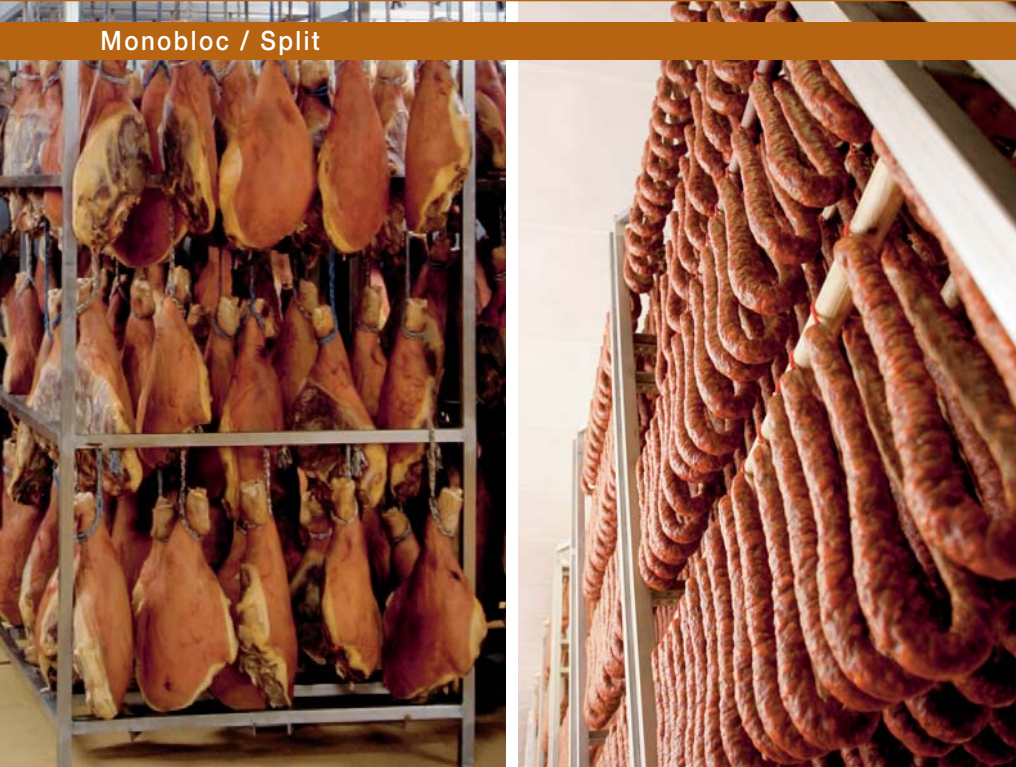


Dried Ham, Sausage and Cheese Mini Dryers
Mini Séchoirs pour Jambons, Saucissons et Fromages

Mini Secaderos para Jamones, Embutidos y Quesos

Monobloc / Split



Características Generales

- Unidades compactas, de fácil instalación, probadas y reguladas en nuestros talleres.
- Control electrónico por microprocesador.
- Aprovechamiento del calor de compresión con el consiguiente ahorro energético.
- Con calefacción adicional para elevar la temperatura rápidamente.

General Characteristics

- Easy-to-install compact units, that have been fully factory tested and commissioned.
- Electronic control by microprocessor.
- Energy saving by using the heat of compression.
- Fitted with additional heat to increase the temperature quickly.

Caractéristiques Générales

- Unités compactes, d'installation facile, testées et réglées dans nos ateliers.
- Contrôle électronique par microprocesseur.
- Utilisation de la chaleur de compression avec par conséquent une économie d'énergie.
- Avec chaleur additionnelle pour élever la température rapidement.

Diseño Compacto

- Gama de unidades de 1,5 a 4 CV.
- Desescarche eléctrico en todos los modelos.
- Bajo consumo energético.
- Mínimo gasto de mantenimiento.
- Capacitado para procesos de secado de ciclo completo.
- Ventilador con presión disponible para colocación de conductos tanto textiles como metálicos con rejillas.

Compact Design

- Range of products (from 1,5 HP to 4HP).
- Electrical defrosting for all of our products.
- Low energetic consumption.
- Unit designed for the complete process of drying.
- Fan with pressure available for textile ducts or metal ducts with grilles.

Conception Compacte

- Gamme d'unités de 1,5 à 4 CV.
- Dégivrage électrique sur tous les modèles.
- Faible consommation énergétique.
- Minimum coût de maintenance.
- Adapté pour procès de séchage en cycle complet.
- Ventilateur avec plus de pression dans le cas d'une mise en place de gaines, textiles ou métalliques avec grilles.

