



FI

HYGIENIC AIR HANDLING UNIT

FULLY WASHABLE UNITS FOR FOOD AND BEVERAGE INDUSTRY



**euroclima**<sup>®</sup>  
We care for better air

# CLEAN AIR SINCE 1963

reine luft seit 1963

aria pulita dal 1963



**E**uroclima is a company with extensive international operations and 5 manufacturing facilities in Italy, Austria, India and UAE and more than 36.000 m<sup>2</sup> of production and offices. We are specialized in the manufacturing and worldwide distribution of air handling units and fan coil units.

We try to exceed the expectations of our customers by innovation, quality and comprehensive service. Approximately 400 employees are at present employed. Euroclima has a well distributed network of sales and service all over Europe, Asia, Middle East and Northern Africa. Our partners in various countries assume a surface covering responsibility for marketing, local servicing and optimal assistance.

**E**uroclima ist ein international tätiges Industrieunternehmen mit 5 Produktionsstätten in Italien, Österreich, Indien und VAE mit gesamt über 36.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche. Unser Unternehmensziel ist die Herstellung und der weltweite Vertrieb von qualitativ ausgereiften Klimazentralgeräten und Ventilatorkonvektoren.

Wir versuchen die Erwartungen unserer Kunden durch Innovation, Qualität und umfassenden Service zu übertreffen. Euroclima beschäftigt derzeit circa 400 festangestellte Mitarbeiter. Weiters hat Euroclima ein breitgestreutes Distributionsnetz mit Verkauf und Servicenerlassungen in ganz Europa, Asien, Nahen Osten und Nordafrika. Die Kooperationspartner in verschiedenen Ländern sorgen für eine flächendeckende Marktbearbeitung und optimale Servicebetreuung.

**E**uroclima è un'azienda attiva a livello internazionale con 5 stabilimenti di produzione in Italia, Austria, India e UAE con più di 36.000 m<sup>2</sup> di spazio produttivo e uffici. Obiettivo dell'azienda è la produzione e la distribuzione in tutto il mondo di unità di trattamento aria e unità fan coil.

Soddisfiamo le aspettative dei nostri clienti attraverso innovazione, qualità e assistenza. Attualmente Euroclima si avvale della collaborazione di quasi 400 dipendenti. Euroclima si avvale di un'ampia rete di distribuzione con uffici vendita e servizi sparsi in tutta l'Europa, Asia, Medio Oriente e Nord Africa. Questa rete capillare di professionisti in diversi paesi si occupa di marketing e del servizio di assistenza.

# HYGIENE OF FOODSTAFFS

hygiene in der lebensmittelverarbeitung      igiene alimentare

# SECTIONS

bauteile      sezioni

In large-scale commercial food processing hygiene is a must. Bacterial contaminants in air-conditioning units can spread through the air ducts resulting in immensely high expenditures.

Using powerful cleansing agents and disinfectants in the food branch is extremely problematic; to some extent it is, in fact, prohibited.

Due to the chemical and thermal sensitivity of many fermenting and other technical food processes, frequent and long – because they are complicated – purification procedures in the air-conditioning unit can be impeding and detrimental to processing.

The ideal temperature and humidity levels necessary for many processes, all too often provide an ideal breeding ground for germs in those areas which are not easily accessible in the air conditioning unit, in particular on edges and in corners.

Within a short time span, maintenance and cleaning costs exceed the investment costs for the air-handling unit.

## The solution

The new developed air-handling unit which has been designed with the needs of the food industry in mind.

## Top criterion

The simplest cleaning method for cleaning the inside of the unit and its components.

## Recommended cleaning

Steam cleaning; eventual addition of soft cleaning agents and drying by wiping.

## Available sections

- pre-filter G2 (metal filter)
- pre-filter G3 (synthetic filter)
- bag-filter from M5 up to F9
- heating section
- cooling section with/without droplet separator
- fan-motor section
- aspiration section with/without damper
- mixing box with/without damper

Wo Lebensmittel in großen Mengen industriell verarbeitet werden, ist Hygiene das oberste Gebot. Bakterielle Verunreinigungen in Klimageräten können sich über die Luftkanäle ausbreiten und immense Folgekosten verursachen.

Der Einsatz aggressiver Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist im Lebensmittelbereich äußerst problematisch, teilweise sogar verboten.

Wegen der chemischen und thermischen Sensibilität vieler Fermentierungs- und anderer lebensmitteltechnischer Prozesse, können häufige und lange – weil schwierige – Reinigungsarbeiten im Klimatisierungsbereich Prozeßabläufe behindern und Schäden verursachen.

Ideale Temperatur- und Feuchtwerte für viele Verarbeitungsprozesse bedeuten allzuoft auch ideale Bedingungen für Keimkulturen in schlecht erreichbaren Bereichen der Klimageräte, insbesondere Kanten und Ecken.

