



ASEPSIS

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

The safety is a fundamental aspect of the food processing industry which extends from the requirements of the selling ways and the storage up to the risen requirements of the consumer.

As distribution companies and consumers are becoming increasingly demanding on food safety it is necessary to continuously develop new solutions in the technology of the single production phases. For the end user the hygiene in the food-processing and storage is the basis for safety and consequently the substantial parameter of quality.

For food production companies contamination control is a strategic issue. It has direct impact on their products, health and safety characteristics and influences the brand's reliability and quality image in customers minds.

Due to meet the requirements of hygiene the food-processing plants are built in accordance with following criteria:

- Easy accessibility of the equipment for cleaning
- High surface quality of the materials, dirt and residuals of cleaning solvents are easily removable
- Machines are designed to require a minimum of cleaning time
- In the process areas optimal air temperature, humidity and pureness are guaranteed and the oscillation of these parameters is kept within minimum limits

To meet these requirements Euroclima has developed the serie ASEPSIS, air handling units which bring together a high hygienic standard, reliability of air parameters and high thermal and acoustic insulation. Euroclima is a factory certified in accordance to ILH Berlin.

Die Sicherheit der Lebensmittel gewinnt zunehmend an Bedeutung und erstreckt sich von den Anforderungen der Vertriebswege und der Lagerung bis hin zu den gestiegenen Ansprüchen des Verbrauchers.

Um die höchste Sicherheit und Hygiene während der einzelnen Produktionsschritte zu gewährleisten ist es erforderlich, permanent die technologischen Lösungen der Fertigungsanlagen weiterzuentwickeln. Für den Endverbraucher ist die Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung und Lagerung die Basis der Sicherheit derselben und folglich das Grundparameter für die Qualität.

Die Exzellenz in der Hygiene hat aus diesem Grund für den Lebensmittelhersteller einen unmittelbaren Einfluss auf sein Image, auf seine Zuverlässigkeit und auf die Nährqualität der Produkte.

Um den Hygieneanforderungen gerecht zu werden sind die Anlagen nach folgenden Kriterien gebaut:

- Leichte Zugänglichkeit für die Instandhaltung und Reinigung
- Hohe Oberflächenqualität der Materialien, Schmutz und Rückstände von Desinfektionsmittel sind leicht zu entfernen
- Maschinen sind so konzipiert, dass die Reinigungszeiten und somit die Abschaltzeiten kurz sind
- In den Produktionshallen sind optimale Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftreinheit gewährleistet. Die Schwankungen dieser Parameter werden auf ein Mindestmaß beschränkt.

Aufgrund dieser Anforderungen hat Euroclima die Serie ASEPSIS entwickelt. Es handelt sich dabei um schnell und einfach zu reinigende, raumluftechnische Geräte die ein hohes Maß an Hygiene gewährleisten und dabei präzise die vordefinierten Luftparameter einhalten. Und das Ganze bei hervorragenden thermischen und akustischen Isolationseigenschaften. Euroclima ist ein nach ILH Berlin zertifiziertes Unternehmen.

La sicurezza alimentare è un argomento al quale sono sempre più sensibili sia la grande distribuzione immagazzinaggio che gli enti di vigilanza sulla qualità e la sicurezza degli alimenti.

Per assicurare il massimo livello di igiene e di sicurezza nelle varie fasi della lavorazione è indispensabile lo sviluppo di nuove tecniche produttive. Per quanto riguarda il mercato, il consumatore considera sempre più l'igiene come la base stessa della sicurezza alimentare, e la ritiene quindi un parametro fondamentale nella valutazione della qualità dei prodotti.

Per un'azienda del settore agro-alimentare garantire l'eccellenza nell'igiene ha pertanto un impatto positivo immediato sull'immagine e sulla salubrità dei suoi prodotti e sull'affidabilità stessa del suo marchio.

A tal proposito si rendono necessaria l'adozione delle seguenti misure in materia di igiene:

- Impianti costruiti secondo severi criteri di sanificabilità
- Esecuzione dei materiali che garantisca la facile eliminazione di residui di detergenti e disinfettanti chimici
- Macchinari ideati per una rapida pulizia in modo da limitare al minimo il tempo di manutenzione
- Garanzia delle condizioni di temperatura, di purezza e di umidità ideale dell'aria e limitazione a un minimo delle oscillazioni di questi parametri

La risposta Euroclima alla necessità del settore agro-alimentare è concentrata nella serie ASEPSIS, Unità di trattamento dell'aria facilmente sanificabili ad un costo competitivo. Euroclima è un'azienda certificata secondo ILH Berlino.

SECTIONS

bauteile sezioni

ASEPSIS



Drain pan from all directions inclined towards the drain connections

Gehäusewanne in jede Richtung zum Abfluss geneigt

Fondo della macchina inclinato verso gli scarichi dei drenaggi



Filter frames

Filterrahmen

Telai dei filtri



Fan motor assembly

Motor-Ventilatorbaugruppe

Gruppo ventilatore - motore



Mixing box with dampers

Mischteil mit Klappen

Camera di miscela con serrande



Heat exchanger

Wärmetauscher

Scambiatore di calore



All components removable on guides

Alle Bauteile auf Führungen ausziehbar

Rimozione di tutti i componenti su guide

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

TECHNICAL DATAS

technische daten dati tecnici

ASEPSIS	Coil Wärmetauscher batteria		Coil face velocity Anströmgeschwindigkeit auf Wärmetauscher m/s Velocità frontale sulla batteria						Depth Tiefe Profondità	Height Höhe Altezza
	Type1	Type2	m ²	2	2,5	2,75	3	3,5	4	mm
12 /12	19 T – 1005	1,146	8.249	10.311	11.342	12.374	14.436	16.498	1326	1551
15/12	19 T – 1310	1,493	10.752	13.440	14.785	16.128	18.816	21.504	1631	1551
18 /12	19 T – 1570	1,790	12.887	16.108	17.719	19.330	22.551	25.773	1936	1551
18 /15	24 T – 1595	2,297	16.537	20.671	22.738	24.805	28.940	33.074	1936	1856
18 /18	29 T – 1570	2,732	19.669	24.586	27.045	29.503	34.421	39.338	1936	2161
21/18	29 T – 1875	3,263	23.490	29.363	32.299	35.235	41.108	46.980	2241	2161
21/ 21	34 T – 1875	3,825	27.540	34.425	37.868	41.310	48.195	55.080	2241	2466
21/ 24	2 x 19 T – 1875	4,447	32.020	40.025	44.027	48.030	56.035	64.040	2241	2771

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.



Monolytic housing made of fiberglass-reinforced PVC
Monolytisches Gehäuse aus glasfaserverstärktem Kunststoff
macchina monolitiova con superficie in vetroresina



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 euroclima