

Presentación



La empresa Resistències Elèctriques Asturgó, S.L. fue fundada en 1982 y desde entonces viene fabricando baterías y resistencias eléctricas de excelente calidad y de diseño atractivo y funcional para el campo del aire acondicionado, wellness y hostelería.

Con su sede en Sant Fost de Campsentelles (Barcelona - España), fabrica y distribuye todos sus productos a toda Europa, con un servicio de entrega rápido y eficiente.

Desde 2010 se ha especializado en la fabricación de todo tipo de resistencias eléctricas para la industria de la miel.

Tanto con los productos en catálogo como con fabricaciones especiales, nos adaptamos para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

Todos los productos fabricados están conformes a la normativa CE.



Índice	Página
Resistencias Rígidas	3
Resistencia flexible de silicona alimentaria, con termostato incorporado	4
Termostato digital para resistencia flexible	4
Bandas calefactoras flexibles para bidones	5
Mantas calefactoras flexibles para bidones	5
Cámaras calefactadas	6
Aerotermo Eléctrico Inoxidable	7
Secadores de Polen	7









Las resistencias para miel Asturgó sirven para calentar la miel de los bidones para poder trabajar con ella.

resistencias están formadas por resistencias eléctricas blindadas, electropulidas para su uso alimentario, ensambladas a una barra de soporte de acero inoxidable y con una caja estanca de conexiones con un interruptor de paro / marcha, un termostato de 0 a 90° C para regular la temperatura de la miel, un led indicador de calentamiento, y un enchufe para su inmediata conexión a la red.

La barra de acero inoxidable juntamente con el asa de sujeción permiten un manejo muy fácil de esta resistencia.

La base desmontable hace posible el uso de recambios de la parte calefactora cuando se desgaste por el uso.



OPCIONAL:

Panel de Control con Termostato Digital

Código: RM-

	~				
Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Altura total (mm)	Diámetro (mm)
	RM-220	600	1 × 230	700	220
	RM-250	800	1 × 230	700	250
D/t-t-	RM-280	800	1 × 230	700	280
Rígido	RM-330	1.000	1 × 230	950	330
	RM-420	1.200	1 × 230	1.200	420
	RM-530	1.500	1 × 230	1.200	530



Fabricamos las mejores resistencias para la miel. Estos son nuestros puntos fuertes

- Panel de control en posición vertical: para poder manejar y ver las indicaciones en cualquier momento del proceso de calentamiento.
- Cable de conexión con conector: lista para trabajar desde el primer instante.
- Tubo inoxidable de 51 cm de diámetro: para que la resistencia tenga mucha consistencia y sea muy resistente al meter y sacar del bidón.
- Varilla de refuerzo por encima de los tubos de calentamiento: para que el contacto entre la resistencia con la miel sea más directo y así se reduce el tiempo inicial de calentamiento.
- Unión entre tubo y resistencia desmontable: de esta manera, en caso de rotura de la parte inferior, se puede sustituir sin necesidad de comprar toda la resistencia.
- La sonda está en la posición más baja de la base: para que la lectura de temperatura sea la más precisa en cada momento.

Continuamos fieles a nuestro compromiso por fabricar los mejores productos.





Resistencia flexible de silicona alimentaria, con termostato incorporado

La nueva resistencia flexible de Resistències Elèctriques Asturgó permite la aplicación de una fuente de calor a baja temperatura a cualquier recipiente con miel, para conseguir fundirla. Esta resistencia incorpora un termostato de manera que ella misma se regula para mantener una temperatura de 45°C sin necesidad de regulador adicional y sin necesidad de supervisión.

