

tecnocooling

SYSTEMS



2YEAR
WARRANTY

2017
catalogue
catalogo



misting
driven by **excellence**

www.tecnocooling.com

OVOCE, ZELENINA, RYBY, MASO, SÝRY

Rozprašovací systémy tecnocooling dokáží udržovat ideální hodnotu vlhkosti. Díky tomu zabráňují dehydrataci, a udržují potraviny déle čerstvé.

Většina ovoce a zeleniny obsahuje z větší části vodu. Ztráta čerstvosti je zapříčiněna především dehydratací způsobenou odpařením vody. Ta je způsobena rozdílnými hodnotami vlhkosti mezi produktem a okolním prostředím. Díky rozprašovacímu systému okolní vzduch obnoví své optimální hodnoty a zastaví proces dehydratace. Navíc systém Tecnocooling pracuje na adiabatickém principu, tím pádem snižuje okolní teplotu a ochlazuje i produkty.

Rybí výrobky jsou také vystaveny ztrátě čerstvosti dehydratací, protože se skládají z více než 70% z vody. Kromě toho umí rozprašovací systém i snižovat a kontrolovat šíření zápachu.

Některé dryhy masa a sýrů a uzenin také ztrácejí vodu. Naše systémy je možné naistalovat i do chladících boxů kde udržují přirozené mikroklima a automaticky kontrolují stav vlhkosti.

VÝHODY

Výhody pro ovoce, zeleninu, sýry, maso a ryby, vyplývající z použití našich rozprašujících systémů jsou:

- Zastavení dehydratace
- Snižování úbytku hmotnosti potravin
- Prodloužení čerstvosti potravin
- Přirozené snížení teploty
- U některého ovoce optimalizuje proces zrání
- Zabráňuje šíření zápachu

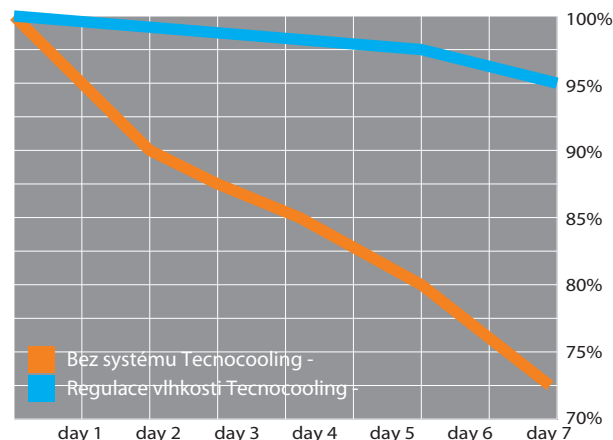


a

ZPŮSOBY VYUŽITÍ

- Obchody s potravinami
- Řeznictví v supermarketech
- Rybí trhy
- Pěstírny
- Velkoobchody se zeleninou
- Potravinářský průmysl
- Sklízecí stroje
- Supermarkety

Velice zajímavá je aplikace na sklízecí stroje. Díky tomu eliminujeme dehydrataci ovoce a zeleniny již od začátku při jejich sklizni.



Snížení hmotnosti -95%
V ideálních podmínkách

JAK TO FUNGUJE

Rozprašovací systém vyvíjí speciální ultrajemnou mlhu přímo na výrobek. Obvykle 1-5 sec každých 10-15 minut. Díky opravdu malým kapkám dochází pouze k ochlazení a zvlhčení, bez nejmenšího namočení produktů.

Udržují vlhko a chlad v okolním prostředí. Zabráňují dehydrataci a tím úbytku váhy potravin.



FRUIT, VEGETABLES, FISH, MEAT, CHEESE

TecnoCooling misting system re-establishes to optimal values the humidity level, blocking dehydration process, keeping the freshness of food for longer time.

Fruit and vegetables are largely composed of water. The loss of freshness is mainly due to a quick dehydration of the product, further to the evaporation of the water. Water evaporates, due to a difference between its values contained into the vegetables and in the surrounding air. By means of a misting system, the humidity level in the air re-establishes its optimal values, blocking the dehydration process. Additionally, a TecnoCooling fog system, following the adiabatic principle, reduces the temperatures and cools the products displayed at the counters.

