

# AIRCLEAN

UNITÀ SANIFICABILI PER  
SETTORE ALIMENTARE



## INTRODUZIONE

Nella lavorazione dei generi alimentari l'igiene è da considerarsi una massima priorità. A tal proposito, la sicurezza alimentare è un argomento che oggi richiama particolare attenzione mediatica, che provoca ansia nei consumatori e che le autorità lo hanno chiaramente indicato come una **priorità**.

Secondo la legislazione europea la sicurezza alimentare deve essere garantita tramite la **prevenzione**, a tal fine la progettazione igienica delle apparecchiature alimentari è obbligatoria ai sensi di legge comunitaria europea.

Se non vengono adottate le dovute precauzioni in fase progettuale, si possono verificare all'interno delle unità trattamento aria, particolari contaminazioni batteriolo-

giche, che attraverso le canalizzazioni si possono poi propagare nei vari locali, con conseguenti danni alla salute delle persone o direttamente ai prodotti oggetto di lavorazione.

Si rendono quindi necessarie delle costose attività di pulizia all'interno degli impianti di aerazione che rallentano pure il processo produttivo. Questi costi di manutenzione e pulizia eccedono in breve tempo il costo di investimento dell'unità trattamento aria.

Per ovviare a tutto questo, nel pieno rispetto delle linee guida sulla progettazione igienica, sono state realizzate le unità di trattamento aria della serie **AIRCLEAN**.



## CERTIFICAZIONI

Una buona qualità dell'aria, significa una buona qualità di vita.

La certificazione ai sensi della norma VDI 6022 assicura la conformità dell'unità ai più stringenti requisiti igienici del settore.

Assicura inoltre che l'aria di mandata non contenga spore patogeno o sostanze pericolose per tutta la durata in servizio del sistema, con un migliore clima interno e un benessere e prestazioni ottimali.

I materiali certificati secondo la norma VDI 6022 sono sottoposti a test approfonditi per assicurare che non favoriscano la crescita di batteri o funghi e sono inoltre esaminati per il rilascio di sostanze pericolose.

Le unità **AIRCLEAN** sono infine facili da pulire, in quanto le superfici sono sigillate e in grado di resistere ad agenti e metodi di pulizia e di disinfezione approvati.

Questa serie è stata progettata specificatamente per applicazioni nel settore alimentare e per processi produttivi dove sia richiesto un grado di pulizia molto elevato.

Inoltre rappresenta lo stato dell'arte tra le unità specifiche per il settore alimentare, e si presta ad utilizzi con elevate differenze di temperatura tra l'aria all'interno ed all'esterno, un'ottima attenuazione acustica ed assenza di ponti termici.



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

### DESCRIZIONE

Unità trattamento aria **INTERAMENTE SANITIZZABILE** adatta per il trattamento dell'aria di processo. Le unità AIR CLEAN possono essere sottoposte agevolmente a cicli di pulizia e completa sanitizzazione in ogni singola parte.

L'unità è quindi priva di zone a potenziale rischio di contaminazione da agenti patogeni, sono state ideate per le esigenze dell'industria alimentare, progettate secondo le procedure di HYGENIC DESIGN e certificate, collocandosi ai massimi livelli nella categoria di tale segmento di macchine.



INTERNI SANITIZZABILI

### CARPENTERIA

Viteria in acciaio inox AISI 304 o AISI 316, con apposito inserto alloggiato nel telaio inox.

Carpenteria e tamponamenti interni in acciaio inox AISI 304 progettati e costruiti in modo da non avere sporgenze, bordi taglienti o angoli non raggiungibili nei quali si potrebbe accumulare lo sporco.

Gli angoli interni sono raccordati con raggio tale da consentire una facile pulizia e disinfezione.



CARPENTERIA IN ACCIAIO INOX

### STRUTTURA

Struttura monoblocco oppure a più moduli, realizzata con profili presso-piegati sp. 15/10 in acciaio inox AISI 304 o 316 accoppiati a mezzo viti del medesimo materiale a pannelli sandwich a taglio termico sp. 53 mm. Assenza di spigoli vivi all'interno della macchina ed angoli interni raccordati con ampio raggio per evitare il ristagno di sporcizia ed agevolare quindi le operazioni di pulizia e raggiungere un ottimo livello di igiene.

Possibilità di scelta del lamierato ESTERNO macchina tra:

- acciaio zincato preverniciato colore bianco (RAL 9010);
- acciaio inox AISI 304 o AISI 316;
- peralluman.

Carpenteria e lamierato INTERNO a scelta tra:

- acciaio inox AISI 304 o AISI 316.



## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

### PANNELLATURA

Pannelli sandwich **sp. 53 mm** realizzati con un guscio interno in lamiera di acciaio inox AISI 304/316 con coibentazione termica in isocianato iniettato ad alta densità ( $40 \text{ kg/m}^3$ ) e lamiera esterna di qualsivoglia lamierato. Tra il lamierato interno ed esterno del pannello sandwich viene interposta una guarnizione in EPDM a garanzia del taglio termico del pannello. Assenza di ponti termici.



DETTAGLIO PANNELLO

### BASAMENTO

Il **BASAMENTO** è realizzato in acciaio inox di forte spessore (minimo 20/10 mm) con altezza variabile per consentire la realizzazione del sifone di altezza adeguata alle pressioni in gioco, con possibilità di aggiungere dei piedini fissi o regolabili in altezza, sempre in acciaio inox AISI 304.



BASAMENTO CON PIEDINI FISSI

### COMPONENTI

**VASCHE DRENANTI** in acciaio inox AISI 304 saldate a TIG sul fondo della macchina per drenaggio completo della condensa e dei detergenti sanizzanti. Sono posizionate sotto i trattamenti termici, sono dotate di inclinazione verso lo scarico condensa laterale. Pannelli di fondo drenante e piletta di scarico in corrispondenza di tutte le altre sezioni della macchina.



VASCHE DRENANTI

**PORTE** d'ispezione completamente incassate nella struttura della macchina, di dimensioni tali da consentire un agevole accesso a tutte le zone interne (per controlli e/o manutenzioni) nonché per consentire lo smontaggio e l'estrazione di ventilatori, batterie, filtri.

Installazione a bordo macchina di **ACCESSORI** quali pressostati e manometri differenziali, misuratori di portata, sonde di temperatura e pressacavi.



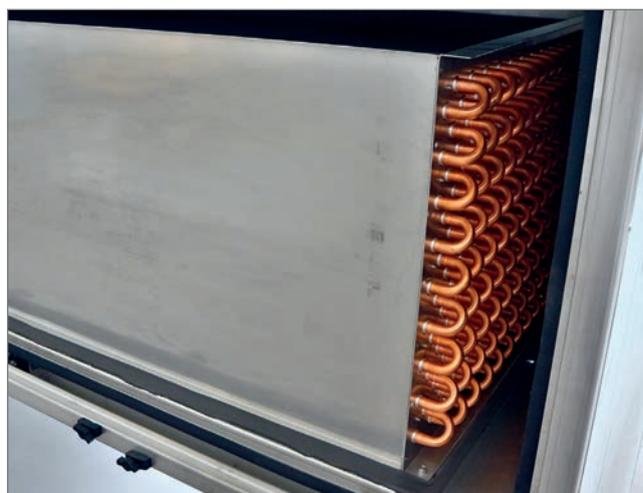
COMPONENTI ISPEZIONABILI

## CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE



SERRANDE A TENUTA

**SERRANDE** con guarnizioni a perfetta tenuta d'aria in posizione di chiusura (L4).



BATTERIE ESTRAIBILI

**BATTERIE** di qualsiasi tipologia (ad acqua glicolata, ad espansione diretta, a vapore) e combinazione di materiali.



FILTRI A TASCHE

Possibilità di adottare **SISTEMI FILTRANTI** di varie classi di efficienza (filtri piani, a tasche morbide, rigide e assoluti) su controlelai in acciaio inox AISI 304.



VENTILATORI PLUG FAN

**VENTILATORI** radiali con motore direttamente accoppiato.

### MANUTENZIONE

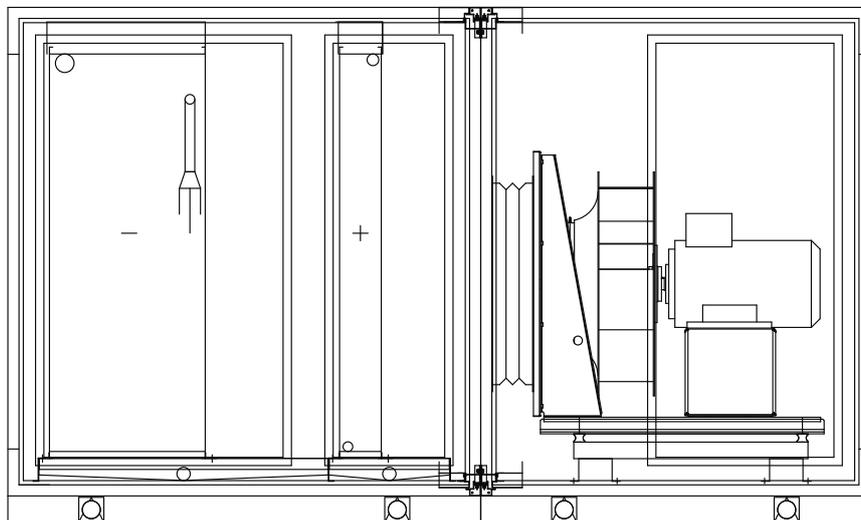
Accessibilità a tutti i componenti interni, tipo batterie, filtri, ventilatori e/o vani interni, per la pulizia e/o lavaggio, garantita dalla possibilità di smontaggio di tutta la pannellatura esterna indipendentemente dal componente interno.



