

CUESTIONARIO PARA LA SELECCIÓN DESHUMIDIFICADOR POR ROTOR DESECANTE

<i>Empresa</i>	
<i>Dirección</i>	
<i>Persona de contacto</i>	
<i>Móvil de contacto</i>	
<i>e-mail</i>	

1 Características de la sala:	
1.1 Nombre/ definición de la sala	
1.2 Dimensiones, Largo x Ancho x Alto (m)	
1.3 Superficie de ventanas	_____ m ²
1.4 Tipo de ventanas (e.g.: ventanas de acristalamiento sencillo, etc.)	
1.5 Superficie con puertas	_____ m ²
1.6 Superficie con puertas y/o o ventanas permanentemente abiertas	_____ m ²
1.7 Factores influyentes en el aire de la sala (ej. Puertas o ventanas que se abren 5min cada hora)	
2 Temperatura y humedad de la sala	t=_____°C HR=_____%
3 Temperatura y humedad deseadas de la sala	t=_____°C HR=_____%
4 Sistemas de ventilación existentes	
4.1 Tipo de ventilación	<input type="checkbox"/> Ventilación natural <input type="checkbox"/> Entrada forzada <input type="checkbox"/> Salida forzada <input type="checkbox"/> Salida y entrada forzadas
4.2 Capacidad del sistema de ventilación	_____ m ³ /h
4.3 Caudal de aire recirculado	_____ m ³ /h
4.4 Temperatura y humedad del aire suministrado por el sistema de ventilación.	t=_____°C HR=_____%
4.5 Equipos de aire acondicionado (Potencia en kW)	<input type="checkbox"/> presente <input type="checkbox"/> no presente
5 Producción	
5.1 Tipo de producto almacenado en la sala	
5.2 Cantidad de producto almacenado en la sala	
5.3 Tiempo de curado/secado del producto (si aplica)	_____ horas
5.4 Disminución de peso del producto por el secado (si aplica)	_____ %
6 Presencia de fuentes de humedad (kg/h) en la sala (si conocidas)	
7 Descripción de problemas relacionados con el exceso de humedad en la sala (ej. Condensaciones no deseadas, descomposición de productos, etc.)	
8 Descripción detallada de los procesos tecnológicos que tienen lugar en la sala	
9 Plano en detalle de las instalaciones (si disponible)	