El nuevo modelo **RM-SIL** ha sido desarrollado para aplicar un punto de calor dónde es necesario descristalizar la miel de manera fiable y segura. Las principales características de esta resistencia son:

- 1. Estructura flexible: al estar fabricada con materiales flexibles se adapta a la forma de cualquier recipiente.
- 2. Silicona: fabricado en material de silicona apta para uso alimentario. Es decir, pueden ponerse directamente sobre el producto.
- 3. Termostato incorporado: la propia resistencia incorpora un termostato de 45°C que regula la temperatura de la miel para que no sufra variaciones de temperatura que puedan afectar a sus propiedades.
- 4. Plug&Heat: lista para calentar. Incorpora un enchufe termofundido que permite la utilización inmediata de la resistencia.
- 5. Zona fría: hay un tramo de resistencia que no calienta para permitir su conexión a la red eléctrica.
- 6. Protección por sobre-temperatura: el propio termostato de la resistencia impide que se dañe por un uso inadecuado.



Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Longitud caliente (metros)	Longitud fria (metros)	Temp. Term. (°C)
Flexible	RM-SIL	225	230	7	1,5	45

Termostato digital para resistencia flexible

El termostato digital de Resistències Elèctriques Asturgó, modelo **RM-TER**, permite controlar la resistencia flexible código RM-SIL. Este termostato se usa para casos dónde no queremos llegar a los 45°C y queremos una regulación precisa de la temperatura.

Es un complemento perfecto para un envasado de la miel a temperatura correcta, que normalmente se realiza a unos 25°C.

Las principales características del termostato digital son:

- 1. Display de lectura digital: con una precisión de 0,1°C
- 2. Cable de conexión con conector: lista para trabajar desde el primer instante.
- 3. Conector para RM-SIL: viene preparado para una conexión directa a la resistencia flexible de silicona.







Bandas calefactoras flexibles para bidones

Estas bandas calefactoras están diseñadas para calentar y mantener la temperatura de bidones y contenedores. Están formadas por una banda de silicona con un termostato regulable de 0 a 180°C (para las bandas de silicona flexible) y de 0 a 120°C (para las bandas de silicona reforzada), un sistema de cierre de muelles y ganchos y un cable de conexión de 1,5 metros de longitud.

Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Bidón (lt)
Silicona flexible	RCB-055 RCB-200	800 1.500	230 230	1.100 1.710	100 100	55 200
Silicona reforzada	RCB-200-TG	1.500	230	1.665	180	200



Mantas calefactoras flexibles para bidones

Para el modelo de bidón de 200 litros, Resistencias Asturgó ha diseñado una manta calefactora para envolver estos depósitos, que permite el recubrimiento de la mayor parte de depósito para garantizar un correcto y uniforme calentamiento del mismo.

De esta manera, tenemos 2 opciones de altura: la manta calefactora de 450 mm de ancho y la manta calefactora de 900 mm de ancho; y también tenemos 2 opciones de potencia para la manta de 900 mm de ancho, que son 1.500 W. y 2.300 W.

En ambos casos, y como ocurre con las bandas calefactoras, incluyen: termostato regulable de 0 a 90°C, un sistema de cierre de muelles y ganchos y un cable de conexión de 1,5 metros de longitud.

Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Bidón (It)
Manta	RCM-200-1	1.000	230	1.950	450	200
	RCM-200-2	1.500	230	1.950	850	200
	RCM-200-3	2.300	230	1.950	850	200



Calentador para contenedores IBC 1000 Lt.

Este calentador tiene las medidas para adaptarse a los contenedores cuadrados IBC de 1.000 Lt. Están formados por una manta calefactora aislada, con hebillas de cierre y un termostato de 0-90°C.

Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Bidón (lt)
IBC	IBC-1000 IBC-T	2.800	230 Tapa sur	4.400 perior de ais	1.000 lamiento	1.000









Cámaras calefactadas

Las cámaras calientes de Asturgó están diseñadas para fundir la miel de los bidones, donde ésta se encuentra almacenada.

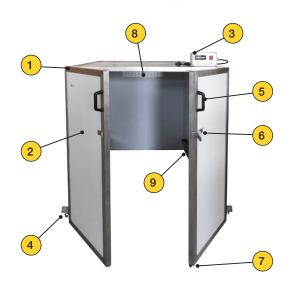
Las cámaras calefactadas consisten en una cámara de acero inoxidable con material aislante, una puerta frontal con bisagras, un ventilador para la homogeneización del aire interior, unas resistencias eléctricas para el calentamiento de la cabina y un termostato digital para el control de la temperatura.

