

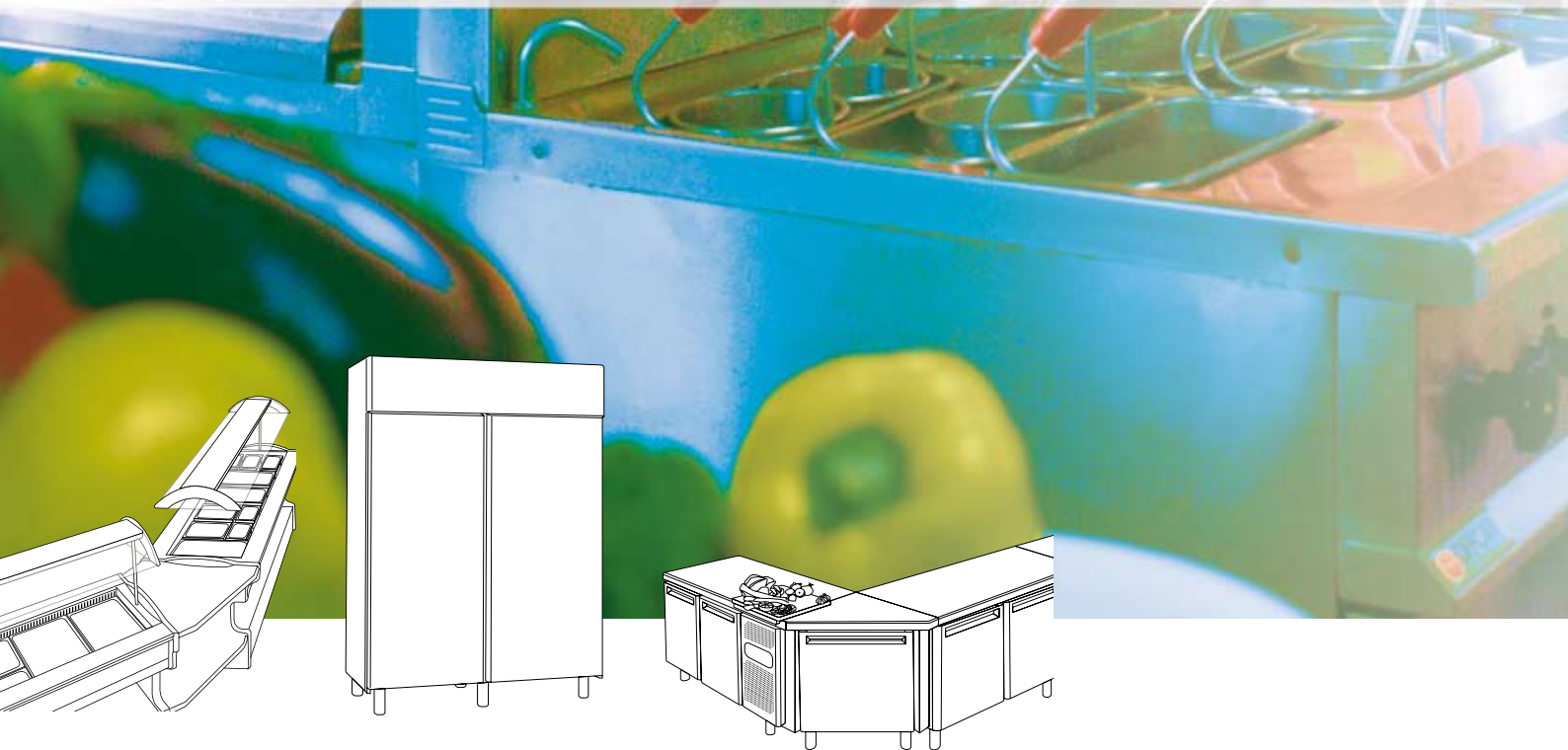


CAREL

ristorazione professionale
caldo/freddo sotto controllo

T e c h n o l o g y & E v o l u t i o n

Controlli digitali multifunzione soluzioni tecnologiche dedicate al mondo della



Rispetto delle normative

La norma europea **EN441-13** definisce i criteri per la misura della temperatura sulle unità frigorifere indicando le caratteristiche dello strumento di misura in termini di precisione, risoluzione, campo di misura e costante di tempo. Esistano, inoltre, precise indicazioni sul posizionamento della sonda di temperatura, la quale deve permettere la visualizzazione del "punto caldo" (che normalmente non coincide con la temperatura regolata).

