

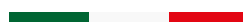
 BACCO 30

CLIMATIZZATORE PER CANTINE



SCHEDA TECNICA
DEL PRODOTTO

MADE IN ITALY



by

MONTEC

CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CLIMATIZZATORE



*Il Climatizzatore
per Cantine
Made in Italy*
scopri cosa c'è dietro ad un ottimo vino

Il climatizzatore per cantine **BACCO** è stato progettato e costruito puntando all'eccellenza, alla cura nei particolari ed alla scelta dei materiali. Sappiamo infatti che chi dispone di una cantina vuole conservare in modo ottimale il proprio vino, ed il ruolo del condizionatore, in una cantina, è fondamentale per mantenere un microclima ideale agendo sul controllo della **temperatura** e dell'**umidità**. Per farlo, è necessario un climatizzatore per cantine eccellente. **BACCO** è un prodotto italiano che è presente sul mercato da una decina d'anni. Il climatizzatore ed i suoi componenti sono quindi il frutto di un miglioramento continuo volto ad ottenere il massimo della qualità. La cantina non è un frigo ma un luogo che, con il mantenimento di un microclima ideale, possa favorire i lenti processi di invecchiamento ed affinamento che esalteranno i sapori ed i profumi dei vostri vini migliori.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il vino è un prodotto delicato che mal sopporta gli **sbalzi di temperatura** e la luce intensa. Per conservare ed affinare il vino in bottiglia è importante avere un condizionatore per cantine che mantenga stabile la temperatura della cantina tra i 14° ed i 16°. A tale scopo il controllore digitale del climatizzatore per cantine **BACCO** viene tarato di default dal costruttore a 16°. Bisogna però tenere presente che il mantenimento della temperatura della cantina non dipende solo dalla potenza frigorifera del climatizzatore; in particolare è importante verificare le dispersioni termiche e l'isolamento di tutto il locale: dai muri perimetrali alla porta d'ingresso, dal pavimento alle eventuali finestre.

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Un altro parametro fondamentale per il mantenimento del vino è l'**umidità** che, in una cantina, deve rimanere tra il 60% e l'80%. I normali condizionatori seccano l'aria e non dispongono di alcun sistema di controllo del tasso di umidità; questo risulta estremamente dannoso per i tappi di sughero i quali, seccandosi, contribuiscono ad accelerare l'ossidazione del vino e di conseguenza generare un prematuro invecchiamento. Il climatizzatore per cantine **BACCO** invece, è in grado di rilevare in tempo reale l'umidità del locale e, al bisogno, di attivare un umidificatore che reintegra l'umidità entro i valori voluti. Ecco perché **BACCO** è la scelta migliore per prendersi cura dei vostri vini.

ESTETICA UNITÀ OPERATIVA

inserita internamente alla cantina



La struttura dell'unità operativa del climatizzatore per cantine **BACCO 30** è realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304** satinato all'esterno oppure verniciato color antracite. Contiene il compressore di tipo rotativo ad elevata silenziosità e la batteria di raffreddamento. L'evaporatore è di tipo a pacco alettato ad alta efficienza, costituito internamente da tubi di rame e da alette in alluminio e protetto da **una retina in spirazione** che trattiene eventuali corpi estranei. I due ventilatori di mandata sono di tipo elicoidale e garantiscono un'altissima distribuzione dell'aria. L'unità prevede uno scarico della condensa. La macchina si caratterizza per **assenza di vibrazioni e bassa manutenzione**.

SONDA DI MISURAZIONE

di temperatura e umidità

La sonda di temperatura e umidità DIXELL serve a monitorare i due parametri, interagisce con la centralina nel quadro di regolazione e controllo e regola di conseguenza il funzionamento del climatizzatore per cantine BACCO e dell'eventuale umidificatore.

La sonda di temperatura ed umidità è collegata al quadro elettrico mediante **un cavo elettrico lungo 3 metri** in modo da consentire il posizionamento della sonda nel punto della cantina più adeguato ad una corretta rilevatura (generalmente la posizione migliore è accanto agli scaffali dei vini, ad un'altezza media).



UNITÀ DI CONTROLLO

integrata nel climatizzatore



L'Unità di Controllo è integrata nel Climatizzatore per cantine **BACCO 30**. I parametri principali sono gestiti da un controllore digitale a microprocessore DIXELL specifico per applicazioni su unità refrigeranti e per il **controllo di temperatura e umidità**. Per ottimizzare le ripartenze del compressore il termostato dell'aria viene impostato con 2°C di scarto (isteresi). Le bottiglie di vino non risentono di questa breve escursione termica in quanto l'inerzia termica dei liquidi e del vetro è molto diversa da quella dell'aria. I comandi sono di tipo digitale, con visualizzazione a led luminosi e di facile impostazione. La **temperatura dell'aria** viene visualizzata in rosso nella parte superiore, mentre il **grado di umidità relativa** viene evidenziato in giallo nella parte inferiore del display. Inoltre sono presenti informazioni sullo stato del compressore, nonché eventuali allarmi.

