

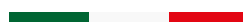
# BACCO 60 SP

CLIMATIZZATORE PER CANTINE



## SCHEMA 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 ESTERNA

non visibile nella cantina

La struttura portante dell'unità esterna del climatizzatore per cantine **BACCO 60 SP** è realizzata in lamiera verniciata a polvere resistente alle intemperie. Contiene il compressore di tipo rotativo ad elevata silenziosità e la batteria di raffreddamento. Il ventilatore dell'unità esterna è di tipo elicoidale a grande portata d'aria. L'unità esterna viene collegata all'unità interna per mezzo di tubi di rame. Il gas impiegato nel circuito frigorifero è ecologico R410a.



STEEL



BLACK



## ESTETICA

### UNITÀ OPERATIVA

inserita internamente alla cantina

La struttura dell'unità operativa del climatizzatore per cantine **BACCO 60 SP** è realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304** satinato all'esterno oppure verniciato color antracite. Contiene l'evaporatore 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**.

## 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 60 SP**.

## UNITÀ

### DI CONTROLLO

integrata nel climatizzatore

L'Unità di Controllo è integrata nel Climatizzatore per cantine **BACCO 60 SP**. 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 c'è uno scarto di 2°C (isteresi) tra il fermo e la ripartenza del compressore. Le bottiglie di vino non risentono di questa breve escursione termica in quanto l'inerzia termica del vino in bottiglia è tale da non risentire di questa variazione di temperatura che, di fatto, riguarda solo l'aria ambientale. 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.

## 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** 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).



# TABELLA RIPILOGATIVA

## DELLE CARATTERISTICHE TECNICHE\*



Volume locale cantina	fino a 60 m <sup>3</sup> **
Bacco 60 SP	solo freddo
Tipo di installazione	unità interna a parete
Tensione di alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Potenzialità in raffreddamento	2000 W
Potenza assorbita in raffreddamento	440 W
Corrente nominale in raffreddamento	2,3 A
Temp. min. di funzionamento interna	10°C
Max potenza ass. in raffrescamento	560 W
Max corrente ass. in raffrescamento	2,8 A
Temp. est. min/max di funzionamento	da -5 a 38 °C
Diametro tubazioni liquido/gas	1/4" - 3/8"
Compressore tipo	Ermetico
- Protezione motore	NTC
Scambiatori di calore	batteria con alette in alluminio tubi in rame
Temperatura aria	lettura digitale
% umidità	lettura digitale
Scarico condensa	tubo diam. 12mm
Filtro aria	sì
Lunghezza cavo sonda umidità	3 m
Lunghezza cavo alimentazione elettrica	3 m
Elettroventilatore unità interna, tipo	Elicoidale
- Peso unità interna	14 kg
Elettroventilatore unità esterna, tipo	Elicoidale
- Peso unità esterna	28 kg
Livello sonoro unità esterna	≤ 50 dB (A)
Grado di protezione unità esterna	IPX4
Refrigerante	R410a
Carica refrigerante	0,65 kg (fino a 6mt di tubo)
Consumo acqua umidificatore	1 L/h
Manuale istruzioni	sì

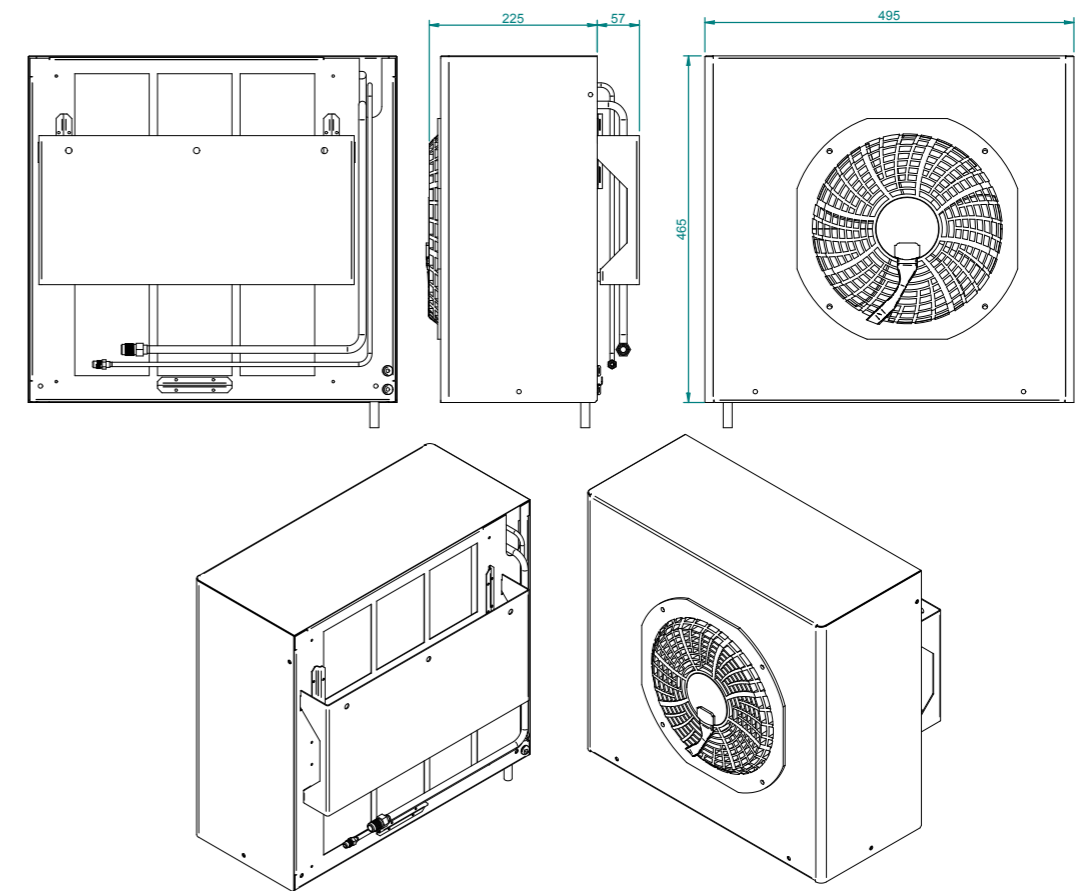
\* I dati tecnici riportati sono suscettibili a variazioni in un'ottica di continuo miglioramento delle prestazioni. Pertanto Montec srl si riserva il diritto di modificarli senza alcun obbligo di preavviso.

