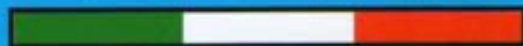


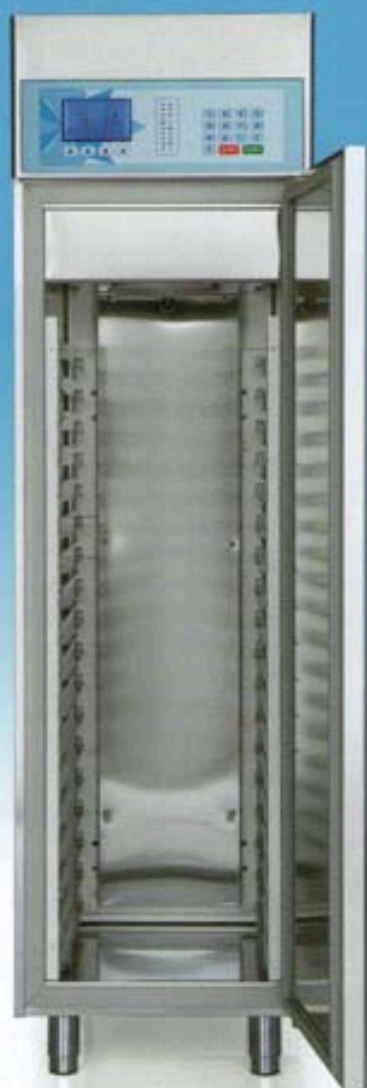
METEO - P

TRH Climatic System



FERMALIEVITAZIONE

NATURALE CONTROLLATA
PER PASTICCERIA - PANE - PIZZERIA



METEO 18-P



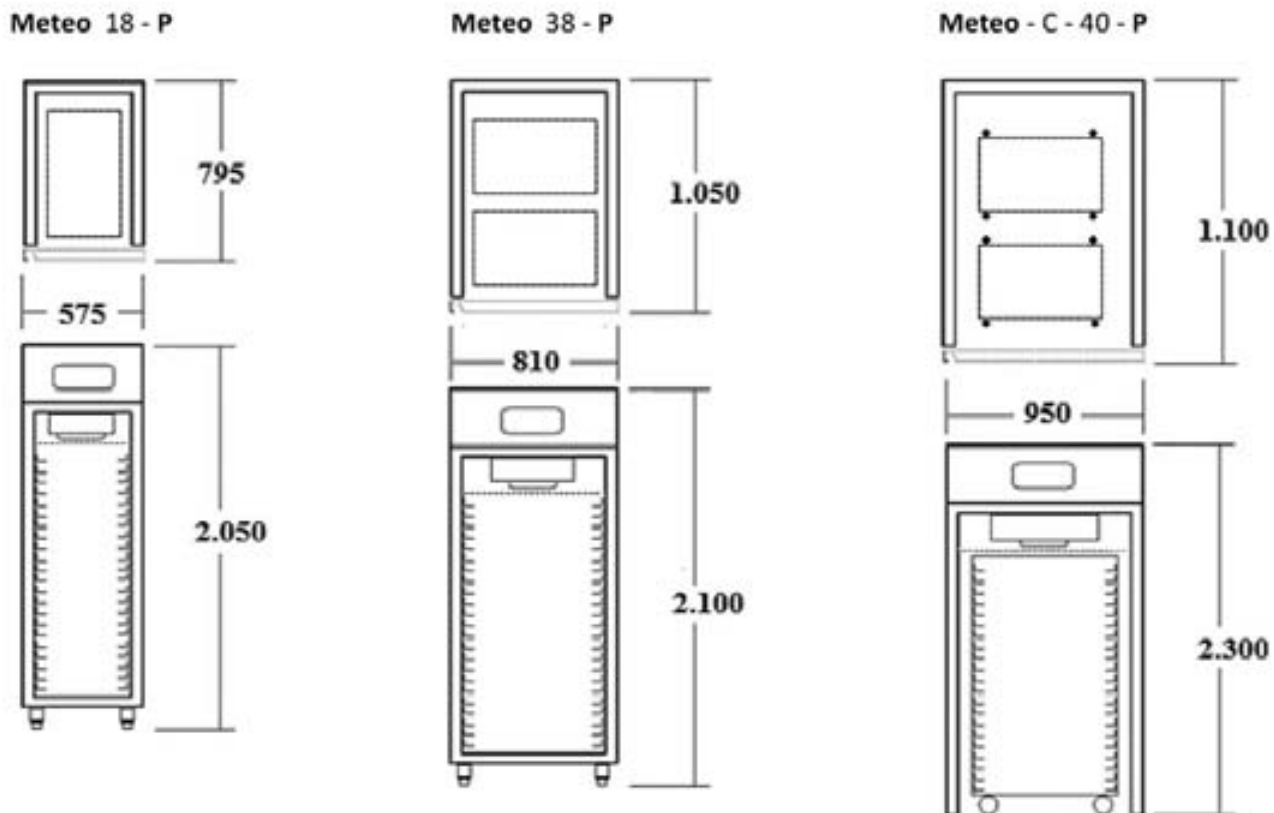
METEO 38-P

AERULICA BREVETTATA



**POMPA CALORE®
INVERTER**

- TELECOMANDO PROGRAMMAZIONE/PRELIEVO DATI
- TECNOLOGIA A BASSO CONSUMO ENERGETICO "AA/CLASS"
- **RISCALDAMENTO E DEUMIDIFICAZIONE** IN POMPA CALORE®
SENZA RESISTENZE ELETTRICHE
- ECONOMIA NEI CONSUMI DEL 78%



TECNOLOGIA IN POMPA CALORE® APPLICATA AGLI ARMADI PROFESSIONALI, CON RISPARMIO ENERGETICO

(senza resistenze elettriche di riscaldamento ed acqua calda).

CARATTERISTICHE GENERALI:

- Struttura in acciaio inox, (interno/esterno); isolamento mm. 60 ad alta densità, senza CFC
- Campo di lavoro - 10°C/+40°C
- Quadro elettronico a microprocessore regolazione temperatura ed umidità relativa, funzioni manuali o automatiche; cicli giornalieri o settimanali; telecomando; registrazione dati*
- Riscaldamento / Refrigerazione / Umidificazione / Deumidificazione: tutto in **POMPA CALORE®**
- Sbrinamento di tipo intelligente, automatico
- Gruppo frigorifero con raffreddamento ad aria, refrigerante R 404a, predisposizione remota
- Alimentazione V. 230/50
- Basso consumo energetico (mod. **Meteo 18 - P**/Watt 420; mod. **Meteo 38 - P**/Watt 610)
- Sistema brevettato di distribuzione dell'aria; uscite a cono per ogni teglia; velocità aria variabile
