

UNIBLOCK SAS-SAR

I gruppi di questa serie detti anche "minicondizionatori", sono di tipo monoblocco per applicazione a tampono sulla parete della cella e sono particolarmente adatti per il trattamento dei salumi, specificatamente per celle di piccola cubatura.

Con gli opportuni accorgimenti sono utilizzabili anche in tutti i casi nei quali sia necessario il controllo della temperatura ed umidità.

Nei casi in cui risulta impossibile l'installazione del monoblocco è disponibile la versione bi-block. In questo caso si ponga particolare cura ai collegamenti tra unità condensatrice e parte evaporante (massima distanza consigliata 6 metri).

La distribuzione dell'aria è ottenuta senza l'utilizzo di canalizzazioni, ma con una griglia direzionale, dotata di alette regolabili sia in senso orizzontale che verticale. A richiesta può essere fornita la canalizzazione di mandata dell'aria.

Gli uniblock SAS sono utilizzabili per l'essiccazione e la maturazione salumi, mentre gli uniblock SAR per il riposo (post-salagione) dei prosciutti. Il campo di lavoro degli uniblock SAS comprende temperature cella da +10°C a +20/25°C ed una umidità fino al 60% circa. Il campo di lavoro degli uniblock SAR comprende temperature cella di +2°C a +4°C con umidità, fino al 40% circa.

La carrozzeria è costituita principalmente da lamiera di acciaio zincata e verniciata a polvere epossidica, con pannelli asportabili per un comodo accesso ai componenti interni.

Le unità sono dotate di:

- compressori alternativi di tipo ermetico raffreddati dal gas aspirato, completi di protezione integrale del motore.
- batterie di scambio termico, condensatore, evaporatore, recupero di calore, in tubo di rame ed alettatura in alluminio.
- capillare di espansione (per la serie SAS), valvola termostatica (per la serie SAR e per la versione bi-block dei SAS)
- variatore elettronico di velocità (pressostato per il modello 221), per i ventilatori condensatore per ottenere una temperatura di condensazione costante
- evaporazione automatica dell'acqua di condensa, consente di evitare tubazioni di scarico o sistemi di raccolta esterni. (escluso i modelli 235 - 335 - 340, il cui scarico condensa è a perdere).
- quadro elettrico di comando e controllo, composto da interruttori, lampade spia, e della centralina elettronica MICROSYSTEM per il controllo della temperatura ed umidità, completa di impostazione dei tempi di marcia e sosta. Programmando correttamente la centralina, il minicondizionatore SAS può lavorare sia come stagionatura, che come asciugamento.
- sistema di riscaldamento tramite resistenze elettriche
- sistema di umidificazione tramite riscaldamento di acqua fornita dalla rete
- sbrinamento a gas caldo (standard per la serie SAR)
- psicrometro da posizionarsi in cella per un ulteriore controllo di temperatura ed umidità

These units, also referred to as "mini-conditioners", consist of a wall-mounted single block installed on the cold room wall. They are particularly suitable for preserving dressed pork products and for small cold rooms.

The units can also be used, taking suitable measures, when control of temperature and humidity conditions is required.

A bi-block version is available for the cases when a single block can not be installed; here particular attention shall be paid to connections between condensing unit and evaporator (max recommended distance: 6 meters).

Air distribution takes place without any ducts, but by means of a grid equipped with fins with horizontal and vertical adjustment. Air delivery ducts can be supplied on request.

Uniblock SAS units can be used for drying and ripening dressed pork products, while Uniblock SAR units are employed in ham after-salting period. The operating conditions of uniblock SAS include cold room temperatures varying from +10°C to +20/25°C and humidity up to 60% approx. The operating conditions of uniblock SAR include cold room temperatures varying from +2°C to +4°C and humidity up to 40% approx.

The body is mainly built in galvanized epoxy-painted sheet steel, with removable panels allowing an easy access to internal components.

