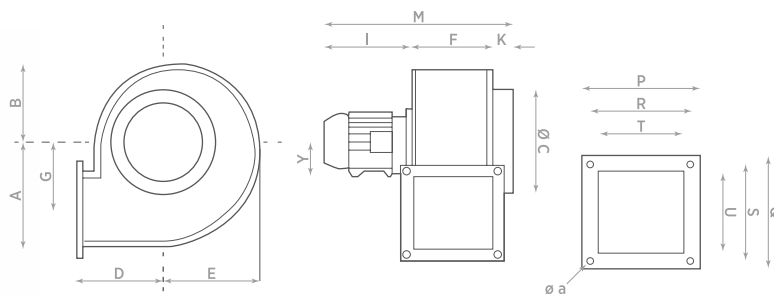


ASPIRATORE CENTRIFUGO – CENTRIFUGAL FAN



MODELLO	A	B	ØC	D	E	F	G	Y	K	I	M	P	Q	R	S	T	U	Øa
MODEL																		
CAI 510	80	66	68	86	72	60	50	-	-	110	170	100	100	85	85	58	58	5,7
CAI 520	95	76	90	105	80	77	60	-	-	121	198	115	110	95	90	71	64	6,8
CAI 530	139	108	180	127	122	94	91	63	42	190	326	135	135	114	114	88	90	8,2
CAI 540	172	128	200	146	150	112	117	71	45	210	367	152	152	126	126	105	105	8,2



Aspiratori centrifughi per l'espulsione in condotto di aria con agenti chimici o per ambienti salini.

- Corpo in acciaio inossidabile AISI 304;
- Ventola in lamiera di acciaio;
- Applicabile su macchinari dove sia necessaria ventilazione o aspirazione forzata;
- Alte pressioni in grado di superare perdite di carico notevoli dovute alle resistenze del condotto;
- Particolarmente indicato per applicazioni dove è richiesto un alto grado di igiene (industrie alimentari);
- Temperatura max aria aspirata: 50°C;
- Su richiesta possono essere fornite posizioni della coclea e senso di rotazione diversi, come indicato nella tabella a pag. 77;
- Il prodotto standard viene fornito con la coltea in posizione CCW 270;
- Motore su cuscinetti a sfere (CAI 530 e CAI 540);
- Regolabili tramite i regolatori industriali (opzionali);
- Conforme ai requisiti essenziali della dir. 2006/42/CE relative alle macchine ed alle NORME UNI EN ISO 13857 e 12499; CEI EN 60204-1.
- **POSIZIONAMENTO:** a Parete

Centrifugal duct fans to extract air and fumes with chemical agents or for salt environments.

- Suitable for application on machines where a forced ventilation or air suction is required;
- Particularly suitable for applications where a high degree of hygiene (food industries) is necessary;
- Max temperature of extracted air: 50°C;
- Body and impeller in AISI 304 stainless steel;
- Suitable to overcome high pressure losses due to ducts resistance;
- Standard product supplied with impeller housing position CCW 270, different positions available on request, (see table on page 77);
- Motor speed can be regulated through industrial controllers (see accessories);
- Models CAI 530 and CAI 540 supplied with ball bearing motor, IP55 protected;
- In accordance with the essential requirements of 2006/42/EC Directive concerning machines and European Standards UNI EN ISO 13857; UNI EN ISO 12499; CEI EN 60204-1.
- **POSITIONING:** Wall mounting

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA

MODELLO	CODICE	MOTORE	N° POLI	GIRI AL MINUTO	TENSIONE	FREQUENZA	PORTATA	PRESS. MAX	PRESS. MAX	POTENZA	CORR. NOM. (A)	IP MOTORE	RUMOROSITÀ	PESO
MODEL	CODE	MOTOR	N° POLES	REV. PER MIN.	VOLTAGE	FREQUENCY	FLOW RATE	MAX PRESS.	MAX PRESS.	POWER	NOM. CURR.	IP MOTOR	NOISE	WEIGHT
				(RPM)	(Volt)	(Hz)	(m³/h)	(mm H₂O)	(Pa)	(W)	230V 400V		dB(A) _{1m}	(Kg)
CAI 510 2M	0048000	single p.	2	2800	230	50	210	22	216	67	0,29 -	IP22	64	2,6
CAI 520 2M	0048200	single p.	2	2500	230	50	380	35	343	115	0,49 -	IP22	68	3,2
CAI 530 2M	0048400	single p.	2	2800	230	50	1000	66	650	400	1,8 -	IP55	76	7,0
CAI 540 2M	0048600	single p.	2	2750	230	50	1450	87	850	900	3,5 -	IP55	83	10,7
CAI 510 2T	0048100	three p.	2	2800	230/400	50	210	22	216	67	0,26 0,15	IP22	64	2,6
CAI 520 2T	0048300	three p.	2	2500	230/400	50	380	35	343	110	0,36 0,21	IP22	68	3,2
CAI 530 2T	0048500	three p.	2	2800	230/400	50	1000	66	650	400	1,75 1,0	IP55	76	7,0
CAI 540 2T	0048700	three p.	2	2750	230/400	50	1450	87	850	900	2,4 1,4	IP55	83	10,7