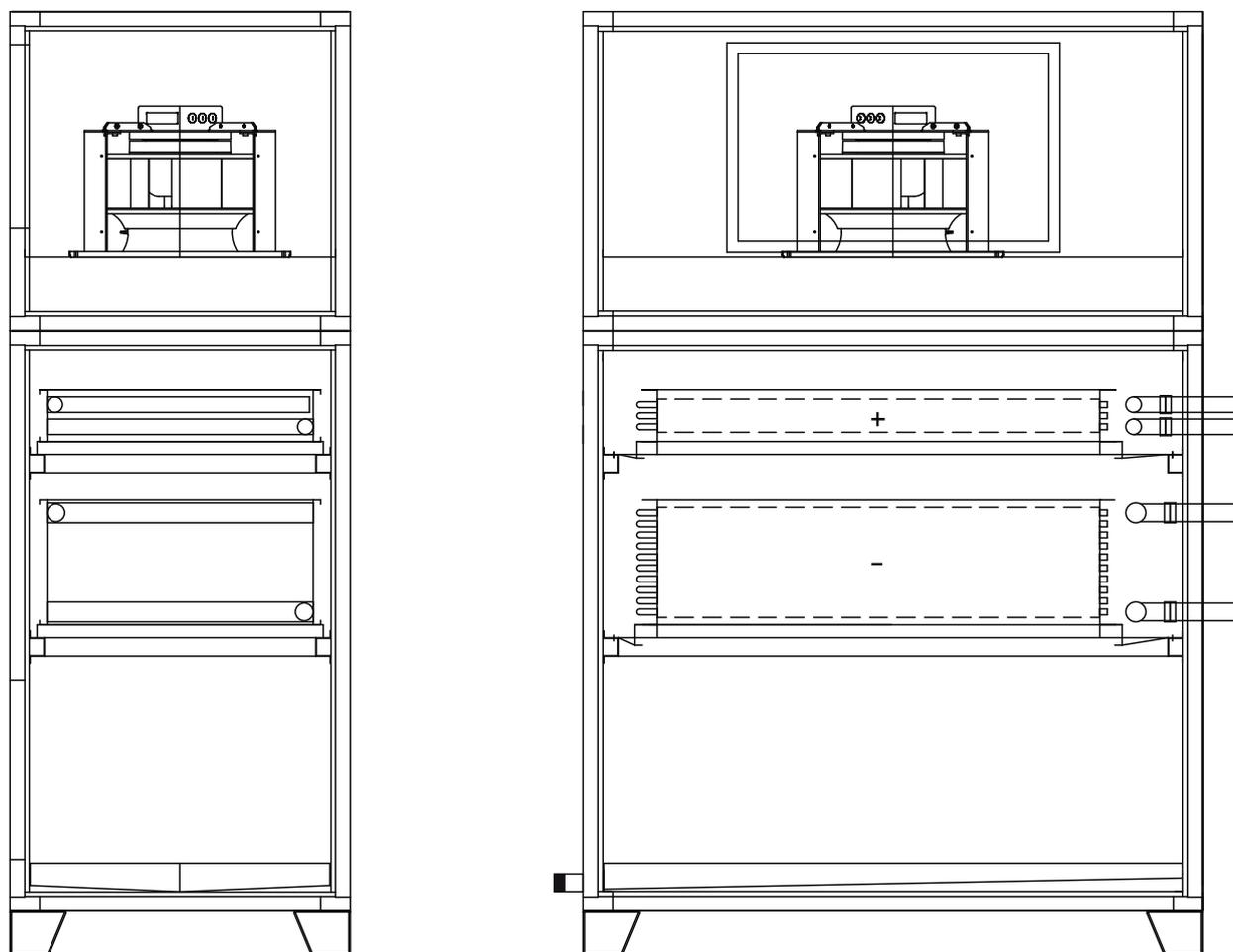
FACILE ACCESSO A TUTTI I COMPONENTI

## ORIENTAMENTO E TIPOLOGIA

UTA configurabile con struttura monoblocco o suddivisa in più sezioni per facilitare il trasporto ed agevolare il cliente nella movimentazione e posizionamento in cantiere, con orientamento orizzontale (H) oppure verticale (V).



ORIENTAMENTO ORIZZONTALE (H)



ORIENTAMENTO VERTICALE (V)