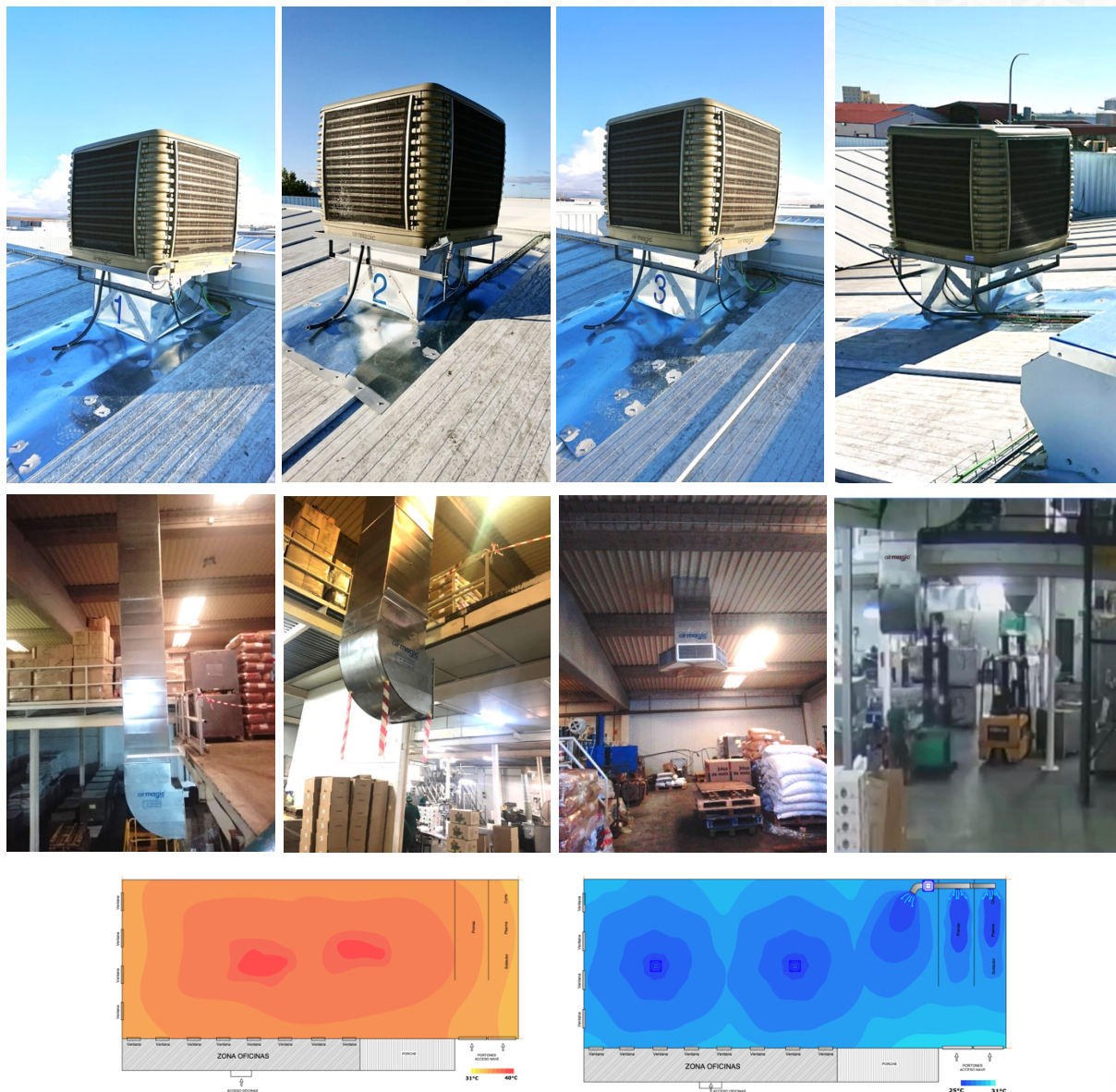




Planta Frutos Secos y Fritos SAN BLAS 1.220 m² Sevilla (España):

- **Problemática:** Desde la fase de proyecto se estudió la necesidad de implementar un sistema con la capacidad de conseguir los siguientes parámetros:
 - Obtener en interior temperaturas de 24°C-29°C, cuando fuera se tienen 33-42°C.
 - Conseguir 1 renovación completa de todo el aire interior cada 1,8 minutos, cargado de olores, virus, bacterias en aire, con concentración elevadísima de partículas en suspensión y alta energía estática y elevada humedad relativa.
 - Sustituyendo la dañina Humedad Relativa interior por proceso productivo de frituras con aceite, resultando una humedad relativa grasa de hasta 88% sometida a proceso de oxidación, resultando cadenas C-C-O y C-H-O, en definitiva, material orgánico que se adhiere a todo tipo de superficies, maquinaria y producto terminado. Por Humedad Relativa convencional H-O de entre 50% y 65%, evitando condensaciones.
 - Conseguir Planta con sobrepresión positiva y filtración F5/F7. Evitando entrada de microorganismos, bacterias, polvo, etc... por puertas o aperturas sin control.
 - Diluir una carga térmica total de 232 KW/hr y 0,8·10⁶ BTU/hr.
- **Solución:** 4 torres enfriadoras Airmagic MP40ADUV. En total una capacidad de ecoenfriamiento de 239 KW/hr y 0,9·10⁶ BTU/hr, con un caudal de impulsión de 160.000 m³/h y consumo medio total del sistema de 6 KW·hr. SEER/SCOP=24,90. Torres equipadas con sistema ultravioleta en aire-agua UV-C con longitud de onda de 254 nm de alto impacto.
- **Situación final:** Planta a 25-27°C, reducción-eliminación de %HRG en zonas de tratamiento, mantenimiento de %HR Natural H-O de entre 50 y 65% regulable por controladores Airmagic.
- **Consumo eléctrico medio de Airmagic®:** 6 KWh – 997,00 €/mes (Imposible instalar Sist. convenc.)
- **ROI inversión por ahorro energía e inversión:** 9,2 meses