

Umidificatori a vapore / *Steam humidifiers*

A ELETTRODI IMMERSI / *WITH IMMERSED ELECTRODES*



CUOGHI s.r.l.

via Garibaldi, 15 - 35020 Albignasego (PD) - Italia

Tel. +39 049 862.90.99 - Fax +39 049 862.91.35

www.cuoghi-luigi.it

Umidificatori a vapore / Steam humidifiers

A ELETTRODI IMMERSI / WITH IMMERSED ELECTRODES

UMIDIFICATORE

I nuovi umidificatori della serie UVP sono di ultima generazione e sono stati concepiti pensando alla semplicità d'installazione e di utilizzo nonché alla versatilità. Le singole macchine coprono le capacità che vanno da 1,5 Kg/ora fino a 96 Kg/ora mentre installandoli a cascata si possono ottenere fino a 288 Kg/ora. Gli umidificatori ad elettrodi immersi hanno il vantaggio di adeguarsi rapidamente alle variazioni delle condizioni ambientali, permettono un elevato controllo dell'umidità e producono vapore sterile.

IL CONTROLLO ELETTRONICO

Il controllo elettronico è molto sofisticato e gestisce in modo automatico il funzionamento dell'apparecchio. Tramite il software si possono impostare i vari parametri di funzionamento adattandolo facilmente alle più svariate applicazioni. Tramite il controllo viene impostato il tipo di funzionamento che può essere On/Off, proporzionale con umidostato integrato e sonda 4-20 mA o 0-10 V, in modalità On/Off con termostato integrato.

CILINDRI

I cilindri disponibili sono sigillati ma sono stati progettati con ampie aperture da cui è possibile eseguire le operazioni di pulizia. Gli elettrodi sono in acciaio inox e garantiscono una lunga durata di funzionamento mantenendo alta l'efficienza dell'apparecchio nel tempo.

ALTRE CARATTERISTICHE

Comando a cascata: il sistema è predisposto per collegare fino a 5 unità aggiuntive tramite connessione seriale RS-485.

Allarme acustico: il software segnala all'utente le anomalie di funzionamento e blocca l'umidificatore solo se necessario.

ACCESSORI

Per gli umidificatori della serie UVP è disponibile una vasta e completa gamma di accessori:

- Distributore a getto.
- Distributore lineare.
- Distributore ventilato.
- Tubi e accessori vari.

HUMIDIFIER

The brand new steam humidifiers UVP series have been designed for easy installation and use, as well as versatility. The single unit covers capacities from 1.5 Kg/hour up to 96 kg/hour while with installing them by cascading can be obtained a steam production up to 288 Kg/hour. Immersed electrode humidifiers have the advantage to adjust quickly when environmental conditions changes, allow a high humidity control and produce sterile steam.

THE ELECTRONIC CONTROL

The electronic control is very sophisticated and automatically manages all the operation. Using the software you can set the various parameters to easily adapt the unit to many different applications. Through the electronic control type of functioning mode that can be On/Off, proportional with built-in humidistat and 4-20 mA or 0-10 V probe signal, On/Off with built-in thermostat.

CYLINDERS

The standard cylinders are sealed and are designed with large openings from which you can do the cleaning and maintenance operations. The electrodes are stainless steel ensuring a long operating life while maintaining high efficiency for many years.

OTHER FEATURES

Cascade control: The system is designed to connect up to 5 additional units via RS-485 serial connection.

Buzzer: the software notifies the user any fault with alarm and stops the humidifier if necessary.

ACCESSORIES

For the UVP steam humidifiers series it's available a wide and complete range of accessories:

- Jet steam distributors.
- Linear steam distributors.
- Ventilated steam distributor.
- Tubes and accessories.

info@cuoghi-luigi.it

sales@cuoghi-luigi.it

MODELLO	F2140	F2141	F2142	F2143	F2144	F2145	F2146	MODEL
ALIMENTAZIONE	230 V, 50/60 Hz			400 V 3/N, 50/60 Hz				POWER SUPPLY
CORRENTE ASSORBITA	9 A	19 A	6,5 A	13 A	25 A	51 A	102 A	CURRENT ABSORPTION
POTENZA ASSORBITA	2 kW	3 kW	4,5 kW	9 kW	18 kW	35 kW	71 kW	POWER ABSORPTION
PROD. VAPORE [Kg/ORA]	3	6	6	12	24	48	96	STEAM PROD. [Kg/HOUR]
DIMENSIONI [A×L×P]	525×430×240	525×430×240	525×430×240	625×430×240	710×430×240	710×660×290	730×526×670	DIMENSIONS [H×W×D]
PESO A SECCO	10	10	10	12	19	38	80	DRY WEIGHT
PESO A REGIME	12	13	13	18	37	74	160	WORKING WEIGHT



CUOGHI s.r.l.

via Garibaldi, 15 - 35020 Albignasego (PD) - Italia

Tel. +39 049 862.90.99 - Fax +39 049 862.91.35

www.cuoghi-luigi.it