

EWHT – CONTROLO DA HUMIDADE / SECADORES

PROCESSOS ALIMENTARES | PROCESSOS INDUSTRIAIS | ALIMENTO | SECADORES



> DESCRIÇÃO

Controlo de uso geral para controlo das condições de humidade e temperatura.

> APLICAÇÕES

Controlador genérico e configurável das condições de temperatura e humidade para processos de produção e manutenção de queijos, charcutaria, carnes, pickles, tabaco, madeira, alimentos e processos industriais.

> FUNÇÕES

- Controlo das condições de temperatura e humidade de **frio, calor e zona neutra**, para humidificar ou desumidificar por meio de suporte de frio e calor.
- Descongelação e fornecimento de calor por **inversão de ciclo**.
- Programação de **ciclos**.
- Gestão de **alarmes**.