L'ampia gamma di prodotti disponibili soddisfa tutti i requisiti richiesti della normativa. È possibile gestire distintamente la temperatura di regolazione e la temperatura del "punto caldo", visualizzata sul display dell'unità. Negli strumenti di ultima generazione, la gestione dell'HACCP è integrata. Questo garantisce il controllo delle temperature dei prodotti alimentari conservati, in conformità al sistema HACCP. L'impostazione dei parametri avviene direttamente dallo strumento. È possibile impostare i limiti di tempo e di temperatura previsti dalle normative per la conservazione gli alimenti. Il controllo gestisce automaticamente il monitoraggio dell'unità, evidenziando situazioni critiche.



Comply with
EN 441



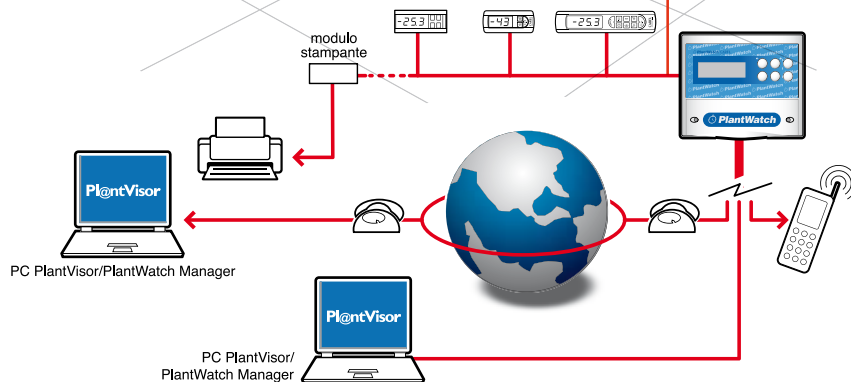
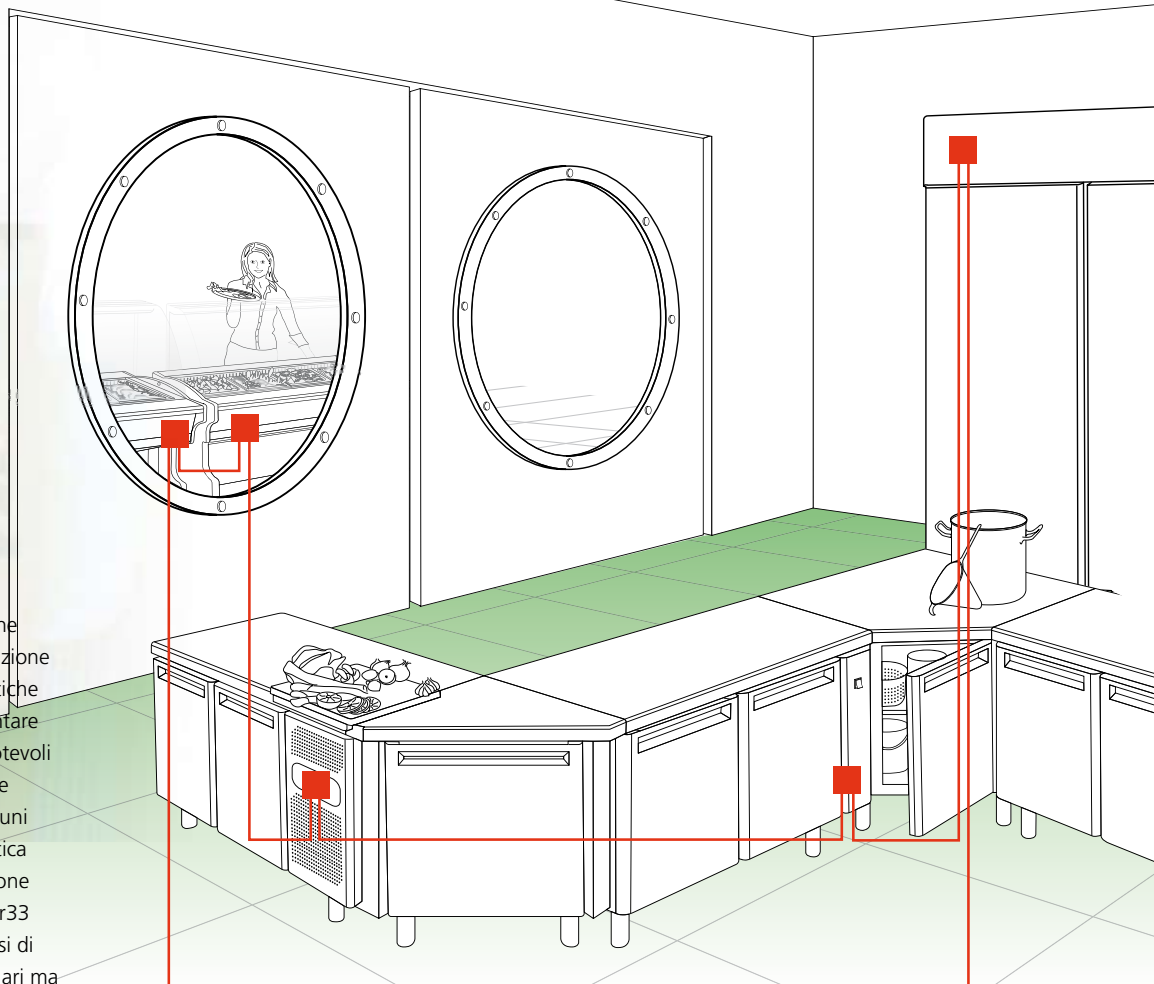
Comply with
HACCP
93/43/EU