Die Wartungs- und Reinigungskosten übersteigen innerhalb kurzer Zeit die Investitionskosten des Luftbehandlungsgeräts.

## Lösungsansatz

Neuentwicklung eines eigens für den Bedarf der Lebensmittelindustrie konzipierten Lüftungsgeräts.

## Top-Kriterium

Einfachste Reinigbarkeit des Geräteinneren und der Einbauteile

## Bevorzugte Reinigungsmethoden

Sprühreinigung (Dampfreinigung); eventuell Beigabe von mildem Reinigungsmittel und Wischtrocknung

## Lieferbare Bauteile

- Vorfilter G2 (Metallfilter)
- Vorfilter G3 (Synthetikfilter)
- Taschenfilter M5 bis F9
- Erhitzersektion
- Kühlersektion mit/ohne Tropfenabscheider
- Ventilator-Motor-Sektion
- Ansaugteil mit/ohne Klappen
- Mischteil mit/ohne Klappen

Nella lavorazione dei generi alimentari l'igiene è da considerare di massima priorità. Contaminazioni batteriologiche originate nei condizionatori possono propagarsi nei canali e comportare alti costi, oltre a danni alla salute e al prodotto.

L'impiego di detergenti e sostanze disinfettanti nel settore della lavorazione alimentare è assai problematico.

Molti processi di fermentazione o altri processi nella industria alimentare sono sensibili alle oscillazioni di temperatura e cambiamenti dell'ambiente chimico. Lunghi e ripetuti lavori di pulizia degli impianti di aerazione possono ostacolare i processi stessi e causare gravi danni economici.

Parametri ideali di temperatura e umidità richiesti dai processi desiderati riflettono anche cause di origine e crescita di colture batteriologiche in zone difficilmente raggiungibili dei condizionatori, specialmente spigoli ed angoli.

I costi di manutenzione e pulizia eccedono in breve tempo il costo di investimento dell'unità di trattamento aria.

## Soluzione

Sviluppo di una unità di trattamento aria appositamente ideata per le esigenze della industria alimentare.

## Criteri di igienicità

Rapidità e semplicità nel lavaggio dell'interno e dei componenti.

## Trattamento consigliato

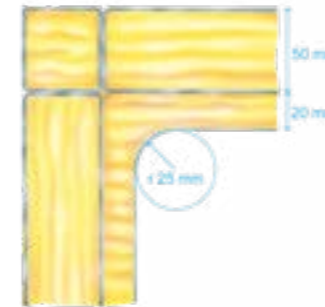
Pulizia a vapore; eventualmente con uso di un detergente blando.

## Componenti disponibili

- prefiltro G2 (filtro metallico)
- prefiltro G3 (filtro sintetico)
- filtro a tasche da M5 a F9
- batteria di riscaldamento
- batteria di raffreddamento con/senza separatore di gocce
- sezione ventilante
- sezione aspirante con/senza serrande
- camera di miscela con/senza serrande



F



Rounded housing edges and corners.

Ausgerundete Gehäusekanten und -ecken.

Spigoli e angoli arrotondati.



Unit interior consists entirely of a welded tank

Geräteinneres vollständig als geschweißte Kammer ausgeführt

Corpo interno del condizionatore completamente saldato



Heating / cooling coil

Erhitzer- / Kühlersektion

Batteria di riscaldamento / raffreddamento



Fan motor assembly

Motor- Ventilatorbaugruppe

Gruppo ventilatore / motore



Filter section

Filter

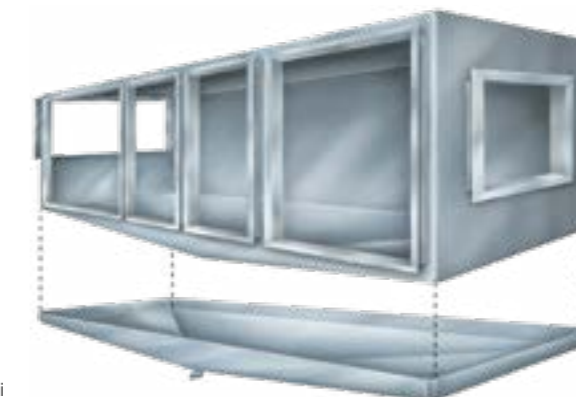
Sezione di filtri per aria di ripresa



Components can be pulled out on sliding rails

Komponenten auf Gleitschienen ausziehbar

Componenti estraibili su guide



Unit floor is sloped inwards on all sides in order to drain in the center

Geräteboden als allseitig geneigte Wanne ausgeführt, gemeinsamer Ablauf

Vasca di fondo inclinata verso lo scarico unico

Gladly we insert also special components  
Wir bauen auch Sonderkomponenten ein  
Inoltre possiamo inserire componenti speciali

# TECHNICAL SPECIFICATION

anlagebeschreibung      specifica tecnica

# TECHNICAL DATA

technische daten      dati tecnici

## Technical specification FI

Air-conditioning units for use in the food branch, available in 7 sizes for an air volume of 4 000 up to 40 000 m³/h.

