





Novedad 24 Feb '1

Lanzamiento oficial en España de la gama SmartCella y UltraCella diseñadas para el control de cámaras frigoríficas

En la Feria de Climatización, Carel se supera y expone las soluciones de alto ahorro energético para acondicionamiento, calefacción, ventilación y refrigeración



Las cookies nos permiten ofrecer nuestros servicios de forma más rápida y personalizada. Al acceder y continuar navegando en esta web acepta el uso de cookies. Para más información, lea nuestra

Política de cookies

Aceptar

La Feria Climatización, que se celebra en Madrid desde hoy, día 24, al 27 de febrero, representa la ocasión ideal para introducir en el mercado español la gama **SmartCella** y **UltraCella**.

Diseñados para el control completo de cámaras frigoríficas, desde las más compactas hasta las de más grandes dimensiones, **SmartCella** y **UltraCella** representan el resultado de análisis, experiencias y comprensión de las exigencias actuales y futuras del mercado. Se trata de una nueva generación de productos que propone la modularidad como concepto guía para ofrecer las soluciones adecuadas a cada exigencia.

La gama **SmartCella** ofrece soluciones compactas e inteligentes para pequeñas cámaras frigoríficas que, gracias a la gama de módulos adicionales (módulo de potencia y válvula electrónica), permite la gestión directa de las cargas (compresores) y prestaciones evolucionadas (optimización de la evaporación).

La serie **UltraCella** representa la solución ideal e innovadora para el control total de la cámara frigorífica y, gracias al sensor de humedad, posibilita la gestión directa de un humidificador en la cámara. Incluso en este caso, gracias a los módulos adicionales (potencia, alimentación trifásica y válvula electrónica), la gama **UltraCella** es la más completa existente en el mercado.

En el modelo **UltraCella** se presta particular atención a la facilidad de uso. El montaje, la instalación y la configuración son tres fases distintas que, gracias a las características técnicas y de interfaz del usuario de **UltraCella**, son sencillas y eficaces. Los usuarios de **UltraCella** encontrarán que la instalación es fácil, la parametrización sencilla y las informaciones disponibles en el display completas, incluso con distintos niveles de conocimiento y exigencia.

El innovador concepto de modularidad mecánica permite además añadir de forma muy sencilla funcionalidades adicionales, tanto en el puerto como remotas. **UltraCella** es una plataforma "abierta", ya lista para futuros desarrollos adicionales.

UltraCella ha obtenido el reconocimiento **HACCP International***, primer dispositivo de control de refrigeración que lo ha conseguido en Italia, lo que demuestra que es adecuado para garantizar la calidad en la conservación de alimentos.

En materia de humectación, **Carel** presenta en Climatización la familia de humidificadores **gaSteam**, caracterizada por la eficiencia térmica total más elevada. El intercambiador de calor, que es fácilmente desmontable y limpiable, está fabricado en acero inoxidable. En el stand de **Carel (8C18)** se presenta una máquina abierta para que se vea el intercambiador de acero inoxidable.

El humidificador **gaSteam** puede utilizar indistintamente metano o propano. Además puede ser alimentado con agua de la red o con agua desmineralizada.

El **gaSteam** puede ser conectado a sistemas de supervisión **Carel** o al sistema tERA con protocolo propio de **Carel** (pLAN vía RS485) o por medio de los protocolos de comunicación más utilizados en el mercado (Modbus®, LON®, BACnet™, RS232).

*HACCP International, especializada en la metodología HACCP para la seguridad de los alimentos en los procesos alimentarios, es un organismo acreditado por JAS-ANZ para la verificación y la certificación de la conformidad de productos, materiales y servicios en la industria alimentaria.

Consultar catálogo de la empresa

Consultar web de la empresa