

SERIE CFS-H - MANUALE DI INSTALLAZIONE

Le istruzioni contenute in questo manuale sono da tenere in debita considerazione prima dell'installazione del suo strumento TERRA Food-Tech[®].

INDICE

Connessione elettrica	Pag. 2
Schema delle connessioni	Pag. 2
Tubi forniti	Pag. 3
Scarico dell'acqua	Pag. 3
Alimentazione automatica dell'acqua	Pag. 3
Dimensioni da considerare per l'installazione della sua autoclave.....	Pag. 4
Condizioni ambientali (temperatura, umidità, altitudine).....	Pag. 4



VISUALIZZALO QUI



**AUTOCLAVI
COMPATTE
PER ALIMENTI
E CONSERVE**

MODELLI ORIZZONTALI

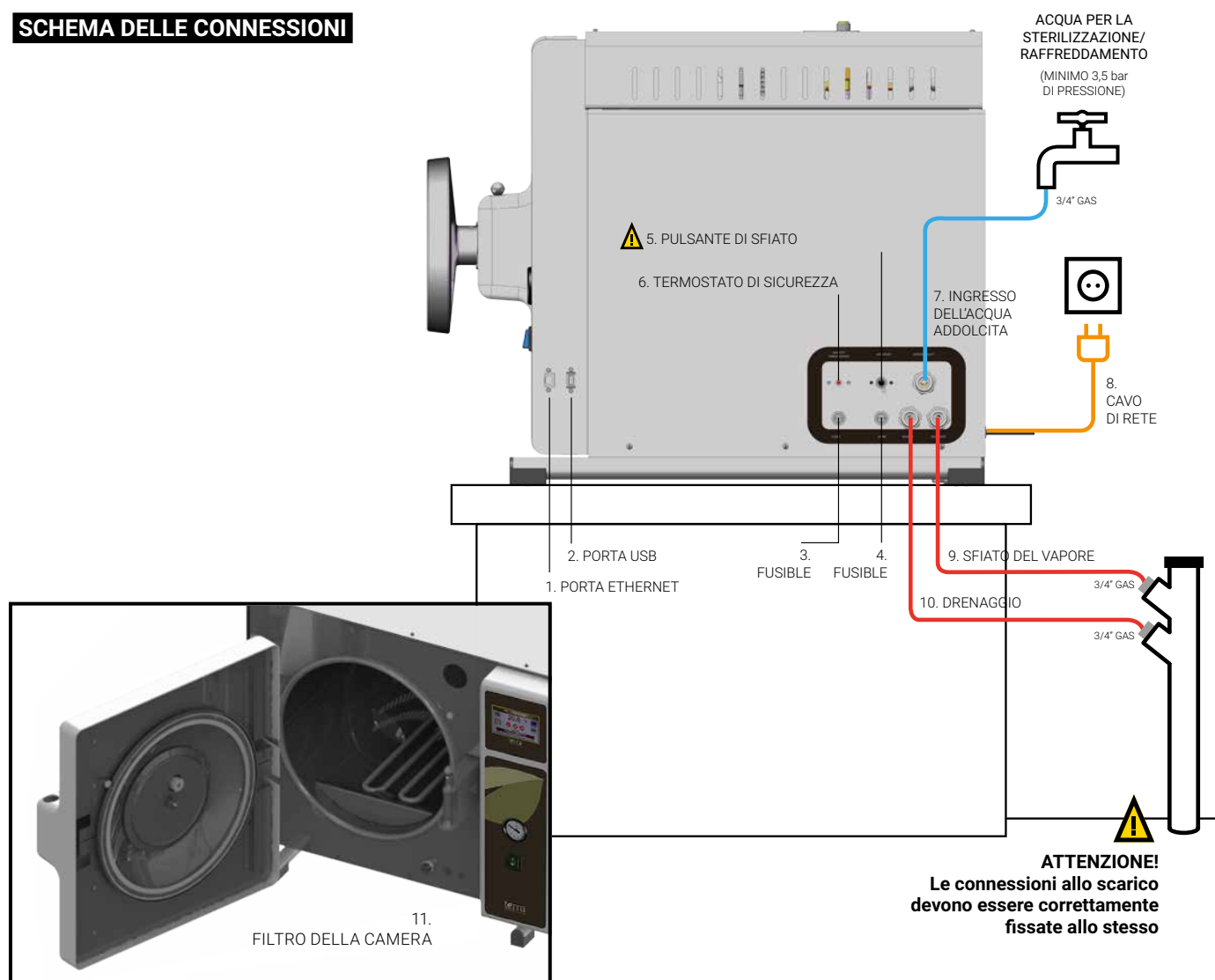
CONNESSIONE ELETTRICA

MODELLI	FREQUENZA	CONSUMO	TENSIONE	CONNESSIONE*
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

* Spine standard. Per spine particolari si prega di contattarci.



SCHEMA DELLE CONNESSIONI





ATTENZIONE

- Le uscite **9** e **10** non si devono connettere unite ma devono essere collegate separatamente e direttamente allo scarico.



- Evitare di connettere le **uscite di scarico** mediante sifoni o altri elementi che ostacolino l'eliminazione dell'acqua.

TUBI FORNITI

3 tubi da 2 metri di lunghezza (3/4" PER GAS)

Per:

7. INGRESSO DELL'ACQUA ADDOLCITA

9. SFIATO DEL VAPORE

10. DRENAGGIO



SCARICO DELL'ACQUA

E' necessario uno scarico dell'acqua in prossimità dello strumento per:

9. SFIATO DEL VAPORE

10. DRENAGGIO DELLA CAMERA

NOTA:

Lo strumento integra un sistema che mescola l'acqua di raffreddamento con l'acqua calda proveniente dalla sterilizzazione.