### Optimal cleaning of equipment due to:

- the simplest method for removing all parts without having to use tools to do so
- the unit floor is a pan which slopes inwards on all sides and which is constructed with a central drain
- triple-paneled wall construction with a total insulation thickness of 70 mm (!)

### Esecution

- the unit interior consists of a completely welded tank made out of stainless steel
- all of the housing corners and edges are rounded
- the fiber glass insulation has first-rate thermal properties
- the exterior walls consist of galvanized sheet steel (supporting panel) as well as galvanized/plastic-coated sheet steel (exterior surfaces)
- an optimal sound absorption of the housing
- panel surfaces are heat bridge free
- double-paneled doors, stainless steel interior, galvanized/plastic-coated exterior
- all of the guides and partition walls are welded; the corners are sealed using special PU-lute with resists all disinfectant agents
- it is standard that all housing parts that come in contact with air stream consist of stainless steel

### Planning guides

The units cannot be taken apart in sections for delivery. This must also be taken into consideration regarding doorway dimensions.

The floor pan drains from the bottom. Accessory legs for the units are available. The floor pan is in the entire unit making a drop-let separator unnecessary in most cases.

## Technische Beschreibung FI

Klimagerät für den Einsatz in der Lebensmittelbranche, lieferbar in 7 Gerätegrößen für Luftvolumenströme von 4.000 bis 40.000 m³/h.

### Optimierte Gerätereinigung durch:

- Leichteste Ausziehbarkeit aller Bauteile ohne Werkzeug
- Geräteboden als allseits geneigte Wanne mit zentralem Ablauf ausgeführt
- dreifachwandiger Wandaufbau mit Gesamtschichtstärke 70 mm (!)

### Ausführung

- Geräteinneres als vollverschweißter Tank aus Edelstahl ausgeführt
- sämtliche Gehäuseecken und -kanten gerundet
- Glasfaserisolierung mit hervorragenden thermischen Eigenschaften
- Außenwandung aus Stahlblech verzinkt (tragendes Paneel) sowie Stahlblech verzinkt oder kunststoffbeschichtet (Außenflächen)
- Optimale Schalldämmung des Gehäuses
- Paneelflächen wärmebrückenfrei
- Türen doppelwandig, innen V2A, außen verzinkt/kunststoffbeschichtet
- Sämtliche Führungen und Trennwände sind eingeschweißte, die Fugen mit desinfektionsmittelbeständigem Kitt versiegelt
- Serienmäßig alle luftstromberührten Gehäuseteile aus Edelstahl V2A

### Projektierungshinweise

Die Geräte können nicht in Liefersektionen geteilt werden, dies muß auch bei den Einbringöffnungen berücksichtigt werden.

Der Ablauf der Bodenwanne erfolgt an der Unterseite. Gerätefüße sind als Zubehör lieferbar. Wegen der durchgehenden Bodenwanne kann ein Tropfenabscheider in den meisten Fällen entfallen.

## Specifica tecnica FI

Condizionatore d'aria ideato per applicazioni nella industria alimentare; disponibile in 7 grandezze per portate d'aria da 4.000 fino a 40.000 m³/h.

### Semplice lavaggio dell'interno data da:

- semplice rimozione di tutti i componenti senza l'ausilio di attrezzi
- fondo del condizionatore costruito a mono vasca, inclinato verso uno scarico centrale
- pannello tripla parete con spessore del termoisolamento totale di 70 mm (!)

### Esecuzione

- corpo interno in acciaio inox completamente saldato
- tutti gli spigoli ed angoli interni arrotondati
- isolamento in fibra di vetro con resistività termica ottimale
- carpenteria intermedia in lamiera zincata (pannello portante) e lamiera zincata con plastofilmatura (coperture esterne)
- alto grado di abbattimento del rumore grazie alla tripla parete
- pannelli senza ponti termici
- portine d'ispezione a doppia parete, lamiera in AISI 304, lamiera esterna in acciaio zincato con plastofilmatura
- tutte le guide e lamiere di tamponamento sono saldate, gli angoli sono sigillati con stucco che resiste a tutti i disinfettanti conosciuti
- tutte le parti della carpenteria in contatto con il flusso d'aria sono di acciaio inossidabile

### Note per la progettazione

La divisione del condizionatore in sezioni per facilità del trasporto non è possibile. Questo è da considerare anche per le dimensioni di ingombro.

