

Caso di studio n°534

Soluzione di deumidificazione per un leader nella distribuzione alimentare

Quando un leader nella distribuzione alimentare ha iniziato a riscontrare un problema di condensa nel suo deposito, Nolo Climat è stata chiamata a studiare e installare una soluzione adeguata.

Il cliente si occupa della distribuzione di cibi freschi e congelati in tutto il Paese. Con l'innalzarsi delle temperature stagionali, l'aria calda nel controsoffitto ha iniziato a condensarsi sulle tubature del sistema di raffreddamento, e provocando un gocciolamento su tutto il pavimento.

Dopo aver effettuato un sopralluogo, il nostro specialista ha deciso di raccomandare il noleggio di due deumidificatori DH150 e quattro FD40, comprensivi di pompe per la rimozione della condensa.

In fase di installazione, i nostri tecnici hanno collocato i quattro FD40 nel controsoffitto, pompando la condensa per circa 30 metri verso una griglia che portava all'esterno. I DH150, invece, sono stati posizionati nella zona di spedizione, in modo da contrastare l'aria calda e umida che entra quando i camion vengono caricati.

Fornendo questa soluzione su misura, abbiamo assicurato la rimozione della condensa dal deposito, ed eliminato qualsiasi rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.



Estrazione nominale (max) 75 litri / 24 ore
Estrazione nominale con R.H. al 75% e 20°C
37 litri / 24 ore
Portata d'aria (max) 420 m³/h
Volume da deumidificare (ideale) 814 m³
Volume da essiccare (ideale) 407 m³
Alimentazione elettrica 220V 50Hz
Tipo di presa 16 Amps (civile o CEE)
Rumorosità (max) 53 dBA a 3 metri
Peso 48 kg
Dimensioni (L x P x H) 510 x 491 x 920 mm
Controllo Manuale / Opzione umidostato
Consumi medi 984 W/h



NOLEGGIO VENDITA SERVIZIO INSTALLAZIONE

0331 556 021

noloclimat.it