The units are equipped with:

- reciprocating hermetic compressore are refrigerated by suction gas, complete with total motor protection
- heat-exchange system, condenser, evaporator, heat recovery in copper pipe and aluminium fins
- expansion capillary tube (for SAS series), thermostatic valve (for SAR series and SAS bi-block version)
- electronic speed regulator (pressure switch for model 221) for condenser fans to obtain a steady condensation temperature
- automatic evaporation of condensation water, so that no drain pipes or external collecting systems are required (models 235 - 335 - 340 excluded, where condensate is not collected)
- control panel including switches, warning lights and electronic control box MICROSYSTEM to control temperature and humidity and to adjust operating and standstill times

The mini-conditioner SAS can work both as a seasoning and drying unit by setting the electronic control box accordingly

- heating system by means of electric resistances
- humidifying system based on heating water supplied by water system
- hot gas defrosting (standard for SAR series)
- psychrometer to be placed in cold room for an additional check of temperature and humidity



OPZIONI

- condensazione ad acqua
- sbrinamento a gas caldo (per la serie SAS)
- protezione cataforesi sulle batterie di scambio termico (evaporatore e recupero calore), per eliminare ogni problema di corrosione, dovuto a prodotti od ambienti particolari (es. aria salmastra)
- ricambio aria : sistema di estrazione dell'aria comandato direttamente dalla centralina MICROSYSTEM, consistente in un ventilatore aspirante, una griglia di protezione, una serranda munita di flap.
- pannello controllo e comandi a distanza

OPTIONALS

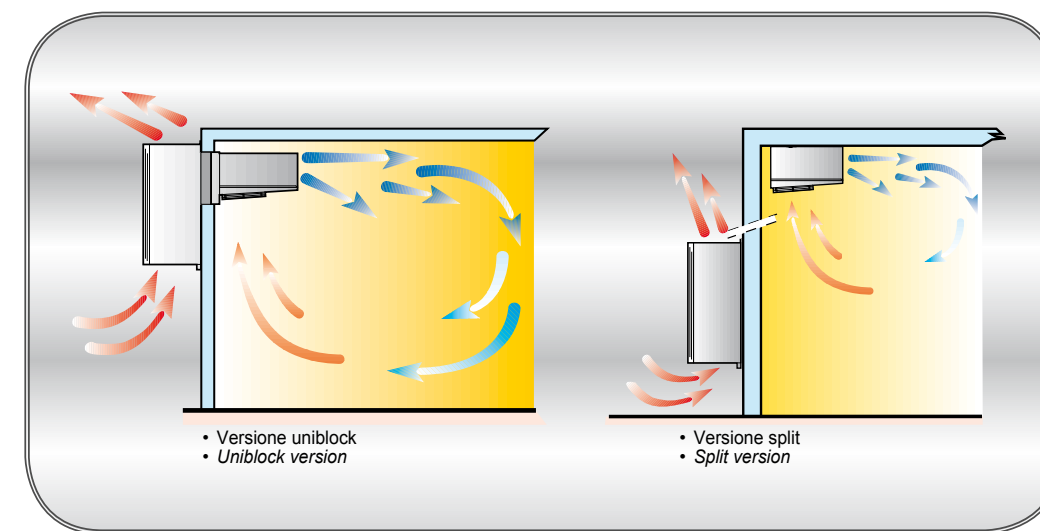
- water condensation
- hot gas defrosting (for SAS series)
- cataphoresis protection on heat-exchange system (evaporator and heat recovery) to prevent any possible corrosion due to particular environmental conditions or products (example: salt air)
- air change: air extraction system directly controlled by MICROSYSTEM control box, consisting of a suction fan, a protection grid and an air lock equipped with flap.
- remote control panel.