También se pueden fabricar cámaras calefactadas de distintas medidas, según las necesidades del cliente. Así podemos fabricar cámaras calientes para distintos tamaños de bidones y posibles combinaciones entre ellos.



Características técnicas de nuestras cámaras:

- Estructura en acero inoxidable.
- Panel de material aislante.
- 3. Panel de control con termostato digital, interruptor de encendido / apagado, led indicador de calentamiento y cable de 2 metros con conector.
- Ruedas para un fácil desplazamiento.
- 5. Asas para apertura y cierre de las puertas.
- 6. Cierre de seguridad para las puertas.
- Cepillo inferior para evitar las fugas de calor.
- Ventilador para homogeneizar el aire interior. 8.
- Resistencias eléctricas de calentamiento.



Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Función	Dimensiones (mm)
Cámara	RM-CC2-V	1.500	1x230	1 bidón de 300 kg o bidones pequeños	710 x 1.160 x 720
Calefactada	RM-CC3-V	2.000	1x230	2 bidones de 300 kg o bidones pequeños	1.550 x 1.250 x 1.100







Aerotermo Eléctrico Inoxidable



Los nuevos aerotermos eléctricos de Resistències Elèctriques Asturgó constituyen el mejor elemento para la calefacción, rápida y efectiva, de cabinas o habitaciones donde tenemos producto que queremos mantener a una temperatura estable.

Los aerotermos eléctricos Asturgó están fabricados con chapa de acero inoxidable y con resistencias de acero inoxidable para cumplir con la normativa que requiere la industria alimentaria.

Los aerotermos pueden desplazarse cómodamente de un lugar hasta otro gracias a su asa ergonómica; o pueden instalarse de forma mural mediante los 2 soportes de fijación suministrados conjuntamente al aparato.

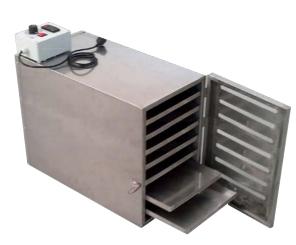
El funcionamiento del equipo se regula a través del ventilador y las 2 etapas de calefacción seleccionables. La temperatura ambiente deseada se determina a través del termostato que viene incorporado.

La seguridad de los aerotermos viene garantizada por el protector térmico que actúa en caso de sobrecalentamiento.

Los aerotermos de Resistències Elèctriques Asturgó destacan por su fácil manejabilidad y por su clavija de conexión, que permite una utilización inmediata y sin necesidad de trabajos de instalación.

Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Caudal (m³/h)	Dimensiones (mm)
AET	AEM-3 INOX	3.500	1 × 230	300	250 × 340 × 150

Secadores de Polen



Los secadores de polen de Asturgó están diseñados para el secado del polen fresco de manera homogénea, a una temperatura seleccionada y en un tiempo controlado.

Los equipos están formados por un ventilador y una caja de control con: interruptor encendido / apagado, temporizador y selector digital de temperatura.





Modelo	Código	Potencia (W)	Tensión (V)	Capacidad (mm)	Dimensiones (mm)
	RM-SP1	1.200	1x230	10 bandejas 360 x 400	440 x 410 x 520
Secador de polen	RM-SP2	2.100	1x230	7 bandejas 650 x 420	820 x 450 x 450
Polon	RM-SP3	6.000	1x230	13 bandejas 900 x 500	1.080 x 550 x 790







resistencias para miel

C/ Santa Rita, 2 08105 - Sant Fost (Barcelona) tel. 93 570 22 83 comercial@asturgo.com

EDICIÓN 2

www.asturgo.com

Aviso legal: Resistencies Elèctriques Asturgó S.L. se reserva el derecho a modificar o eliminar cualquier producto por motivos técnicos o estéticos sin previo aviso y sin obligación de suministro de los modelos presentados. Los datos y características que aparecen en este catálogo no son vinculantes para el fabricante. Datos válidos salvo error tipográfico o fin de existencias.



www.asturgo.com