UNITÀ DI UMIDIFICAZIONE

dell'ambiente

L'**umidificatore** del tipo adiabatico a polverizzazione dell'acqua mantiene costante la giusta **umidità nell'ambiente**. Per avere un funzionamento continuo ed automatico, senza l'intervento di un operatore, l'umidificatore deve essere collegato al climatizzatore ed alla rete idrica. In fase di montaggio va previsto un tubo di scarico acqua di fine ciclo di funzionamento da collegare allo scarico di condensa del **BACCO**



TABELLA RIPILOGATIVA

DELLE CARATTERISTICHE TECNICHE*



Volume locale cantina	fino a 30 m ³ **
Bacco 30	solo freddo
Tipo di installazione	a parete
Tensione di alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Potenzialità in raffreddamento	1350 W***
Potenza assorbita in raffreddamento	550 W
Corrente nominale in raffreddamento	2,9 A
Temp. min. di funzionamento interna	10°C
Max potenza ass. in raffrescamento	700 W
Max corrente ass. in raffrescamento	3,5 A
Temp. est. min/max di funzionamento	da -5 a 38 °C
Scambiatori di calore	batteria con alette in alluminio tubi in rame
Portata aria ventilatore interno	450 mc/h
Portata aria ventilatore esterno	300 mc/h
% umidità	lettura digitale
Peso macchina	36 kg
Dimensioni	456 x 279 x h 822 mm
Livello sonoro	≤ 55 dB (A)
Grado di protezione	IPX4
Refrigerante	R134a
Consumo acqua umidificatore	1 L / h
Manuale istruzioni	sì

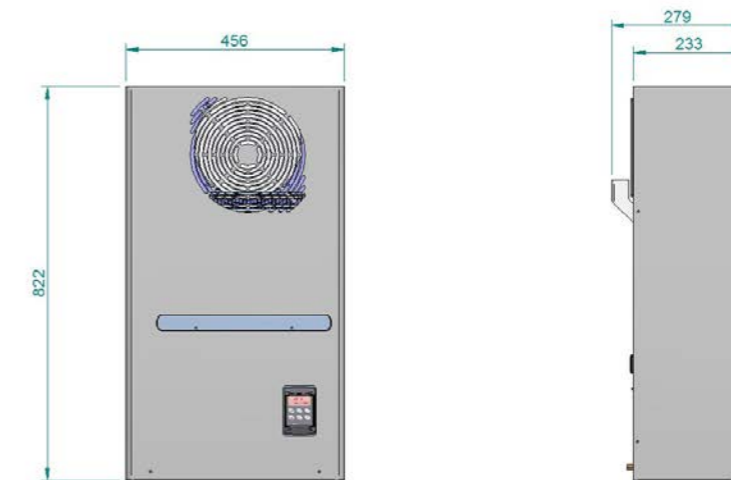
* I dati tecnici riportati sono suscettibili a variazioni in un'ottica di continuo miglioramento delle prestazioni. Pertanto Montec srl si riserva il diritto di modificarli senza alcun obbligo di preavviso.

** Valore riferito ad un locale adeguatamente isolato, con particolare riferimento a: muri, porta d'ingresso, pavimento e finestre.

*** Aria esterna 32°C, interna 14°C

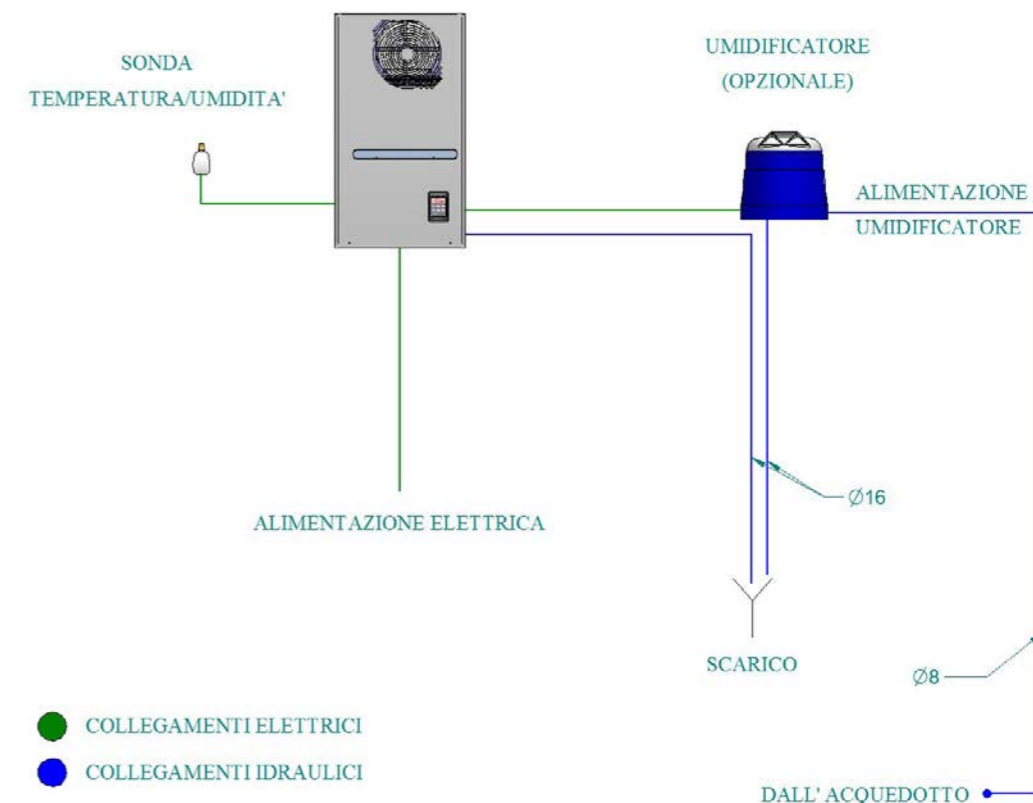
DISEGNO TECNICO

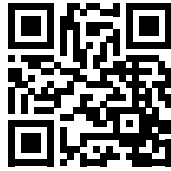
DEL CLIMATIZZATORE BACCO



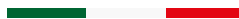
SCHEMA GENERALE

DEI COLLEGAMENTI





MADE IN ITALY



by

MONTEC

MONTEC srl

Via dell'Artigiano, 12 - 32026 - Mel (BL)

TEL. 0437 540665

info@mon-tec.it | www.mon-tec.it