ristorazione

Risparmio energetico

Con la nuova serie di valvole ad espansione elettronica CAREL E²V dotate di modulazione proporzionale dalle eccellenti caratteristiche tecniche e funzionali, è possibile aumentare il controllo delle unità frigorifere con notevoli benefici sulla regolazione e conseguente riduzione dei costi di esercizio ed, in alcuni casi, anche di impianto. Altra caratteristica molto importante della nuova generazione di controlli dedicati alla refrigerazione (ir33 platform), è la possibilità di gestire le fasi di sbrinamento non solo ad intervalli regolari ma anche in base all'effettiva necessità dell'unità. Il controllo infatti, in base all'andamento degli sbrinamenti precedenti, acquisisce una serie di dati che gli permettono di adattare l'intervallo al valore più appropriato per l'esecuzione dello sbrinamento successivo.

Questa gestione permette un incremento notevole in termini di risparmio energetico ed efficienza dell'unità.



Connettibilità

Gli strumenti CAREL sono predisposti per il collegamento alla rete di monitoraggio e teleassistenza. L'ampia gamma di accessori disponibili permette di controllare ogni unità da qualsiasi parte del mondo.

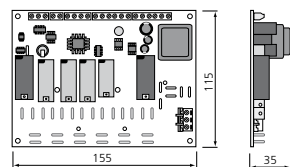
Semplicità di utilizzo

Il telecomando, i cui tasti riproducono la tastiera dello strumento, permette di accedere direttamente alle principali funzioni e ai parametri di configurazione più importanti e di programmare ir33 a distanza.



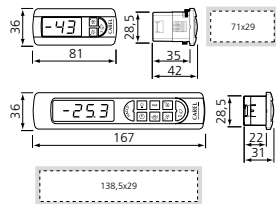
Organizzazione del tempo

L'orologio a tempo reale è disponibile sulla maggior parte dei modelli ed è integrato all'interno dello strumento. Rappresenta un notevole vantaggio nella gestione efficiente di tutta l'unità; è possibile impostare lo sbrinamento in base alle fasce orarie, sfruttando le pause di chiusura o la fascia notturna, oppure programmare l'unità in modo che l'accensione e lo spegnimento delle luci avvenga in base al reale utilizzo. L'orologio permette di memorizzare esattamente quando e per quanto tempo sono avvenuti black-out o allarmi di alta temperatura che possano essere stati dannosi per la corretta conservazione degli alimenti (HACCP).

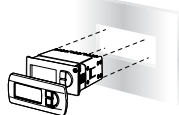


powersplit

Modello	PST00VR100	PST00LR200	PST00SR300	PSB0001100
alimentazione	-	-	-	230 Vac
compressore	-	-	-	2 Hp
sbrinamento	-	-	-	16 A
ventole evaporatore	-	-	-	•
allarme	-	-	-	•
luce	-	-	-	•
aux	-	-	-	•
uscite				
temp. ambiente	•	-	•	•
temp. sbrinamento	-	-	-	•
temp. prodotto	-	-	-	•
ingressi ON/OFF	-	-	-	•
HACCP	-	-	-	•
prog. con chiave	-	-	-	•
montaggio rapido	-	-	-	-
tast. retroilluminata	•	•	•	-
plus				
morsetti estraibili	-	-	-	-
buzzer	-	•	•	-
real time clock	-	-	-	•
connessione LAN	-	-	-	•
opzione RS485	-	-	-	•

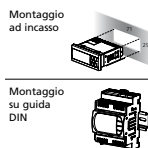
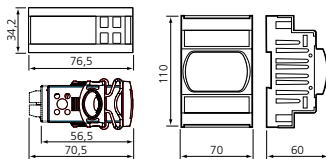


