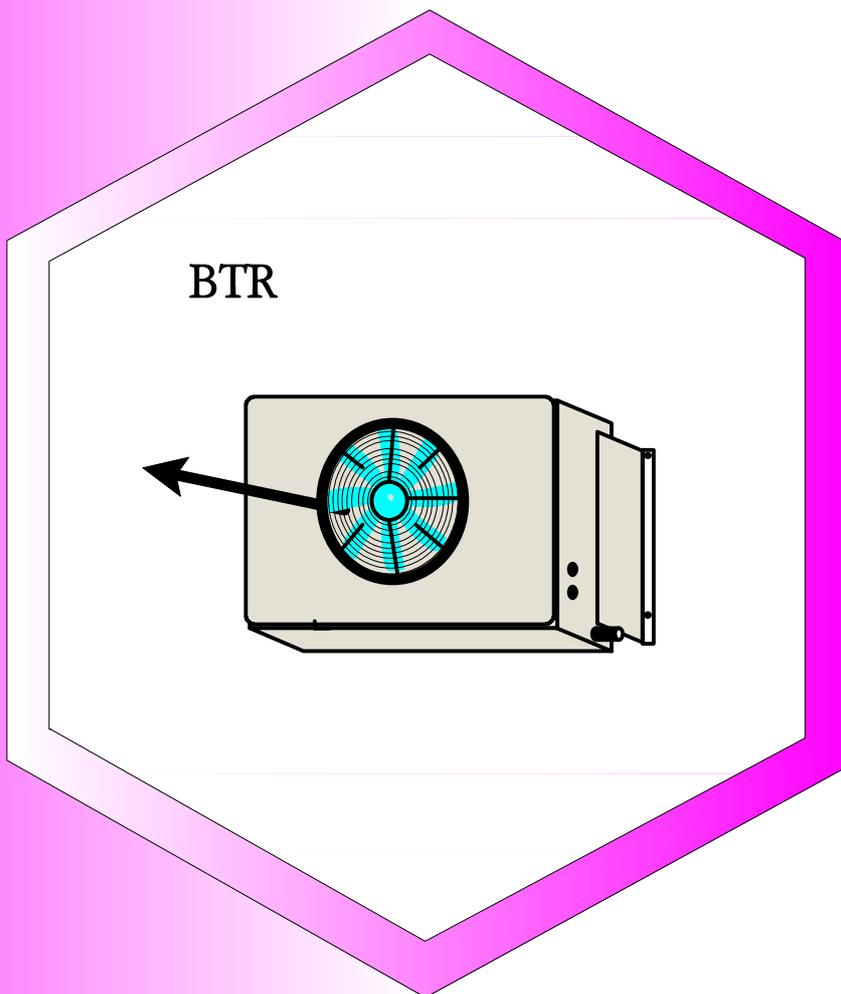
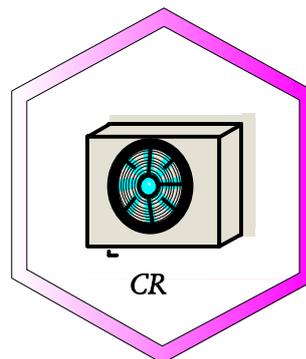


SERIE BTR



Ces appareils en split system à condensation par air ont été conçus pour une application nouvelle, la chambre fraîche.

Leur température de fonctionnement varie de 5° à 20°c.

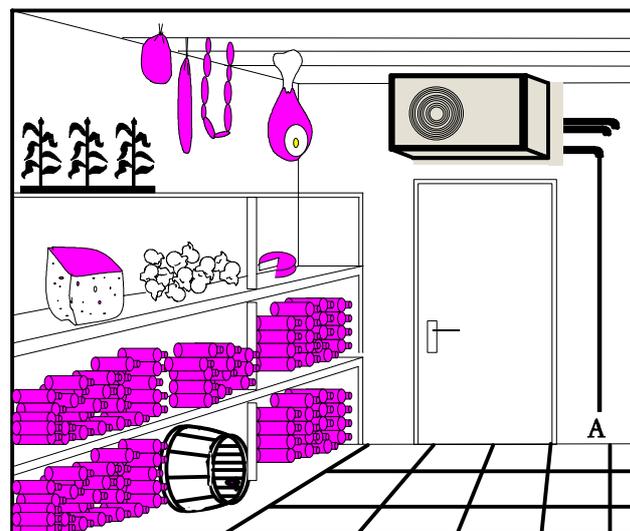
Ils sont particulièrement recommandés pour le maintien à température des caves à vin, pour la conservation de salaisons, de fruits et légumes, des fromages et même des fleurs et des plantes...

Leur usage est multiple.

Leur fort débit de ventilation permet un brassage efficace des locaux à climatiser. La condensation par air avec le compresseur dans le traitement d'air permet une distance et un dénivelé maximum condenseur et évaporateur.

L'installation, tant sur le plan frigorifique qu'électrique, est simple et rapide.

Enfin, les composants ont été scrupuleusement sélectionnés pour vous offrir performances et fiabilité.



A-Evacuation des condensats

CARACTERISTIQUES

Ventilateur : hélicoïde à entraînement direct.

Evaporateur : tubes cuivre, ailettes en aluminium.

Détente : par capillaire.

Condenseur : tubes cuivre, ailettes en aluminium équipé d'un hélicoïde à entraînement direct.

Compresseur : hermétique avec protection thermique interne, monté sur amortisseurs.

Sécurités : pressostat HP à réarmement manuel, thermostat de dégivrage.

Régulation : par thermostat d'ambiance réglable de +5° à +30°C.

MODELES	BTR25	BTR30	BTR45	BTR55	BTR70
Puissance frigorifique	2500 W	3000W	4500W	5500 W	7000 W
débit d'air	1000	1260	1800	1900	2000
puissance absorbée	1400W	1500W	2000W	2350W	3150W
Intensité nominale	6,4A	6,8A	9,1A	10,7A	14,4A
Tension d'alimentation	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50	220/1/50
Largeur en mm	800	800	800	800	1000
Hauteur en mm	600	600	600	600	600
Profondeur en mm	300	300	400	400	400
CONDENSEUR	CR 12	CR 16	CR 20	CR 24	CR 36
Largeur en mm	600	600	600	600	800
Hauteur en mm	600	600	600	600	600
Profondeur en mm	250	250	250	250	250