

Caso di studio n°446

Climatizzazione di un deposito per lo stoccaggio della frutta

Anche se è più comune utilizzare sistemi di climatizzazione per mantenere le persone al fresco durante i mesi estivi, nella pratica ci sono molte altre situazioni in cui l'aria condizionata può dare dei vantaggi, tra queste la conservazione dei prodotti deperibili.

Nel mese di luglio 2018 le temperature hanno spesso superato i 30°C, il che ha creato un problema logistico per tutte quelle aziende agricole e produttori locali che necessitavano di conservare al fresco i propri raccolti.

Nolo Climat è stata contattata da uno dei maggiori produttori italiani di mirtilli. Il cliente stava utilizzando un deposito all'interno del quale doveva mantenere una temperatura costante di 12°C al fine di preservare correttamente i suoi prodotti. Dopo aver richiesto le dimensioni della struttura al telefono, siamo stati in grado di proporre il condizionatore adatto: un rooftop HPAC30 è stato consegnato e installato presso l'azienda prima della fine della giornata.

Il cliente aveva noleggiato dei condizionatori da noi in passato, ed era quindi sicuro che saremmo stati in grado di gestire la sua richiesta immediatamente.

Il rooftop è rimasto presso l'azienda agricola per circa due mesi, ed ha permesso di conservare in condizioni ottimali grandi quantità di mirtilli in attesa della loro distribuzione a livello nazionale.



Potenza di raffreddamento 30 kW (max)
Potenza di riscaldamento 29 kW (max)
Portata d'aria (max) 5900 m³/h
Volume medio raffrescabile 666 m³
Alimentazione elettrica 400V 50Hz
Tipo di presa 32 Amps 5p
Rumorosità (max) 64 dBA a 3 metri
Peso 435 kg
Dimensioni (L x P x H) 1600 x 730 x 1660 mm
Lunghezza tubi aria (max) 16 metri
Diametro tubi aria 2 x 450 mm
Controllo Termostato automatico
Consumi medi 6,8 kW/h
Mobilità Su ruote



NOLEGGIO VENDITA SERVIZIO INSTALLAZIONE

0331 556 021

noloclimat.it