Fish products are also subjects to the loss of freshness by dehydration, as they are composed of water in the measure higher than 70%. Moreover, the misting system can control the spread of smells in the surrounding areas.

Some types of meat, cold cuts and cheese are subjects to dehydration, too: our fog systems can restore naturally their suitable special microclimate, to preserve or keep seasoning them. Misting system can be easily assembled inside refrigerators and automatically checked by means of humidity control.

BENEFITS

The advantages resulting from using our misting systems on fruit, vegetables, meat and fish products are:

- Dehydration block
- Decrease in the weight loss of the product
- Longer freshness
- The temperature cools naturally down
- It facilitates the process of ripeness of some kinds of fruit
- It controls the spread of odours



APPLICATIONS DOMAINS

- Grocery department stores
- Butchery shop in supermarkets
- Fish markets
- Refrigerators and cold rooms
- Growth and seasoning rooms
- Fruit and vegetables wholesalers stocks
- Food processing industry
- Fishing boats and harvesting machines

Very interesting is the application on fruit and vegetables harvesting machines, either, to block the process of dehydration from their first harvest.



Weight loss

Result with ideal conditions

-95%

HOW IT WORKS

TecnoCooling misting system periodically emit an ultra light mist of water directly onto the product, usually for 1 to 5 seconds every 10-15 minutes. Due to their teeny dimensions, these small water droplets evaporate without wetting, keeping humidity and coolness in the environment air, reducing dehydration and maintaining product weight and condition.



Řada PREMIUM "TIME" pro chlazení a zvlhčování



Vyvíječ mlhy 70bar - 1000psi
od 4 do 75 trysek
230V / 120V - 50 / 60Hz

CZ- tato řada profesionálních vysokotlakých čerpadel je v hodném řešení s vysokými nároky na kvalitu a bezpečnostní standardy pro vybudování profesionálního rozprašovacího systému s průtokem od 1 do 6 l/m za použití dvoufázového elektromotoru. Pouze kvalitní součásti, jako jsou keramické písty, mosazná hlava, speciální odolné těsnění, zajišťují hladký provoz a spolehlivost. Náš zabudovaný digitální časovač nabízí plnou kontrolu účinnosti rozprašování mlhy, díky čemuž se ušetří až 70% energie v porovnání se standardními systémy..

Toto čerpadlo je vhodné pro malé a střední zvlhčovací systémy díky speciálnímu programování vestavěného časovače, který umožňuje nastavit pracovní cykly v sekundách a cykly pauzy v minutách.

Elektromotory QES jsou velice tiché, účinné a s minimálními náklady na provoz.

Kvalitní čerpadlo za příznivou cenu.



Premium Time

Nerezový plášť na objednávku

Technická data

- profesionální čerpadlo s mosaznou hlavou
- pracovní tlak 70bar
- 3 keramické písty
- regulční ventil tlaku s bypassem
- manometr s glycerinovou náplní
- 1 elektromagnetický ventil 230V
- 1 vypouštěcí solenoidový ventil 230V
- silný jednofázový motor 2.0 HP, 1450 ot/min
- kontrola přehřátí
- vypínač ON/OFF
- cyklický digitální časovač
- protiskluzové antivibrační nožičky
- nerezová skříň (na objednávku)
- průměrná úroveň hluku: 60 dB(A)
- vyrobeno v souladu s normami EU

QES : jednotky se níže uvedenou hladinou hlučnosti jsou využívány zejména v barech, restauracích, hotelech, střediscích oddechu, bazénech a jiných prostorách kde by zvýšený hluk vadil návštěvníkům.

