

VAPADISC 777

Humidificateur centrifuge 3 à 7 kg/h

humidificateur pour cave à vins, serre & chambre froide

L'humidificateur VAPADISC est conçu pour une humidification directe de l'air ambiant. L'eau est pulsée par la force centrifuge via un disque rotatif et brumisée en fines particules dans le local grâce à un ventilateur puissant.

L'humidificateur VAPADISC est conçu pour une humidification directe de l'air ambiant. L'eau est pulsée par la force centrifuge via un disque rotatif et brumisée en fines particules dans le local grâce à un ventilateur puissant.

L'humidification produite est dite adiabatique, c'est-à-dire que l'énergie qui est nécessaire à l'évaporation complète du brouillard provient de la chaleur de la pièce. Ainsi l'humidificateur VAPADISC provoque un effet rafraîchissant. Le VAPADISC fonctionne sans retombées humides.

Livré avec 2 mètres de flexible d'alimentation en eau et un raccord 1/4" (8/13mm) Mâle
Livré avec son câble électrique 1,6 m avec prise

Le VAPADISC 777 fonctionnent en tout-ou-rien avec un hygrostat mécanique ou un coffret de régulation électronique de l'humidité relative.

Caractéristiques générales

Débit d'humidification	3 Litres / Heure avec diffuseur directionnel 7 L/h en ambiance
Débit d'air	200 m³/h
Alimentation électrique	230 V (Ph+N)
Puissance électrique	90 W

Dimensions et poids :

Hauteur	455 mm
Largeur	389 mm
Poids en service	13 kg

Raccordements en eau et vidange :

Alimentation en eau	1/4" (8/13mm) Mâle (flexible de 2 mètres fourni)
----------------------------	--

Qualité d'eau :

Conductivité	80 - 1000 µS/cm
Pression d'alimentation	0 - 5 bars



Sélection

Sélection donnée à titre indicatif qui ne saurait engager la responsabilité de Teddington-France. Merci de nous contacter pour une étude personnalisée.

Chambre froide à 90 % H.R.

0 à 1°C	500 m³ maxi
4 à 6°C	250 m³ maxi

Chambre froide à 100 % H.R.

0 à 1°C 400 m³ maxi

4 à 6°C 200 m³ maxi

Chai à barriques à 75 % H.R.

12 à 17°C 200 m³ maxi

Cave à vins à 55 % H.R.

16 à 18°C 150 m³ maxi