

EWHT – CONTROL DE HUMEDAD / SECADEROS

PROCESOS ALIMENTACIÓN | PROCESOS INDUSTRIALES | ALIMENTACIÓN | SECADEROS



> DESCRIPCIÓN

Control de propósito general para control de condiciones de humedad y temperatura.

> APLICACIONES

Controlador de condiciones de temperatura y humedad genérico y configurable para procesos de producción y mantenimiento de quesos, charcutería, carnes, encurtidos, tabaco, maderas, procesos de alimentación y procesos industriales.

> FUNCIONES

- Control de temperatura **frío, calor y zona neutra** y de condiciones de humedad, para humidificar o deshumidificar mediante frío y apoyo de calor.
- Desescarche y aporte de calor mediante **inversión de ciclo**.
- Programación de **ciclos**.
- Gestión de **alarmas**.