TIME : všechny jednotky dodávané s časovačem, umožňují modulovat provoz systému. Díky tomu dokáží regulovat rozprašování mlhy podle denních a nočních cyklů, a tím šetřit energii a vodu při optimálním výkonu systému

Ideální pro
zvlhčování



Vestavěný časovač
• Provoz : vteřiny
• Pauza : minuty



Premium TIME - 230V 50H / 60Hz - 1450 RPM

Code Kód	Pressure Tlak		Ugelli* Trysky *		Output lpm Výkon l/min		Output gpm Výkon /min		Power Příkon		Price Cena
	bar	psi	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60 Hz	W	A(50Hz)	
EC307041	70	1000	8 - 12	10 - 15	1	1.2	0.26	0.32	550	2.8	
EC307042	70	1000	15 - 25	18 - 30	2	2.4	0.53	0.64	680	3.1	
EC307043	70	1000	30 - 40	36 - 48	3	3.6	0.78	0.95	815	3.7	
EC307044	70	1000	40 - 50	48 - 60	4	4.8	1.06	1.27	900	4.1	
EC307045	70	1000	50 - 75	60 - 90	6	7.2	1.59	1.90	1250	5.7	

* Trysky 0.20 mm (0.008" Nozzles)



Rozměry : L 400 x p. 300 x h 270 mm
Hmotnost : 25.2 Kg.
Dimensions: L 400 w. 300 h. 270 mm
Weight: 25.2 Kg.

PREMIUM "TIME" series for cooling and humidification

EN - These series of professional high pressure pumps are the suitable solution with high quality and safety standard for all requirements to build professional misting systems with flow rates ranging from 1 up to 6 l/min with single phase electric motor.

High quality components like ceramic pistons brass head, long lasting professional seals, assure smooth operation and a long-lasting reliability.

Our built-in digital timer offers full control of the efficiency of the misting system by direct adjustment of the frequency of mist spray increasing the advantages on water and energy consumption with savings up to 70% if compared to standard systems.

This pump is suitable for small and medium humidification systems thanks to the special programming of the built-in timer that allows you to set work cycles in seconds and pause cycles in minutes.

QES electrical motors assure the full efficiency with lowest power consumption and low noise operation.

Heavy-duty pumps at most competitive prices.

Pump details

1. Oil cap for easy refilling
2. Pressure regulation valve
3. Pressure gauge
4. Switch with protection
5. Cyclic timer
6. External drain
7. Water inlet
8. High pressure outlet



Popis čerpadla

1. Místo pro snadné doplnění oleje
2. Tlakový regulační ventil
3. Manometr
4. Bezpečnostní vypínač
5. Časovač
6. Odvod kondenzátu
7. Vstup vody
8. Vysokotlaký výstup

• Optional S.Steel cover available on request

TECHNICAL FEATURES

- professional high pressure pump, brass head
- working pressure 70 bar
- 3 heavy duty ceramic plungers
- pressure regulating valve, built-in bypass
- glycerin filled pressure gauge
- 1 in line mounted solenoid valve 230V - 50Hz
- 1 solenoid drain valve 230V - 50Hz
- heavy duty industrial motor single phase 50HZ 1450 rpm self cooled
- thermal overload protection
- ON-OFF switch
- 3 functions cyclic digital timer
- wheatherproof steel skid cover on antivibration rubber feet
- S.STEEL housing on request (optional)
- noise level: 60 dB(A) (average)
- manufactured in compliance with CE

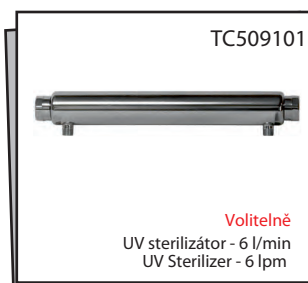
Default Timer settings:
• WORK: seconds
• PAUSE: minutes (motor OFF)



The best solution
for humidification!

QES: units supplied with QES low noisemotors (Quiet Engine System) are peculiarly preferred in resorts, swimming pools, bars, restaurants, hotels, supermarkets, where noise may disturb your guests.

TIME: a ll units supplied with digital timer allow to modulate the operation of the system, regulating the mist spray according to day-night cycles and therefore saving energy and water, obtaining an optimal ambient temperature.



Volitelné příslušenství
Recommended accessories