In questo modo si riduce la temperatura di uscita fino a 60° o 70°C circa in funzione della temperatura dell'acqua di raffreddamento in ingresso.

ALIMENTAZIONE AUTOMATICA DELL'ACQUA

4. INGRESSO DELL'ACQUA ADDOLCITA (STERILIZZAZIONE / RAFFREDDAMENTO)

L'acqua utilizzata dovrebbe essere **addolcita** o **demineralizzata** per evitare che si depositino residui calcarei all'interno della camera e sui contenitori alimentari. La pressione minima deve essere 3,5 bar.



RUBINETTO DA 3/4" PER GAS ACQUA DI RETE ADDOLCITA

**AUTOCLAVI
COMPATTE
PER ALIMENTI
E CONSERVE**

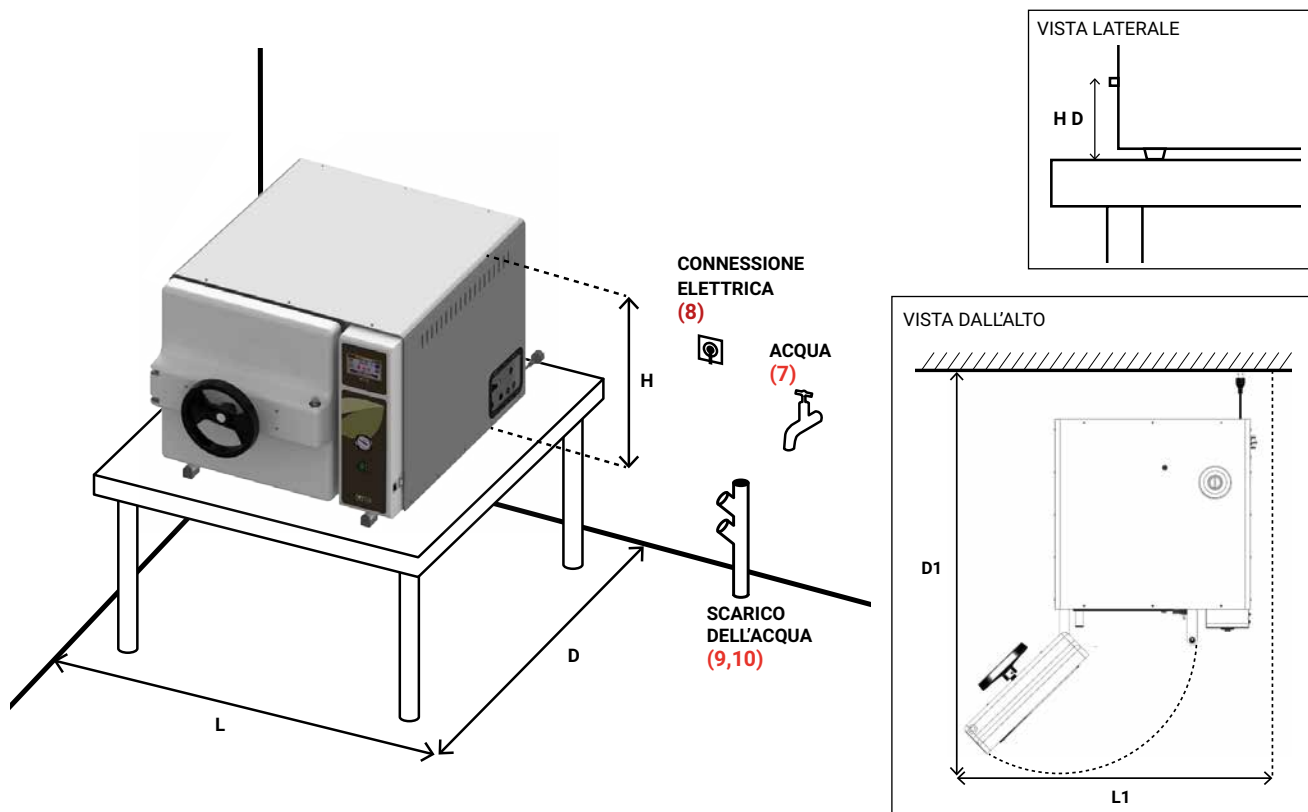
MODELLI ORIZZONTALI



DIMENSIONI DA CONSIDERARE PER L'INSTALLAZIONE DELLA SUA AUTOCLAVE

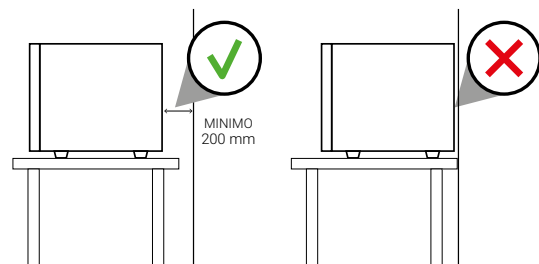
Per questioni di sicurezza, la distanza fra entrambi i lati dello strumento e la parete o qualsiasi altro oggetto, Dovrebbe essere pari a 10 cm, e fra lo strumento e la parete posteriore dovrebbe essere, come minimo, di 20 cm.

MODELLI	L con coperchio aperto	L1 con coperchio chiuso	D profondità	D1 profondità (con coperchio chiuso)	H altezza	HD altezza di carico
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



AVVERTENZA:

Osservare le distanze raccomandate



CONDIZIONI (TEMPERATURA, UMIDITÀ, ALTITUDINE)

Questo strumento è stato disegnato per funzionare alle seguenti condizioni minime:

- Temperatura ambiente: 30°C
- Umidità: 75%
- Altitudine: 3000 metri s.l.m., in caso di altitudini maggiori, si prega di contattarci.



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