Dried Ham, Sausage and Cheese Mini Dryers

Mini Séchoirs pour Jambons, Saucissons et Fromages

Mini Secaderos para Jamones, Embutidos y Quesos

Características Técnicas / Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques

Modelo / Model / Modèle	USP-1,5	USP-2	USP-3	USP-4
Producción frigorífica (W)(1) Refrigeration Capacity (W)(1) Puissance Frigorifique (W)(1)	3.600	4.900	7.200	9.300
Caudal(m³/h) / Flow (m³/h) / Débit (m³/h)	2.500	2.500	3.900	3.500
Nº de Piezas de Jamones (Peso 10 kgs) Nº of Dried Ham Pieces (Weight 10 kgs) Nº de Pièces (Poids 10 kgs)	180	275	420	540
Kg. de Embutidos (Ø 80mm) Kg. of Sausage (Ø 80mm) Kg. de Saucissons (Ø 80mm)	350	650	1.000	1.300
Queso, Cámara de Maduración (m³) Cheese, Ripening Room(m³) Fromage, Chambre de Maturation (m³)	27	40	61	80
Queso, Cámara de Maduración y Conservación(m³) Cheese, Ripening and Preservation Room(m³) Fromage, Chambre de Maturation et Conservation(m³)	20	30	45	60

(1) Con sala a +14° C / 75% H.R y Tª Exterior de 32° C / (1) With room at +14° C / 75% R.H and Outdoor Temperature 32° C
(1) Avec la salle à +14° C / 75% H.R et Température Extérieure 32° C



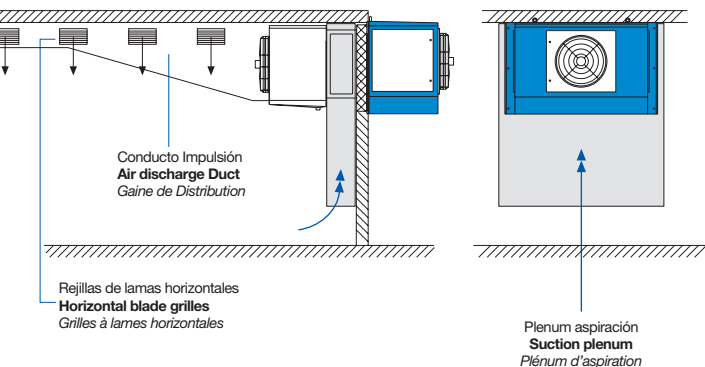
-Monobloc-

Modelo Model Modèle	Box	Conducto impulsión Impulsión Duct Gaine de Distribution
USP- 1,5	140	600 X 160 mm
USP- 2	140	600 X 210 mm
USP- 3	143	730 x 240 mm
USP- 4	143	730 x 260 mm

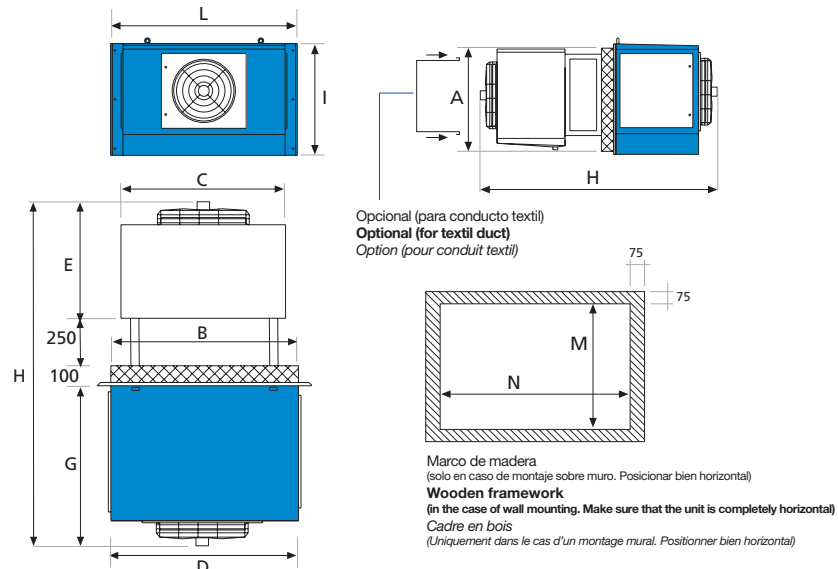
OPCIONALES / OPTIONAL / EN OPTION

- Split System (Máxima distancia recomendada 10 m.)
- Split System (Maximum length recommended 10 m.)
- Split System (Distance maximum recommandée 10 m.)
- Variador de velocidad para el ventilador de la cámara.
- Speed variator for evaporator fan.
- Variateur de vitesse pour le ventilateur de la salle.

Ejemplo de conducto metálico con rejillas opcional
Example for metal duct with grille optional
Exemple de gaines métalliques avec grille option



Dimensiones / Dimensions



BOX	Dimensiones / Dimensions / Dimensions											pesos weights poids (kg.)	
	A	B	C	D	E	G	H	I	L	M	N		VENT/FAN
140	600	860	840	850	530	655	1.535	660	990	605	865	1 x Ø 400	150/200
143	670	1.000	970	1.020	600	705	1.655	730	1.220	675	1.005	1 x Ø 450	200/270



-Secmatic 400-



-Split System-



-Secmatic 890-