AMBITI APPLICATIVI

Indicato per installazione prevalentemente in ambito industriale alimentare dove è richiesto un alto grado di igiene:

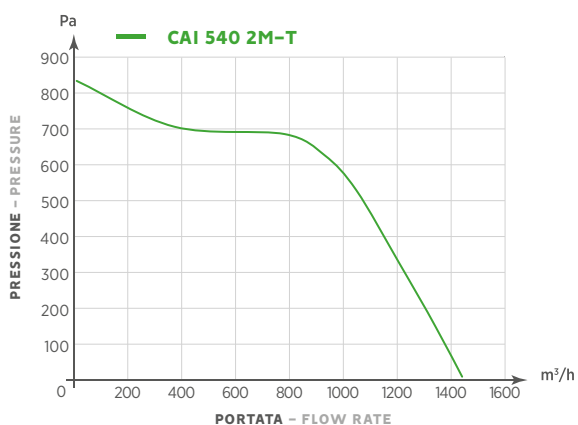
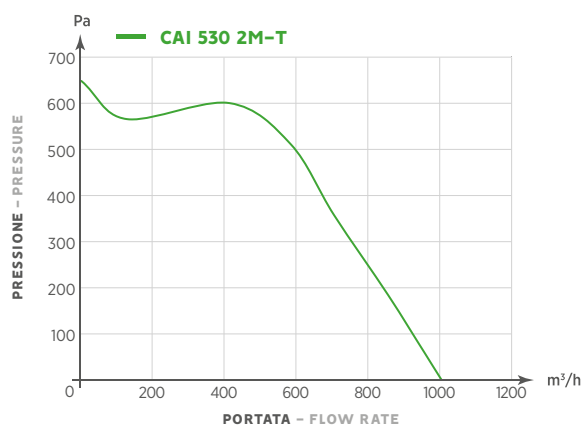
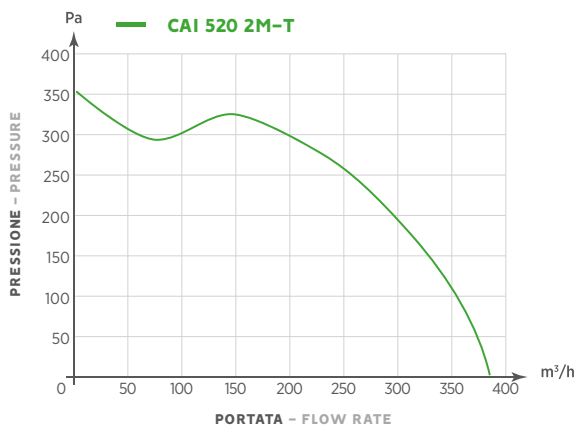
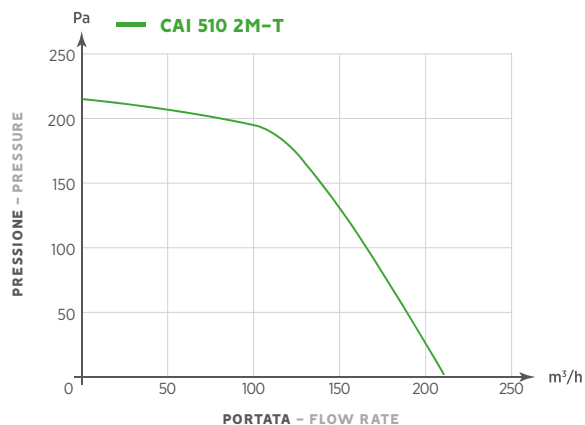
- Cucine e mense

ENVIRONMENTS APPLICATION

Particularly suitable for industrial alimentary applications where a high level of hygiene is required.

- Kitchens and Canteens.

GRAFICI DI PORTATA - FLOW CHARTS



ACCESSORI (PAGINA 72) - ACCESSORIES (PAGE 72)



Regolatori
Controllers