



ZHK 2000 FI

APPLICATION SPECIFIC UNIT



euroclima[®]
We care for better air

CONTENT

inhalt contenuto

Page | Seite | Pagina

3 | About Euroclima
4 | Hygiene
5 | Sections
6 | Technical Specification
7 | Technical datas

Über Euroclima
Hygiene
Bauteile
Anlagebeschreibung
Technische Daten

Su Euroclima
Igiene
Sezioni
Specifica tecnica
Dati tecnici



CLEAN AIR SINCE 1963

reine luft seit 1963 aria pulita dal 1963



Euroclima is a company with extensive international operations, whose manufacturing facilities are in Bruneck/Italy and Sillian/Austria. We are specialized in the manufacturing and worldwide distribution of state-of-the-art air-conditioning and ventilation systems.

We try to exceed the expectations of our customers by innovation, quality and comprehensive service. More than 160 employees are at present employed at our two production plants. Euroclima has a well distributed network of sales and service all over Europe, Asia, Middle East and Northern Africa. Our partners in various countries assume a surface-covering responsibility for marketing, local servicing and optimal assistance.

Euroclima ist ein international tätiges Industrieunternehmen mit Produktionsstätten in Bruneck/Italien und Sillian/Österreich. Unser Unternehmensziel ist die Herstellung und der weltweite Vertrieb von qualitativ ausgereiften Klima- und Lüftungsgeräten.

Wir versuchen die Erwartungen unserer Kunden durch Innovation, Qualität und umfassenden Service zu übertreffen. Euroclima beschäftigt derzeit 160 festangestellte Mitarbeiter in zwei Werken. Weiters hat Euroclima ein breitgestreutes Distributionsnetz mit Verkauf und Serviceneiederlassungen in ganz Europa, Asien, Nahen Osten und Nordafrika. Die Kooperationspartner in verschiedenen Ländern sorgen für eine flächendeckende Marktbearbeitung und optimale Servicebetreuung.

Euroclima è un'azienda attiva a livello internazionale con produzione a Brunico/Italia e Sillian/Austria. Obiettivo dell'azienda è la produzione e la distribuzione in tutto il mondo di impianti di climatizzazione e ventilazione di elevata qualità.

Soddisfiamo le aspettative dei nostri clienti attraverso innovazione, qualità e assistenza. Attualmente Euroclima si avvale della collaborazione di 160 dipendenti nei due stabilimenti. Euroclima si avvale di un'ampia rete di distribuzione con uffici vendita e servizi sparsi in tutta l'Europa, Asia, Medio Oriente e Nord Africa. Questa rete capillare di professionisti in diversi paesi si occupa di marketing e del servizio di assistenza.

HYGIENE OF FOODSTAFFS

hygiene in der lebensmittelverarbeitung igiene alimentare

In large-scale commercial food processing hygiene is a must. Bacterial contaminants in air-conditioning units can spread through the air ducts resulting in immensely high expenditures.

Using powerful cleansing agents and disinfectants in the food branch is extremely problematic; to some extent it is, in fact, prohibited.

Due to the chemical and thermal sensitivity of many fermenting and other technical food processes, frequent and long – because they are complicated – purification procedures in the air-conditioning unit can be impeding and detrimental to processing.

The ideal temperature and humidity levels necessary for many processes, all too often provide an ideal breeding ground for germs in those areas which are not easily accessible in the air conditioning unit, in particular on edges and in corners.

Within a short time span, maintenance and cleaning costs exceed the investment costs for the air-handling unit.

The solution

The new developed air-handling unit which has been designed with the needs of the food industry in mind.

Top criterion

The simplest cleaning method for cleaning the inside of the unit and its components.

Recommended cleaning

Steam cleaning; eventual addition of soft cleaning agents and drying by wiping.

Available sections

- Pre-filter G2 (metal filter)
- Pre-filter G3 (synthetic filter)
- Bag-filter from F5 up to F9
- Heating section
- Cooling section with/without droplet separator
- Fan-motor section
- Aspiration section with/without damper
- Mixing box with/without damper

Wo Lebensmittel in großen Mengen industriell verarbeitet werden, ist Hygiene das oberste Gebot. Bakterielle Verunreinigungen in Klimageräten können sich über die Luftkanäle ausbreiten und immense Folgekosten verursachen.

