



22 мая 2018 года

СЕМИНАР

Увлажнители воздуха и вентиляционная автоматика CAREL Новые продукты и решения

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Место проведения: Пермь, ул. Ленина, 58, отель «Урал», зал Консул № 587

Начало регистрации: 9.45

Начало семинара: 10.00

Ведущие семинара: Ольга Викторовна Серенкова – Увлажнители воздуха CAREL

Дмитрий Александрович Смелов – Автоматизация и диспетчеризация CAREL

№ п/п	Время	Тема	
1	9.45-10.00	Регистрация участников	
2	10.00-10.15	Вводная информация.	О компании Carel
			Краткий обзор теории увлажнения: критерии выбора способа увлажнения, расчет нагрузки по увлажнению
3	10.15-11.15	Изотермические системы увлажнения воздуха	Паровые увлажнители – принцип работы, комплектующие, рекомендации по проектированию, примеры применения для каждой серии:
			Электродные humiSteam, compactSteam,
			Электродные thermoSteam – сделано в России
4	11.15-12.00	Адиабатические системы увлажнения воздуха	Увлажнители с ТЭНами heaterSteam
			Адиабатические увлажнители (распылительные) – принцип работы, комплектующие, рекомендации по проектированию, примеры применения для каждой серии:
			С пневмофорсунками MC
			Высокого давления humiFog (с новым распылительным устройством)
Среднего давления Optimist			
Дисковые humiDisk			

			Ультразвуковые ultrasonic – для фэн-койлов, небольших вентагрегатов, настенные и каналные
5	12.00-12.30	Кофе-брейк	
6	12.30-12.50	Системы испарительного охлаждения	humiFog и Optimist в качестве систем прямого и косвенного испарительного охлаждения
			для холодильных установок ChillBooster
7	12.50-14.15	Автоматизация и диспетчеризация CAREL	Свободнопрограммируемые контроллеры, пользовательские терминалы и датчики
			Серия контроллеров PR+: сделано в России
			Универсальные приложения Carel для управления инженерным оборудованием различного назначения:
			Универсальное приложение для центральных кондиционеров
			Универсальные приложения для других типов климатического оборудования
			Решения для диспетчеризации и удаленного мониторинга – BOSS, PlantWatchPRO, RemotePRO, tERA
8	14.15-14.30	Заключение, ответы на вопросы	
9	14.30-15.00	Дегустация прикамской кухни	

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ: *БЕСПЛАТНОЕ, по предварительной регистрации.*

Для регистрации необходимо: заполнить заявку и отправить по факсу (812) 336-95-60 доб. 140 или по e-mail: margarita@sro-is.ru

Контактное лицо: Пакутихина Маргарита +7(812) 336-95-60; доб. 128, +7 (921) 649-78-55