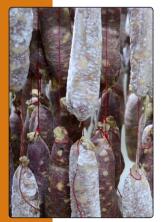
EWHT - CONTROL DE HUMEDAD / SECADEROS

PROCESOS ALIMENTACIÓN I PROCESOS INDUSTRIALES I ALIMENTACIÓN







> 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 frio y apoyo de calor.
- Desescarche y aporte de calor mediante inversión de ciclo.
- Programación de ciclos.
- Gestión de alarmas.