Der Einsatz aggressiver Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist im Lebensmittelbereich äußerst problematisch, teilweise sogar verboten.

Wegen der chemischen und thermischen Sensibilität vieler Fermentierungs- und anderer lebensmitteltechnischer Prozesse, können häufige und lange – weil schwierige – Reinigungsarbeiten im Klimatisierungsbereich Prozeßabläufe behindern und Schäden verursachen.

Ideale Temperatur- und Feuchtwerte für viele Verarbeitungsprozesse bedeuten allzuoft auch ideale Bedingungen für Keimkulturen in schlecht erreichbaren Bereichen der Klimageräte, insbesondere Kanten und Ecken.

Die Wartungs- und Reinigungskosten übersteigen innerhalb kurzer Zeit die Investitionskosten des Luftbehandlungsgeräts.

Lösungsansatz

Neuentwicklung eines eigens für den Bedarf der Lebensmittelindustrie konzipierten Lüftungsgeräts.

Top-Kriterium

Einfachste Reinigbarkeit des Geräteinnern und der Einbauteile

Bevorzugte Reinigungsmethoden

Sprühreinigung (Dampfreinigung); eventuell Beigabe von mildem Reinigungsmittel und Wischtrocknung

Lieferbare Bauteile

- Vorfilter G2 (Metallfilter)
- Vorfilter G3 (Synthetikfilter)
- Taschenfilter F5 bis F9
- Erhitzersektion
- Kühlersektion mit/ohne Tropfenanscheider
- Ventilator-Motor-Sektion
- Ansaugteil mit/ohne Klappen
- Mischteil mit/ohne Klappen

Nella lavorazione dei generi alimentari l'igiene è da considerare di massima priorità. Contaminazioni batteriologiche originate nei condizionatori possono propagarsi nei canali e comportare alti costi, oltre a danni alla salute e al prodotto.

L'impiego di detergenti e sostanze disinfettanti nel settore della lavorazione alimentare è assai problematico.

Molti processi di fermentazione o altri processi nella industria alimentare sono sensibili alle oscillazioni di temperatura e cambiamenti dell'ambiente chimico. Lunghi e ripetuti lavori di pulizia degli impianti di aerazione possono ostacolare i processi stessi e causare gravi danni economici.

Parametri ideali di temperatura e umidità richiesti dai processi desiderati riflettono anche cause di origine e crescita di colture batteriologiche in zone difficilmente raggiungibili dei condizionatori, specialmente spigoli ed angoli.

I costi di manutenzione e pulizia eccedono in breve tempo il costo di investimento dell'unità di trattamento aria.

Soluzione

Sviluppo di una unità di trattamento aria appositamente ideata per le esigenze della industria alimentare.

Criteri di igienicità

Rapidità e semplicità nel lavaggio dell'interno e dei componenti.

Trattamento consigliato

Pulizia a vapore; eventualmente con uso di un detergente blando.

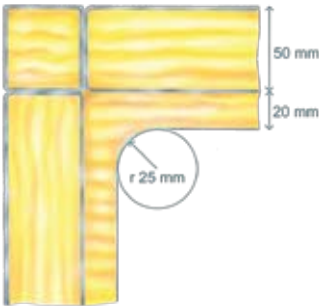
Componenti disponibili

- Prefiltro G2 (filtro metallico)
- Prefiltro G3 (filtro sintetico)
- Filtro a tasche da F5 a F9
- Batteria di riscaldamento
- Batteria di raffreddamento con/senza separatore di gocce
- Sezione ventilante
- Sezione aspirante con/senza serrande
- Camera di miscela con/senza serrande

SECTIONS

bauteile sezioni

ZHK 2000 FI



Rounded housing edges and corners.

Ausgerundete Gehäusekanten und -ecken.

Spigoli e angoli arrotondati.



