



AlfaTop jest przeznaczona do montażu podsufitowego w małych i średnich komorach chłodniczych, przechowalniach oraz pomieszczeniach produkcyjnych w zakładach przemysłu spożywczego. Doskonale utrzymuje zadaną temperaturę w pomieszczeniu oraz gwarantuje niski poziom hałasu, co jest szczególnie istotne wszędzie tam, gdzie odbywa się krojenie lub pakowanie żywności. Przykładem takiego procesu może być konieczność utrzymywania doskonałych warunków dla dojrzewania szynki parmeńskiej.

Nowa generacja chłodziń AlfaTop to rozwiązania kompaktowe. Zastosowano w nich wydmuch powietrza w 4 kierunkach zamiast dwóch (standard w podsufitowych chłodzińach powietrza). AlfaTop realizuje proces chłodzenia z jednolitą dystrybucją i utrzymaniem stałej prędkości powietrza wokół urządzenia. W ten sposób podwyższona zostaje też wydajność chłodzenia. Jednocześnie proces chłodzenia odbywa się w sposób bardziej delikatny i komfortowy dla pracującej w pomieszczeniu załogi.

Chłodnica została zaprojektowana do pracy z czynnikami chłodniczymi takimi jak: R404A lub, R507C dla niskich i standardowych temperatur. Automatyczny system zamykania chłodnicy skraca o połowę czasu odszraniania urządzenia i zmniejsza ilość gromadzących się zanieczyszczeń, obniżając w ten sposób koszty eksploatacyjne urządzenia.

Nowa seria AlfaTop jest przeznaczona do pracy w zakresie wydajności od 5 do 50 kW (SC2 Eurovent) i w temperaturze od -25 do 40°C. Może być wykorzystywana zarówno do procesów grzania jak i chłodzenia. AlfaTop spełnia surowe wymagania higieniczne, takiej jak: HACCP.