



FI

HYGIENISKT LUFTBEHANDLINGSAGGREGAT  
*FULLT RENGÖRNINGSBART AGGREGAT FÖR LIVSMEDELSINDUSTRI*



**menair**  
energy saving



**euroclima**<sup>®</sup>  
We care for better air



# REN LUFT SEDAN 1963



Vi utvecklar, producerar och marknadsför klimatkontroll och ventilation av hög kvalitet

produkter för alla områden, från enkla praktiska applikationer till lösningar i hygien- och luftbehandlingsanläggningar och användning av högeffektiva värmeåtervinningssystem. Euroclima är en internationell industriverksamhet som arbetar på 5 produktionsenheter i Italien, Österrike, Indien och Förenade Arabemiraten med över 40.000 m<sup>2</sup> produktionsyta. Våra kärnkompetenser är produktionen och den världsomspännande distributionen av high-end, fullt utvecklade klimatstyrenheter och fläktkonvektorer.

Vi försöker alltid överträffa våra kunders förväntningar med innovation, kvalitet och en omfattande service. Euroclima har för närvarande över 450 fast anställda. Vidare har Euroclima ett utbrett distributionsnät med försäljnings- och servicefilialer i hela Europa, Asien, Mellanöstern, Nordafrika och Australien. Våra samarbetspartners i de olika länderna säkerställer en heltäckande marknadsföring och optimal service.

Menair AB är vårt nya namn sedan 13 januari 2016. Vi har sedan start 1980 sålt över 2000 luftbehandlingsaggregat i Sverige till simhallar, hotell, gallerier, kontor, skolor, bostäder, industrier, verkstäder mm.

Menair AB utför rikstäckande service i hela Sverige.



Euroclima participates in the EPC programme for Air Handling Units (AHU) and Fan Coil Units (FCU). Check ongoing validity of certificate: [www.eurovent-certification.com](http://www.eurovent-certification.com)

# HYGIEN INOM LIVSMEDELSINDUSTRI

I storskalig kommersiell livsmedelsindustri är mathygien ett måste. Bakteriella föroreningar i luftkonditioneringsenheter kan spridas genom luftkanalerna vilket resulterar i oerhört höga kostnader. Att använda kraftfulla rengöringsmedel och desinfektionsmedel i livsmedelskontakt är extremt problematiskt; I viss utsträckning är det faktiskt förbjudet. På grund av den kemiska och termiska känsligheten hos många fermenteringsprocesser och andra tekniska livsmedelsprocesser kan frekventa och långa – eftersom de är komplicerade – reningsförfaranden i luftkonditioneringsenheten vara hinder och skadliga för matframställningen.

De idealiska temperatur- och fuktighetsnivåer som är nödvändiga för många processer ger alltför ofta en idealisk grogrund för bakterier i de områden som inte är lättåtkomliga i luftkonditioneringsenheten, särskilt på kanter och i hörn. Inom en kort tidsperiod överstiger underhålls- och rengöringskostnaderna investeringskostnaderna för luftbehandlingsaggregatet.

## Lösningen

Den nyutvecklade luftbehandlingsenheten som har utformats med livsmedelsindustrins behov i åtanke.

## Toppkriterium

Den enklaste rengöringsmetoden för rengöring av insidan av enheten och dess komponenter.

## Rekommenderad rengöring

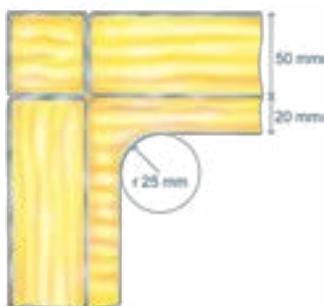
Ångrengöring; eventuellt med tillsats av mjuka rengöringsmedel och torkning genom avdunstning.

## Tillgängliga sektioner

- förfilter G2 (metallfilter)
- förfilter G3 (syntetiskt filter)
- påsfilter från M5 upp till F9
- värmesektion
- kylsektion med/utan droppavskiljare
- fläktmotorsektion
- luftintagssektion med/utan spjäll
- luftblandningsdel med/utan spjäll

# SEKTIONER

## F



Rundade höljeskanter och hörn



Aggregatinsidan är uppbyggd i en  
helsvetsad kammare



Värme/Kylbatteri



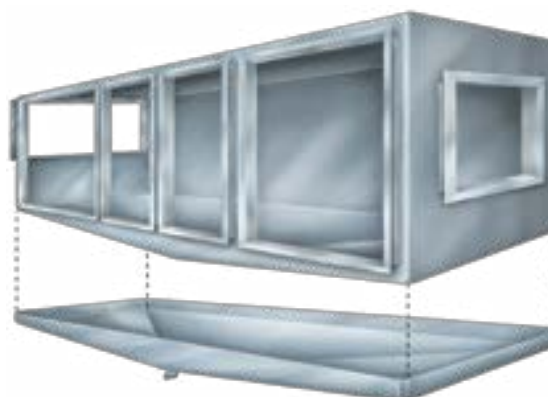
Fläktmotorstativ



Filtersektion



Komponenter kan dras ut via  
utdragbara glidskenor



Aggregatgolvet lutar bakåt från  
alla sidor samt avleder  
kondensvattnet i mitten

Vi installerar även specialkomponenter i  
aggregatet

# TEKNISK SPECIFIKATION

## Teknisk specifikation FI

Luftkonditioneringsenheter för användning i livsmedelsbranschen, finns i 7 storlekar för en luftvolym på 4 000 upp till 40 000 m<sup>3</sup>/h.