Unit interior consists entirely of a welded tank

Geräteinneres vollständig als geschweißte Kammer ausgeführt

Corpo interno del condizionatore completamente saldato



Heating / cooling coil

Erhitzer- / Kühlersektion

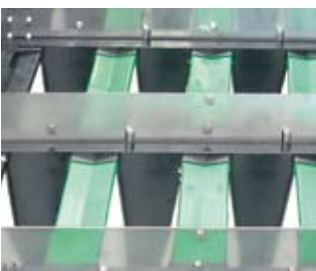
Batteria di riscaldamento / raffreddamento



Fan motor assembly

Motor- Ventilatorbaugruppe

Gruppo ventilatore / motore



Filter section

Filter

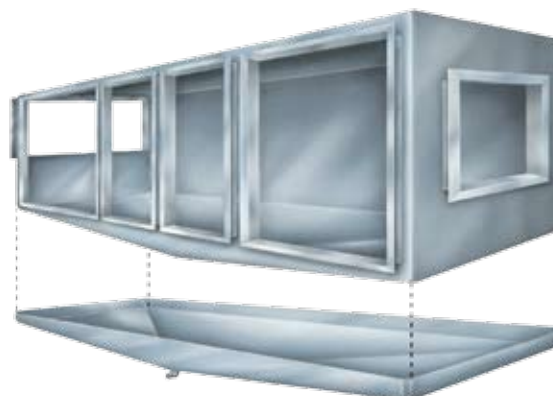
Sezione di filtri per aria di ripresa



Components can be pulled out on sliding rails

Komponenten auf Gleitschienen ausziehbar

Componenti estraibili su guide



Unit floor is sloped inwards on all sides in order to drain in the center

Geräteboden als allseitig geneigte Wanne ausgeführt, gemeinsamer Ablauf

Vasca di fondo inclinata verso lo scarico unico

Gladly we insert also special components
Wir bauen auch Sonderkomponenten ein
Inoltre possiamo inserire componenti speciali

TECHNICAL DATAS

technische daten dati tecnici

ZHK 2000 FI	Wight / Breite / Lunghezza	Height / Höhe / Altezza	Coil Wärmetauscher Batteria		Airflow m ³ /s Coil face velocity	Luftmenge m ³ /s Aufströmgeschwindigkeit auf Wärmetauscher	Portata aria m ³ /s Velocità frontale sulla batteria	Airflow m ³ /s Fan size	Luftmenge m ³ /s Ventilatorgröße	Portata aria m ³ /s Grandezza ventilatori			
Type	mm	mm	Type	m	2,0 m ³ /s	2,0 m ³ /s	2,0 m ³ /s	2,0 m ³ /s					
9 / 9	1.015	1.045	12T - 745	0,5364	3.862 1,073	4.828 1,341	5.310 1,475	5.793 1,609	225	250	280	310	
12 / 12	1.320	1.350	17T - 1035	1,0557	7.601 2,111	9.501 2,639	10.451 2,639	11.402 3,167	355	400	450	500	
18 / 12	1.930	1.350	17T - 1625	1,6575	11.934 3,315	14.918 4,144	16.409 4,558	17.901 4,973	400	450	500	560	
18 / 15	1.930	1.655	22T - 1625	2,1450	15.444 4,290	19.305 5,363	21.236 5,899	23.166 6,435	450	500	560	630	710
21 / 15	2.235	1.655	22T - 1905	2,5146	18.105 5,029	22.631 6,287	24.895 6,915	27.158 7,544	450	500	560	630	710
21 / 18	2.235	1.960	22T - 1905	3,0861	22.220 6,172	27.775 7,715	30.552 8,487	33.330 9,258	500	560	630	710	800
21 / 21	2.235	2.265	32T - 1905	3,6576	26.335 7,315	32.918 9,144	36.210 10,058	39.502 10,973	560	630	710	800	900

Errors excepted we reserve the right of technical modifications relating product improvement without notice.

Irrtum oder technische Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung vorbehalten.

Salvo errore ci riserviamo il diritto di modifiche tecniche senza preavviso in seguito al miglioramento del prodotto.





Euroclima AG | SpA

St. Lorenzner Str. | Via S. Lorenzo 36
39031 Bruneck | Brunico (BZ)

ITALY

Tel. +39 0474 570 900

Fax +39 0474 555 300

office@euroclima.it

www.euroclima.com

Euroclima Apparatebau Ges.m.b.H.

Ambach 88

9920 Sillian

AUSTRIA

Tel. +43 (0) 48 42 66 61 -0

Fax +43 (0) 48 42 66 61 -24

info@euroclima.at

www.euroclima.com

euroclima