

zerosottozero
TECNOLOGIA E TRADIZIONE DAL 1968 NELLA CUCINA PROFESSIONALE[Chi siamo](#) [Aziende](#) [Focus](#) [Impianti](#) [News Corporate](#) [Prodotti](#) [Tecnologie](#)

LU-VE-Nuovi Aeroevaporatori a doppio flusso FHD

di [Massimo Moscati](#) | 15 maggio 2013 in [Prodotti](#) · [0 Commenti](#)

Condividi quest'articolo

[Twitter](#)[Digg](#)[Delicious](#)[Facebook](#)[Stumble](#)[Subscribe by RSS](#)

La gamma di aeroevaporatori a doppio flusso FHD (Potenza da 2000 a 19800 Watt – 18 modelli) proposta da **LU-VE SpA** è estremamente silenziosa ed è disponibile con ventilazione normale, per celle frigorifere per la conservazione di merce fresca, e con ventilazione bassa per laboratori, sale di lavorazione e imballaggio.

Gli apparecchi sono realizzati con lo scambiatore di calore ad alta efficienza TURBOCOIL[®], che consente il più alto rapporto potenza/costo ottenibile, grazie alla combinazione ottimale di tubi con elevato coefficiente di scambio termico e alette specializzate per massimizzare lo scambio lato aria. Ciò consente di ridurre il volume interno a parità di prestazioni, limitare la formazione di brina e la deumidificazione della cella, riducendo quindi l'essiccazione degli alimenti da conservare.

Come "optional" è disponibile la versione Benefit, con il distributore Jet-O-Matic[®], studiato per garantire la massima efficienza dello scambiatore nelle diverse condizioni di impiego, poiché consente una migliore distribuzione del fluido refrigerante rispetto alle soluzioni tradizionali.

I nuovi aeroevaporatori a doppio flusso FHD si contraddistinguono per:

- altissima efficienza dello scambio termico;
- ridotta deumidificazione della cella;
- ridotta formazione di brina;
- ridottissimo volume interno dei circuiti;
- basso livello di rumorosità;
- bassi consumi d'energia.

La nuova carenatura, dal design particolarmente accurato, è realizzata con materiale sintetico antiurto e antiinfortunistico "Safeshell" rinforzato, che garantisce facilità di pulizia e igienicità.

I nuovi aeroevaporatori FHD sono dotati di serie di motori elettronici (EC), che consentono di ridurre drasticamente i consumi energetici e offrono una maggior flessibilità nella regolazione della velocità.

Gli apparecchi sono certificati EUROVENT e sono disponibili anche nella versione per Glycole, NH3 e CO₂.

Il tuo nome (richiesto)

La tua email (richiesto)

Oggetto



Leggi la rivista



2013/4 – Maggio

Cerca: Cerca

Articoli recenti

[CAREL-Nuova affiliata in Giappone](#)[Al servizio delle celle frigorifere](#)[Affidabilità e sostenibilità delle prestazioni dei sistemi di refrigerazione](#)[LU-VE-Nuovi Aeroevaporatori a doppio flusso FHD](#)[Chi siamo](#)

Commenti recenti

Archivi

[maggio 2013](#)

Categorie

[Aziende](#)[Chi siamo](#)[Focus](#)[Impianti](#)[News Corporate](#)[Prodotti](#)[Tecnologie](#)

Meta

[Collegati](#)[Voce RSS](#)[RSS dei commenti](#)[WordPress.org](#)