VANTAGGI

- montaggio estremamente veloce
- riduzione dei costi e tempi di installazione
- elevata efficienza in dimensioni compatte

ADVANTAGES

- extremely fast to assemble
- reduced installation costs and times
- high efficiency in compact dimensions





| Codice Code | SAS221 TR01F** | SAS135 TR01F** | SAS235 TR01F** | SAS335 TR01F** | SAS340 TR01F** | SAR221 TR01F** | SAR135 TR01F** |
|------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-----------------|-------------------|------------------|------------------|
| potenza nominale Nominal power | 0,7 kW E | 1,1 kW E | 2,2 kW E | 3,7 kW E | 5,5 kW E | 1,1 kW E | 1,5 kW E |
| Refrigerante Refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Tensione Voltage | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 |
| Assorbim. Nom. Nominal absorption | 2,2 kW* 6,9 A | 2,6 kW* 7,2 A | 4,4 kW* 11,7 A | 5,6 kW* 15 A | 7,2 kW* 19,9 A | 2,4 kW* 7,3 A | 3,5 kW* 8,9 A |
| Portata d'aria cond. Air flow cond | 1400 m³/h | 1500 m³/h | 2700 m³/h | 4000 m³/h | 5600 m³/h | 1400 m³/h | 1500 m³/h |
| Massa Mass | 95 kg | 124 kg | 192 kg | 249 kg | 286 kg | 99 kg | 130 kg |

Sceita rapida - Quick selection

| | | | | | | | |
|-------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|
| Potenza frigorifera Refr. Capacity | 2,9 kW | 4,8 kW | 8,6 kW | 14,6 kW | 18,5 kW | 2,8 kW | 4,8 kW |
| Portata d'aria evap. Air flow evap | 800 m³/h | 1700 m³/h | 3000 m³/h | 4700 m³/h | 6500 m³/h | 800 m³/h | 1700 m³/h |
| Volume cella asciugamento Drying room volume | 5 m³ | 11 m³ | 23 m³ | 36 m³ | 45 m³ | | |
| Quantità di prodotto Product quantity | 200 Kg | 400 Kg | 600 Kg | 950 Kg | 1200 Kg | | |
| Volume cella stagionatura Seasoning room volume | 20 m³ | 40 m³ | 70 m³ | 125 m³ | 160 m³ | | |
| Quantità di prodotto Product quantity | 600 Kg | 1000 Kg | 2000 Kg | 3000 Kg | 4000 Kg | | |

** = Versione uniblock - Uniblock version • *** = Versione split - Split version

• **SAS221 - SAS135 - SAS235 - SAS335 - SAS340** ◊

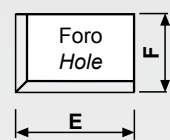
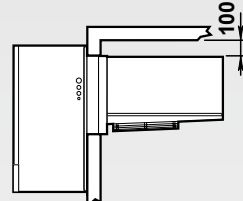
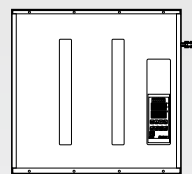
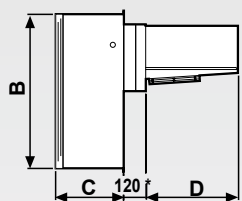
Il valore dei dati riportati, è stato ricavato con temperatura cella +12 °C e temperatura esterna +30 °C.
The a/m values are meant at +12 °C room temperature and +30 °C outside temperature.

• **SAR221 - SAR135 - SAR235** ◊

Il valore dei dati riportati, è stato ricavato con temperatura cella +2 °C e temperatura esterna +30 °C.
The a/m values are meant at +2 °C room temperature and +30 °C outside temperature.

La Sceita Rapida è relativa al trattamento di salumi insaccati. Per trattare qualsiasi altro prodotto, contattare il nostro ufficio tecnico.

The rapid selection guide refers to salami in string. For any other product please contact our technical office.