Lo scarico della vasca avviene al fondo. Piedini di rialzo sono disponibili come accessorio. A causa della vasca continua lungo tutto il condizionatore, non è necessario montare un separatore di gocce.

| FI      | Wight / Breite / Lunghezza |       | Coil Wärmetauscher Batterie |        | Airflow m³/s               |                            |   |                            | Airflow m³/s                     |          |                                |                   |                       |
|---------|----------------------------|-------|-----------------------------|--------|----------------------------|----------------------------|---|----------------------------|----------------------------------|----------|--------------------------------|-------------------|-----------------------|
|         | Height / Höhe / Altezza    | Type  | m                           | Type   | Coil face velocity         | Luftmenge m³/s             | Aufströmgeschwindigkeit auf Wärmetauscher | Portata aria m³/s          | Velocità frontale sulla batteria | Fan size | Luftmenge m³/s Ventilatorgröße | Portata aria m³/s | Grandezza ventilatori |
| 9 / 9   | 1.015                      | 1.045 | 12T - 745                   | 0,5364 | 2,0 m³/s<br>3,862<br>1,073 | 2,0 m³/s<br>4,828<br>1,341 | 2,0 m³/s<br>5,310<br>1,475                | 2,0 m³/s<br>5,793<br>1,609 | 225                              | 250      | 280                            | 310               |                       |
| 12 / 12 | 1.320                      | 1.350 | 17T - 1035                  | 1,0557 | 7,601<br>2,111             | 9,501<br>2,639             | 10,451<br>2,639                           | 11,402<br>3,167            | 355                              | 400      | 450                            | 500               |                       |
| 18 / 12 | 1.930                      | 1.350 | 17T - 1625                  | 1,6575 | 11,934<br>3,315            | 14,918<br>4,144            | 16,409<br>4,558                           | 17,901<br>4,973            | 400                              | 450      | 500                            | 560               |                       |
| 18 / 15 | 1.930                      | 1.655 | 22T - 1625                  | 2,1450 | 15,444<br>4,290            | 19,305<br>5,363            | 21,236<br>5,899                           | 23,166<br>6,435            | 450                              | 500      | 560                            | 630               | 710                   |
| 21 / 15 | 2.235                      | 1.655 | 22T - 1905                  | 2,5146 | 18,105<br>5,029            | 22,631<br>6,287            | 24,895<br>6,915                           | 27,158<br>7,544            | 450                              | 500      | 560                            | 630               | 710                   |
| 21 / 18 | 2.235                      | 1.960 | 22T - 1905                  | 3,0861 | 22,220<br>6,172            | 27,775<br>7,715            | 30,552<br>8,487                           | 33,330<br>9,258            | 500                              | 560      | 630                            | 710               | 800                   |
| 21 / 21 | 2.235                      | 2.265 | 32T - 1905                  | 3,6576 | 26,335<br>7,315            | 32,918<br>9,144            | 36,210<br>10,058                          | 39,502<br>10,973           | 560                              | 630      | 710                            | 800               | 900                   |

Errors excepted we reserve the right of technical modifications relating product improvement without notice. Irrtum oder technische Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung vorbehalten. Salvo errore ci riserviamo il diritto di modifiche tecniche senza preavviso in seguito al miglioramento del prodotto.



## Euroclima group factories

Euroclima AG | SpA  
St. Lorenzner Str. | Via S. Lorenzo 36  
39031 Bruneck | Brunico (BZ)  
ITALY  
Tel. +39 0474 570 900  
Fax +39 0474 555 300  
info@euroclima.com  
www.euroclima.com

Euroclima Apparatebau Ges.m.b.H.  
Ambach 88  
9920 Sillian  
AUSTRIA  
Tel. +43 (0) 48 42 66 61 -0  
Fax +43 (0) 48 42 66 61 -24  
info@euroclima.at  
www.euroclima.com

Euroclima Middle East  
P.O.Box: 119870  
Dubai  
UNITED ARAB EMIRATES  
Tel. +9714 802 4000  
Fax +9714 802 4040  
eumeinfo@euroclima.com  
www.euroclima.com

Euroclima India Pvt Ltd.  
Office No. 501/505  
Topical New Era Business Park,  
Opp. ESIC Kamgar Hospital  
Road No. 33  
400 604 Maharashtra  
INDIA  
Tel. +91 22 4015 8934  
info@euroclima.in  
www.euroclima.com

Bini Clima S.r.l.  
Via A. Prato, 4 / A  
38068 Rovereto  
ITALY  
Tel. +39 0464 437 232  
Fax +39 0464 437 298  
info@biniclimate.eu  
www.biniclimate.eu

## Euroclima product catalogues



Euroclima January 2020  
Due to its commitment of continuous product development and improvement, Euroclima reserves the right to change specifications without notice.

© Copyright by euroclima.com / fotolia.com



**euroclima**<sup>®</sup>  
We care for better air

euroclima