Montaggio ad incasso con fissaggio frontale



powercompact

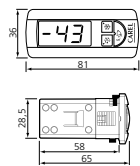
Modello	PB0050EA*0	PB00FOEN*0	PB00HOHB*0	small PB00C05B50
alimentazione	230 Vac	230 Vac	115/ 230 Vac	115/ 260 Vac
compressore	8 A	8 A	2 Hp	30 A
sbrinamento	-	8 A	16 A	8 A
ventole evaporatore	-	5 A	8 A	5 A
uscite				
luce/ aux 1	8 A	-	8 A	•
aux 2	-	-	8 A	-
ingressi				
temp. ambiente	•	•	•	•
temp. sbrinamento	•	•	•	•
ing. dig./ sonda 3	•	•	•	•
ing. dig./ sonda 4	•	•	•	•
HACCP	-	-	-	•
prog. con chiave	•	•	•	•
disp. alta efficienza	•	•	•	•
buzzer	•	•	•	•
plus				
infrarad	-	-	-	•
real time clock	-	-	-	•
opz. term. visualiz.	-	-	-	•
punto caldo	-	-	-	•
opzione RS485	•	•	•	•



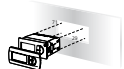
ir33

ir33 DIN

Modello	IR33S0EN00	IR33FOEC00	IR33C0HB00	DN33S0EN00	DN33FOET00	DN33HOHB00
alimentazione	230 Vac	230 Vac	115/ 230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac
compressore	8 A	8 A	16 A	16 A	16 A	2 Hp
sbrinamento	-	8 A	8 A	-	16 A	8 A
ventole evaporatore	-	5 A	8 A	-	8 A	8 A
uscite						
luce/ aux 1	-	-	8 A	-	8 A	8 A
aux 2	-	-	8 A	-	-	8 A
ingressi						
temp. ambiente	•	•	•	•	•	•
temp. sbrinamento	•	•	•	•	•	•
ing. dig./ sonda 3	•	•	•	•	•	•
ing. dig./ sonda 4	-	-	•	•	•	•
ing. dig./ sonda 5	-	-	-	•	•	•
HACCP	-	•	-	-	•	•
prog. con chiave	•	•	•	•	•	•
disp. alta efficienza	•	•	•	•	•	•
buzzer	•	•	•	•	•	•
plus						
infrarad	-	-	-	-	-	•
real time clock	-	•	•	-	•	•
opz. term. visualiz. punto caldo	-	•	•	-	-	•
opzione RS485	•	•	•	•	•	•



Montaggio ad incasso con fissaggio frontale



pj32

heating/cooling

Modello	PJ32S000	PJ32C000	PJ32S0H000	PJ32C0V000	PJ32C0W000	PJ32Z00000
alimentazione	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac
compressore	•	•	2 Hp	•	2 x 2 Hp	-
sbrinamento	-	•	-	16 A	16 A	-
allarme	-	-	-	-	-	-
ventole evaporatore	-	•	-	•	•	-
uscite						
output1	-	-	-	-	-	•
output2	-	-	-	-	-	•
ingressi						
temp. ambiente	•	•	•	•	•	-
temp. sbrinamento	•	•	•	•	•	-
temp. prodotto (*)	o	o	o	o	o	-
sonda1	-	-	-	-	-	-
sonda2	-	-	-	-	-	-
opzione RS485	o	o	o	o	o	-
plus						
quick mounting	•	•	•	•	•	•
prog. con chiave	•	•	•	•	•	•
morsetti estraibili	•	•	•	•	•	•
HACCP	o	o	o	o	o	-

o opzionale

- non disponibile

(*) in alternativa alla sonda di sbrinamento

Headquarters

CAREL S.p.A.
Via dell'Industria, 11
35020 Brugine - Padova (Italy)
Tel. (+39) 0499 716611
Fax (+39) 0499 716600
carel@carel.it - www.carel.it

Subsidiaries

CAREL Australia Pty Ltd
www.carel.com.au
sales@carel.com.au

CAREL China Ltd.
www.carelhk.com
sales@carelhk.com

CAREL Deutschland GmbH
www.carel.de
info@carel.de

CAREL Export
www.carel.com
carelexport@carel.com

CAREL France Sas
www.carelfrence.fr
carelfrence@carelfrence.fr

CAREL Italia
www.carel.com
carelitalia@carel.com

CAREL Sud America Ltda.
www.carel.com.br
carelsudamerica@carel.com.br

CAREL U.K. Ltd.
www.careluk.co.uk
careluk@careluk.co.uk

CAREL USA L.L.C.
www.carelusa.com
sales@carelusa.com

Affiliated Companies:

CAREL Korea Co. Ltd.
www.carel.co.kr
info@carel.co.kr

CAREL (Thailand) Co. Ltd.
www.carel.co.th
info@carel.co.th

www.carel.com

© CAREL S.p.A. 2005 tutti i diritti riservati

CAREL si riserva la possibilità di apportare modifiche o cambiamenti ai propri prodotti senza alcun preavviso.