### Optimal rengöring av utrustning med hjälp av:

- den enklaste metoden för att ta bort alla delar utan att behöva använda verktyg
- enhetsgolvet är en panna som sluttar i avdelningar på alla sidor och som är konstruerad med ett centralt avlopp
- trippelpanelad väggkonstruktion med en total isolerings tjocklek på 70 mm (!)

### Utförande

- enhetens interiör består av en helt svetsad inneslutning av rostfritt stål
- alla höljeshörn och kanter är rundade
- glasfiberisoleringen har förstklassiga termiska egenskaper
- ytterväggarna består av galvaniserat plåt (stödpanel) samt galvaniserat/plastbelagt plåtstål (yttre ytor)
- en optimal ljudabsorption i höljet
- panelytorna är värmebryggafria
- dubbelpaneldörrar, inredning av rostfritt stål, galvaniserad/plastbelagd exteriör
- alla guider och skiljeväggar är svetsade; hörnen förseglas med hjälp av ett speciellt kitt som är beständigt mot alla desinfektionsmedel
- det är standard att alla höjes delar som är i kontakt med luftströmmen består av rostfritt stål

### Planeringsguide

Enheterna kan inte tas isär i sektioner för leverans. Detta måste också beaktas när det gäller dörröppningsdimensioner.

Golvtråget dräneras från botten. Tillbehörsben för enheterna finns tillgängliga. Golvtråget täcker hela enheten vilket gör en droppavskiljare onödig i de flesta fall.

# TEKNISKA DATA

FI	Vikt	Höjd	Värmebatteri		Luftflöde m <sup>3</sup> /s				Luftflöde m <sup>3</sup> /s			
			Typ	m	2,0 m <sup>3</sup> /s	2,0 m <sup>3</sup> /s	2,0 m <sup>3</sup> /s	2,0 m <sup>3</sup> /s				
9 / 9	1.015	1.045	12T - 745	0,5364	3.862 1,073	4.828 1,341	5.310 1,475	5.793 1,609	225	250	280	310
12 / 12	1.320	1.350	17T - 1035	1,0557	7.601 2,111	9.501 2,639	10.451 2,639	11.402 3,167	355	400	450	500
18 / 12	1.930	1.350	17T - 1625	1,6575	11.934 3,315	14.918 4,144	16.409 4,558	17.901 4,973	400	450	500	560
18 / 15	1.930	1.655	22T - 1625	2,1450	15.444 4,290	19.305 5,363	21.236 5,899	23.166 6,435	450	500	560	630 710
21 / 15	2.235	1.655	22T - 1905	2,5146	18.105 5,029	22.631 6,287	24.895 6,915	27.158 7,544	450	500	560	630 710
21 / 18	2.235	1.960	22T - 1905	3,0861	22.220 6,172	27.775 7,715	30.552 8,487	33.330 9,258	500	560	630	710 800
21 / 21	2.235	2.265	32T - 1905	3,6576	26.335 7,315	32.918 9,144	36.210 10,058	39.502 10,973	560	630	710	800 900

Fel undantagna förbehåller vi oss rätten till tekniska ändringar avseende produktförbättringar utan föregående meddelande.



## Euroclima fabriker Europa:

**Euroclima Apparatebau Ges.m.b.H.**  
Ambach 88  
9920 Sillian  
AUSTRIA  
Tel. +43 (0) 48 42 66 61 -0  
info@euroclima.at  
www.euroclima.com

**Euroclima AG | SpA**  
St. Lorenzner Str. | Via S. Lorenzo 36  
39031 Bruneck | Brunico (BZ)  
ITALY  
Tel. +39 0474 570 900  
info@euroclima.com  
www.euroclima.com

**Bini Clima S.r.l.**  
Via A. Prato, 4 / A  
38068 Rovereto  
ITALY  
Tel. +39 0464 437 232  
info@biniclima.eu  
www.biniclima.eu

## Menair AB återförsäljare Sverige:

Syd  
Terminalgatan 1  
SE-235 39 Vellinge  
SWEDEN  
Södra Tel. +46(0)40 45 33 80  
+46(0)767 97 07 70  
magnus.levin@menair.se  
www.menair.se

Väst  
  
Göteborg  
SWEDEN  
Tel. +46(0)705 55 91 24  
jasmin@menair.se  
www.menair.se

Mellan/Norr  
  
Uppsala  
SWEDEN  
Tel. +46(0)72 40 483  
marten.ceder@menair.se  
www.menair.se

## Euroclima övriga produktkataloger:



Euroclima januari 2020  
På grund av sitt åtagande om kontinuerlig produktutveckling och förbättring förbehåller sig Euroclima rätten till förändringar utan föregående meddelande.  
© Copyright by euroclima.com / fotolia.com

**menair**  
energy saving

**euroclima**<sup>®</sup>  
We care for better air

euroclima