- Struttura porta teglie inox; livelli regolabili
- Umidificatore (optional)

* Nel nostro sito web troverete tutta la descrizione completa delle funzioni del quadro elettronico a microprocessore

HEAT PUMP® TECHNOLOGY APPLIED TO PROFESSIONAL CABINETS WITH ENERGY SAVING

(without resistances or hot water).

GENERAL SPECIFICATIONS:

- Stainless steel structure, (internal /external); high density insulation mm 60, without CFC
- Working range - 10°C/+ 40°C
- Electronic framework with a microprocessor: control of temperature and relative humidity; automatic or manual mode; daily or weekly cycles; remote control; data logging*
- Heating/Cooling/Humidification/Dehumidification: all thanks **HEAT PUMP®** technology
- Smart automatic defrosting
- Refrigeration units: air cooled; R 404a refrigerant; remote disposition
- Power supply V. 230/50
- Low power consumption (mod. **Meteo 18 - P**/Watt 420; mod. **Meteo 38 - P**/Watt 610)
- Patented air distribution system; exits like cones for each baking-pan; the speed of air is variable
- Stainless steel baking-pan; adjustable levels
- Humidifier (optional)

* In our website you will find a complete description of functions of the electronic framework

TRH Climatic System

06080 OSPEDALICCHIO di BASTIA UMBRA
 (Perugia) - Italy - Viale Europa
 Tel. +039 (075) 8010153 - Fax +039 (075) 8007981
 e-mail: trh.cs@libero.it - www.frigorsystem.com