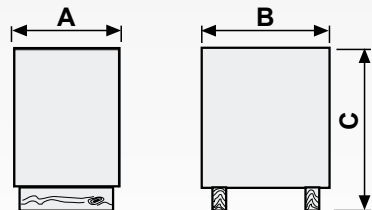


| Mod./mm | A | B | C | D | E | F |
|-----------------|------|-----|-----|-----|------|-----|
| SAS221 - SAR221 | 754 | 695 | 305 | 540 | 725 | 305 |
| SAS135 - SAR135 | 754 | 800 | 400 | 700 | 725 | 475 |
| SAS235 - SAR235 | 1128 | 857 | 440 | 700 | 1130 | 480 |
| SAS335 | 1598 | 857 | 440 | 700 | 1600 | 480 |
| SAS340 | 1638 | 857 | 490 | 750 | 1640 | 580 |

Massa e misure imballi Packing mass and dimensions

* 100 mm Solo per SAS SAR 221
100 mm For only SAS SAR 221

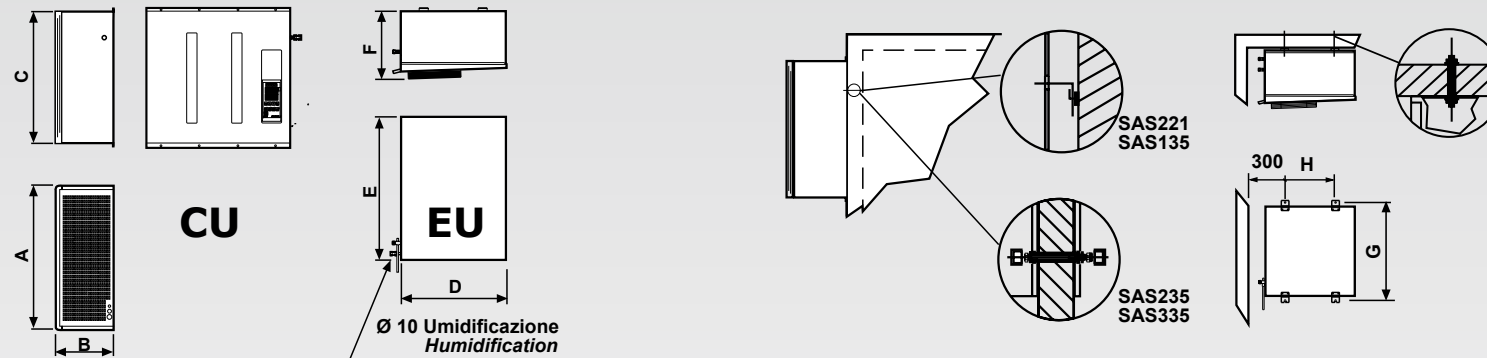
| Mod./mm | A | B | C | Kg | Volume |
|-----------------|------|------|------|-----|--------|
| SAS221 - SAR221 | 850 | 1000 | 820 | 35 | 0,78 |
| SAS135 - SAR135 | 860 | 1270 | 1020 | 43 | 1,11 |
| SAS235 - SAR235 | 1320 | 1350 | 1070 | 69 | 1,91 |
| SAS335 | 1420 | 1810 | 1070 | 143 | 2,75 |
| SAS340 | 1520 | 1850 | 1070 | 161 | 3,03 |



| Codice Code | SAR235 TR01F** | SAS221 TR86F*** | SAS135 TR86F*** | SAS235 TR086F*** | SAS335 TR86F*** | SAS340 TR86F*** |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| potenza nominale Nominal power | 2,9 kW E | 0,7 kW E | 11 kW E | 2,2 kW E | 3,7 kW E | 5,5 kW E |
| Refrigerante Refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Tensione Voltage | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 | 400/3N~/50 |
| Assorbim. Nom. Nominal absorption | 5,4 kW* 13,5 A | 2,2 kW* 6,9 A | 2,6 kW* 7,2 A | 45,4 kW* 11,7 A | 5,6 kW* 15 A | 7,2 kW* 19,9 A |
| Portata d'aria cond. Air flow cond | 2700 m³/h | 1400 m³/h | 1500 m³/h | 2700 m³/h | 4000 m³/h | 5600 m³/h |
| Massa Mass | 205 kg | CU.75 kg EU.20 kg | CU.96 kg EU.28 kg | CU.150 kg EU.42 kg | CU.195 kg EU.55 kg | CU.223 kg EU.63 kg |

