el agua caliente resultante de la esterilización. De esa forma se disminuye la temperatura de salida a unos 60 o 70° C en función de la temperatura del agua de refrigeración entrante.

ALIMENTACIÓN DE AGUA AUTOMÁTICA

- 4. ENTRADA DE AGUA DESCALCIFICADA (ESTERILIZACIÓN / ENFRIAMIENTO)

El agua utilizada se aconseja que sea **blanda** o **descalcificada** para evitar que se depositen residuos en el interior del depósito. La presión mínima debe ser 3,5 bar.



GRIFO DE 3/4" GAS
AGUA DE UNA RED DESCALCIFICADA

**AUTOCLAVES
COMPACTAS
PARA ALIMENTOS
ENVASADOS**

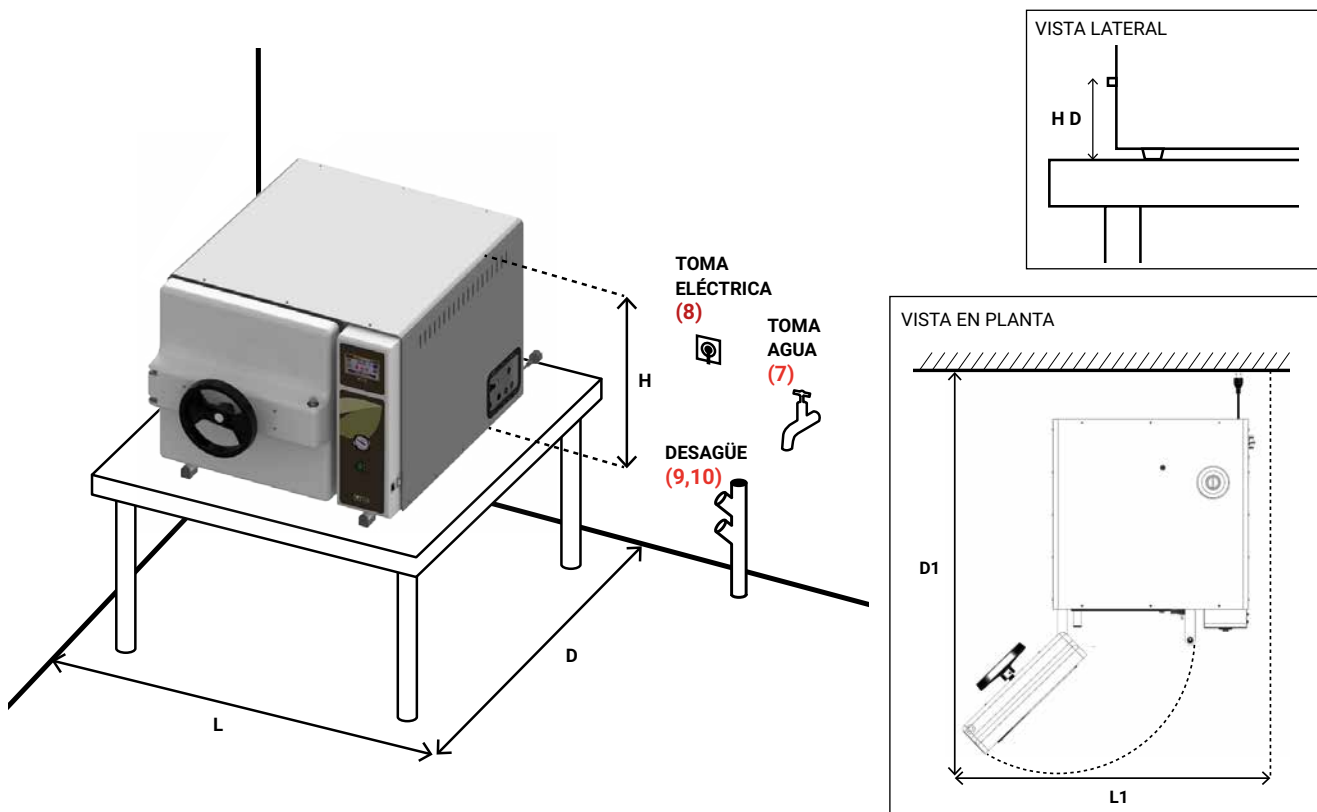
MODELOS SOBREMESA



DIMENSIONES A TENER EN CUENTA PARA LA INSTALACIÓN DE SU EQUIPO

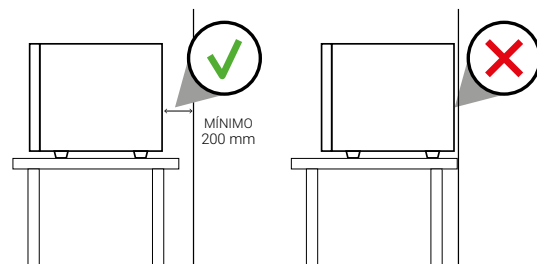
Por razones de seguridad, la distancia entre ambos lados del equipo y la pared o cualquier otro objeto, debería ser de 10 cm, y entre el equipo y la pared posterior debería ser, como mínimo, de 20 cm.

MODELOS	L LONGITUD (con puerta cerrada)	L1 LONGITUD (con puerta abierta)	D PROFUNDIDAD	D1 PROFUNDIDAD (con puerta abierta)	H ALTURA	HD ALTURA DRENAJE
CFS-50-H	805 mm	1290 mm	805 mm	1230 mm	650 mm	50 mm
CFS-75-H	805 mm	1290 mm	1005 mm	1430 mm	650 mm	50 mm



ADVERTENCIA:

Observe las distancias recomendadas



CONDICIONES

Este equipo está preparado para funcionar bajo las siguientes condiciones máximas:

- Temperatura ambiente: 30°C
- Humedad: 75%
- Altitud: 2000 metros s.n.m., en caso de altitudes mayores, consultar.



Avinguda del Vallès, 322
Pol. Ind. "Els Bellots"
08227 Terrassa (Barcelona), Spain

Tel. +34 937 830 720
hello@terrafoodtech.com
www.terrafoodtech.com

TERRA Food-Tech® es una marca registrada de R.Espinar S.L.



R. ESPINAR, S.L.

REV 10.2020