

# SDECB/MGC

**Radialventilatoren zur Luftumwälzung bis maximal 300 °C von Bäckereiofen und bei Oberflächenbehandlung**

**Speziell für Bäckerei- und Konditoreiofen sowie Öfen zur Oberflächenbehandlung konzipiert**



**Ventilator:**

- Gehäuse aus Stahlblech.
- Gleichdruckturbine aus verzinktem Stahlblech.
- Direkt angekoppelter Motor mit Flansch B-5.
- Mit einem oder zwei auf der Motorwelle montierten Kùhllagern zur Ableitung der Temperatur.

**Motor:**

- Motoren der Effizienzklasse IE3 für Leistungen  $\geq 0,75$  kW, auÙer einphasige, 2 Drehzahlen und 8 Polen.
- Schutzart IP55.

- Drehstrommotor 230/400 V 50 Hz (bis 4 kW) und 400/690 V 50 Hz (für Leistungen über 4 kW).
- Max. Temperatur der beförderten Luft:  $-25$  °C ...  $+300$  °C.

**Ausführung:**

- Korrosionsschutz mit Wärmeschutzanstrich, Aluminiumfarben.

**Auf Anfrage:**

- Spezialwicklungen für verschiedene Spannungen.
- Ventilator aus rostfreiem Stahl.

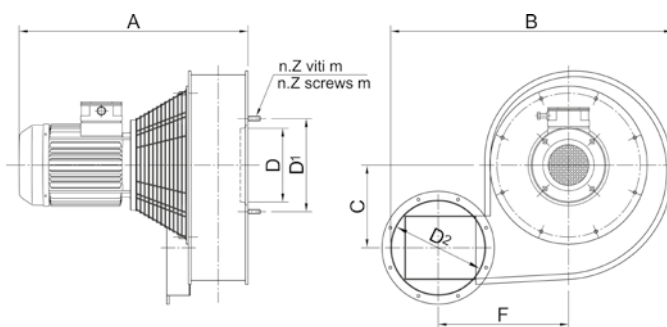
## Eigenschaften

Modell	kW	U/min	dB (A)	DURCHSATZ (m³/s)							
				0,3	0,33	0,38	0,42	0,47	0,53	0,58	0,67
SDECB/MGC-300-4T-1	0,75	1350	65	47	49	50	50	51	50	48	43

**GESAMTDRUCK (mmH₂O)**

Volumenstromtoleranz  $\pm 5$  %  
Schallpegeltoleranz  $+3... 5$  dB

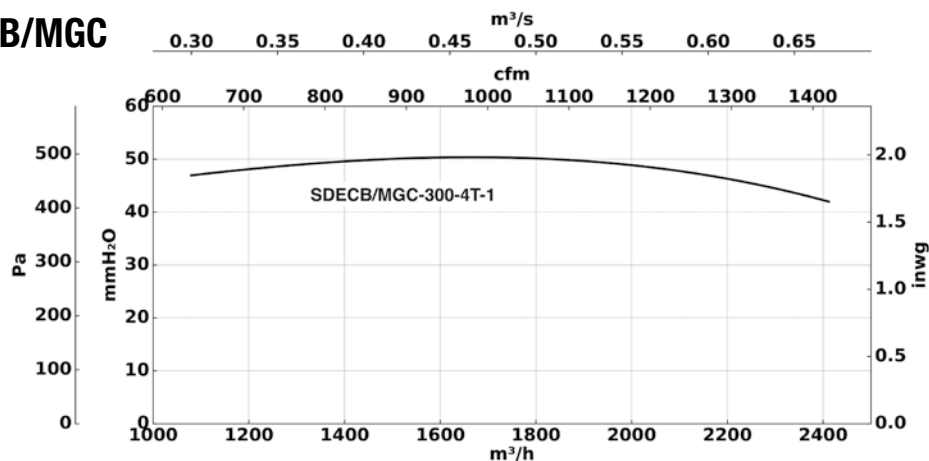
## Abmessungen mm



	kW	U/min	A	B	C	F
SDECB/MGC-300-4T-1	0,75	1350	515	665	200	285
	D	D1	m	n.Z	D2	Kg
SDECB/MGC-300-4T-1	192	250	M8	6	250	35

## Kennlinien

### SDECB/MGC



Gesamtdruck

Volumenstromtoleranz  $\pm 5$  %  
Schallpegeltoleranz  $+3... 5$  dB  
Toleranz Leistungsaufnahme (kW)  $\pm 3$  %