

HUMIDIFICACIÓN del AIRE

Bodegas



MERLIN

Humidificación a Alta Presión



Problemas causados por la baja humedad relativa (<60%HR)

- ✓ Evaporación del agua del producto
- ✓ Alteraciones de propiedades del vino
- ✓ Oxidación del producto en barrica
- ✓ Secado del corcho con filtración de aire



El sistema de humidificación por alta presión MERLIN garantiza las condiciones óptimas para los procesos de conservación, almacenamiento, etc. en la industria del vino.



HUMIDIFICACIÓN DEL AIRE

merlin® air humidification systems
for healthy business



Sector Printing

Canon
Flyeralarm
Hunkeler
Technotrans
Mondi
AUTAJON
Océ
STI Group
WRH
Global
UNITEX
Xerox

Alimentaria

Gölles
HiPP
KOTANYI
NESTLÉ

Automotive

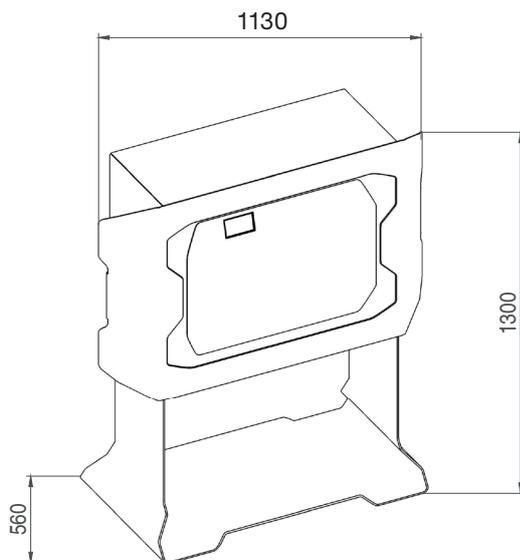
Audi
BOSCH
Greiner Perfoam
Hymer
Johnson Controls
Liebherr
Magna Steyr
Mercedes-Benz
ŠKODA
Volkswagen

Otros

BOSCH
NOVOTECH
VELCRO
Fischer
Sports
Lenzing
FibersModel
PackQUIN
SINOPLASTIC

MERLIN VISCORE EZ-HD

Presión operativa	65 bar
Dimensiones L/A/H	1130 x 1300 x 560 mm
Peso	68 kg
Conexion eléctrica	230 V / 50 Hz
Consumo	1,75 kW
Cable conexión	2,5 m
Conexión de agua	3/4"
Manguera de conexión	1 m
Conexión alta presión	1/4"



merlin®
SUPERIOR HUMIDIFICATION **TECHNOLOGIES**

**MAKE YOUR
BUSINESS
SMILE!**