Sceita rapida - Quick selection

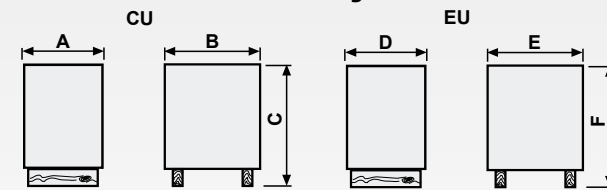
| | | | | | | |
|-------------------------------------------------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Potenza frigorifera Refr. Capacity | 7,6 kW | 2,9 kW | 4,8 kW | 8,6 kW | 14,6 kW | 18,5 kW |
| Portata d'aria evap. Air flow evap | 3000 m³/h | 800 m³/h | 1700 m³/h | 3000 m³/h | 4700 m³/h | 6500 m³/h |
| Volume cella asciugamento Drying room volume | | 5 m³ | 11 m³ | 23 m³ | 36 m³ | 45 m³ |
| Quantità di prodotto Product quantity | | 200 Kg | 400 Kg | 600 Kg | 950 Kg | 1200 Kg |
| Volume cella stagionatura Seasoning room volume | | 20 m³ | 40 m³ | 70 m³ | 125 m³ | 160 m³ |
| Quantità di prodotto Product quantity | | 600 Kg | 1000 Kg | 2000 Kg | 3000 Kg | 4000 Kg |



| Mod./mm | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---------|------|-----|-----|-----|------|-----|------|-----|
| SAS221 | 754 | 305 | 695 | 540 | 720 | 280 | 765 | 210 |
| SAS135 | 754 | 400 | 800 | 700 | 720 | 450 | 750 | 390 |
| SAS235 | 1280 | 440 | 857 | 700 | 1120 | 450 | 1155 | 390 |
| SAS335 | 1750 | 440 | 857 | 700 | 1590 | 450 | 1625 | 390 |
| SAS340 | 1790 | 490 | 857 | 750 | 1620 | 550 | 1626 | 440 |

| Mod./mm | A | B | C | Kg | Volume | D | E | F | Kg | Volume |
|---------|-----|------|------|----|--------|-----|------|-----|----|--------|
| SAS221 | 500 | 850 | 910 | 22 | 0,38 | 640 | 900 | 450 | 16 | 0,26 |
| SAS135 | 630 | 850 | 1020 | 26 | 0,55 | 800 | 880 | 620 | 24 | 0,44 |
| SAS235 | 520 | 1450 | 1070 | 36 | 0,81 | 850 | 1260 | 620 | 31 | 0,65 |
| SAS335 | 590 | 1990 | 1100 | 69 | 1,29 | 850 | 1730 | 620 | 40 | 0,89 |
| SAS340 | 640 | 2030 | 1100 | 76 | 1,81 | 960 | 1790 | 770 | 52 | 1,32 |

Massa e misure imballi Packing mass and dimensions



| Identificazioni tubazioni frigorifere gruppi SAS/SAR in versione split Piping specification of SAS/SAR split version units Numerazione presente sulle tubazioni - Numbers on the pipes | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Mod. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 221 | Aspirazione Suction Line | Liquido Liquid line | Gas caldo Hot Gas | IN Recupero Heat recovery inlet | OUT Recupero Heat recovery outlet |
| 135 | | | IN Recupero Heat recovery inlet | OUT Recupero Heat recovery outlet | Gas caldo Hot Gas |
| 235 | | | | | Gas caldo Hot Gas |
| 335 | | | Gas caldo Hot Gas | | |

| Diametro in mm. Tubazioni frigorifere gruppi SAS / SAR in versione split Piping specification of SAS /SAR split version units Numerazione presente sulle tubazioni - Numbers on the pipes | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|
| Mod. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 221 | 16 Ø | 10 Ø | 10 Ø | 12 Ø | 10 Ø |
| 135 | 16 Ø | 10 Ø | 12 Ø | 10 Ø | 10 Ø |
| 235 | 22 Ø | 10 Ø | 12 Ø | 10 Ø | 10 Ø |
| 335 | 22 Ø | 10 Ø | 16 Ø | 12 Ø | 12 Ø |