\*\* 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

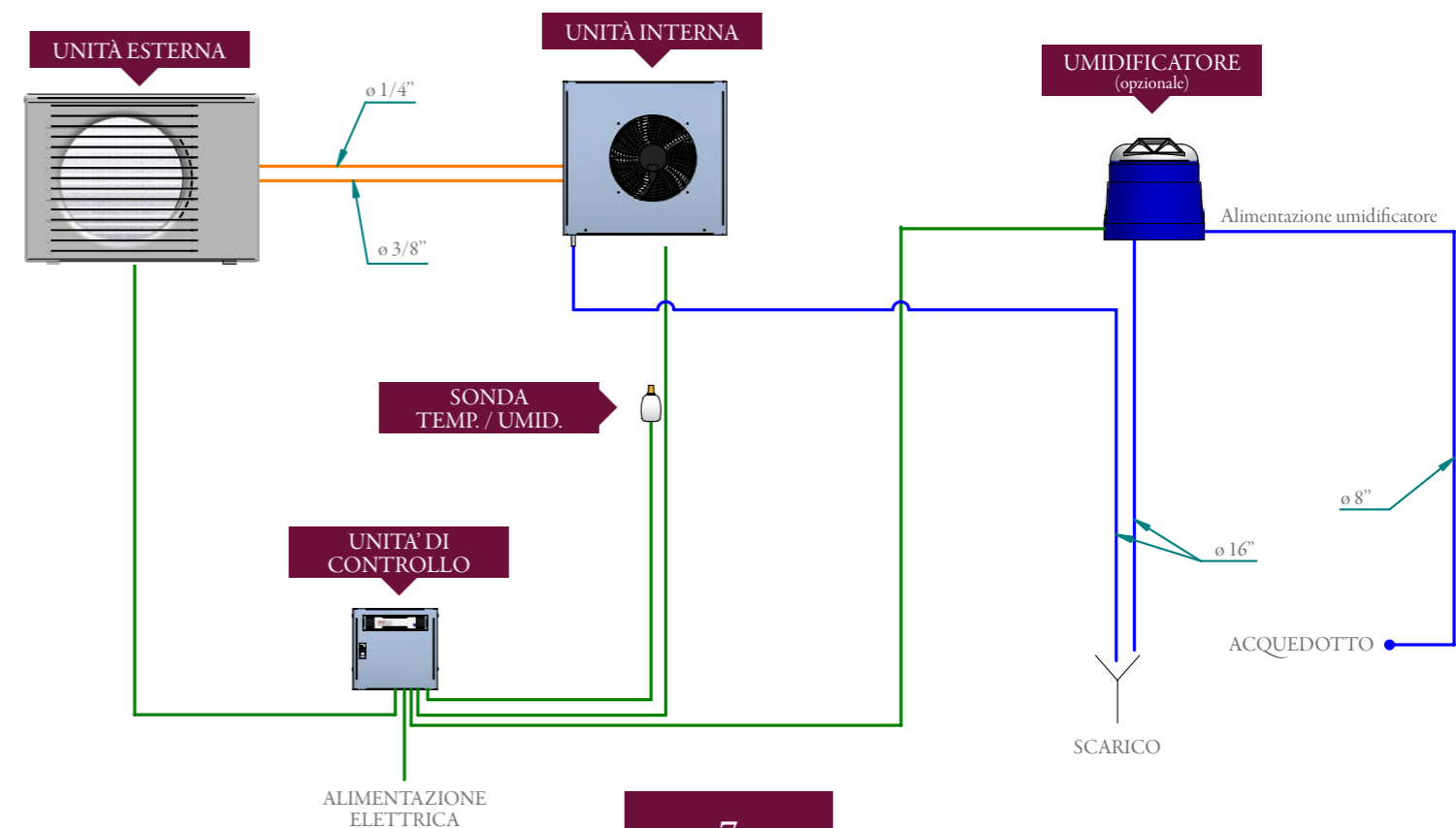
# DISEGNO TECNICO

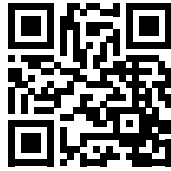
## DEL CLIMATIZZATORE BACCO



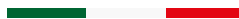
# SCHEMA GENERALE

## 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