

TANQUE DE TERMOENCOGIDO

2016-08, ver 02.

DT - 50 Tanque termoencogido



Descripción:

- Tanque de agua con capacidad de **140 L**.
- Cuentan con **ruedas para facilitar su transporte**.
- Poderosas **resistencias de inmersión de 2400 W**.
- Control **Automático o Manual**.
- Construido en **acero Inoxidable 304**.
- Con su **diseño elegante y estructura compacta** es adecuado para trabajar en cualquier industria de alimentos.

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

El tanque de termoencogido **DT - 50** permite **extender la vida útil de los productos y al mismo tiempo producir un empaque de venta atractivo**, mediante la inmersión del producto en agua caliente durante un corto periodo de tiempo.



El equipo consta de una **bandeja móvil** donde se coloca el producto previamente empaçado en el material termoencogible; luego se sumerge en el deposito de agua caliente del tanque durante un tiempo preestablecido, para que el empaque se adhiera al producto; Al terminar la bandeja retorna a su posición inicial.

El sistema de control del equipo **DT - 50** permite que sea activado de dos formas, una es **Manual** en la cual mediante dos pulsadores se acciona la bandeja del equipo y **Automática** en la cual se realiza la configuración de un ciclo de trabajo mediante dos temporizadores, permitiendo que el equipo automáticamente sumerja la plataforma, y luego del tiempo preestablecido subiendo de nuevo, este ciclo se repite hasta que el operador pulse el botón de apagado.



El equipo tiene un **sistema robusto para el control de la temperatura** del agua ya que cuentan con un controlador digital y dos poderosas resistencias de inmersión trifásicas, además el aislamiento térmico de alto rendimiento evita pérdidas de temperatura innecesarias en el equipo. Cuenta con un **sensor de nivel el cual activa el funcionamiento del sistema de control de temperatura.**



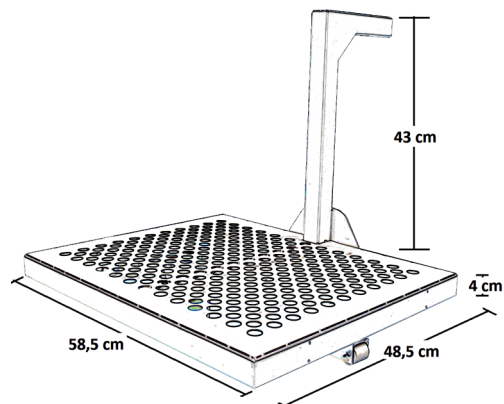
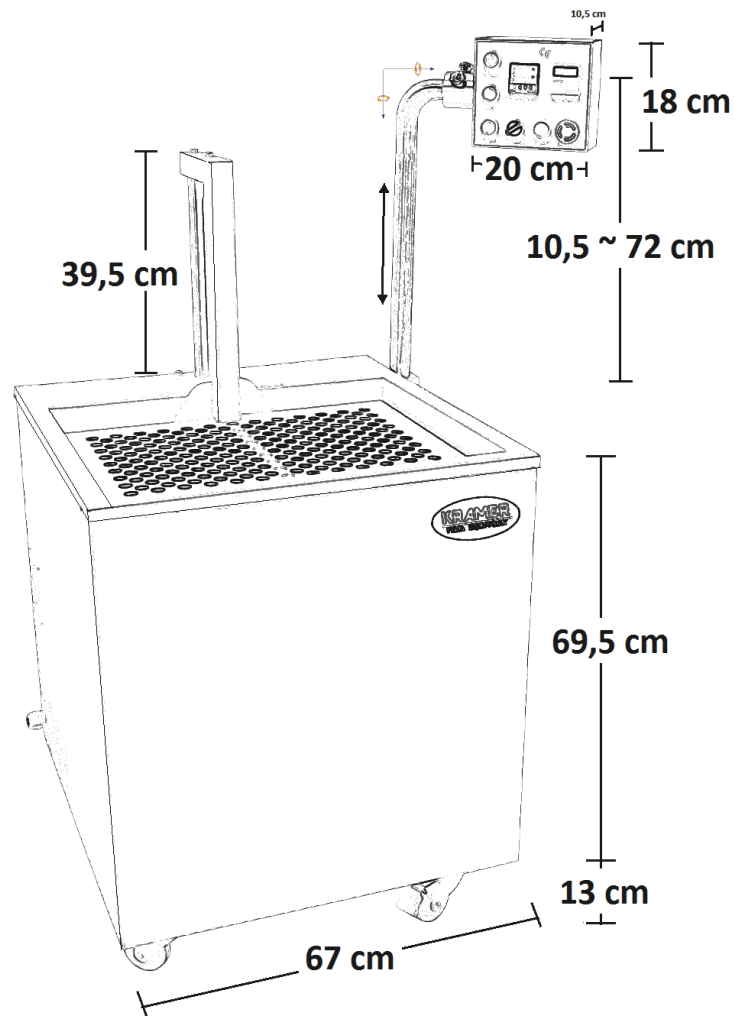
Especificaciones técnicas:

Modelo	DT - 50
Capacidad Volumétrica	0,14 m³ ~ 140 L
Volumen mínimo	30 L
Capacidad de Carga	50 kg
Rango de Temperatura	0 - 399 °C
Calefacción eléctrica	2 Resistencias trifásicas de inmersión de 2400 W
Control de temperatura	Digital
Sensor nivel	Tipo Flotador para capacidad mínima del tanque
Sensor de temperatura	Termocupla tipo T
Tiempo de ciclo	0—99 segundos ajustables en ciclo automático
Moto reductor	200 W ≈ 0,2 HP
Alimentación	Trifásica
Voltaje de alimentación	220V @ 60Hz
Potencia total del equipo	4.5 x 2kW
Desplazamiento platafor-	33 cm
Dimensiones internas del	50 x 60 x 49,8 cm
Material	Acero Inoxidable 304
Peso bruto	100 kg
Dimensiones de empaque	82 x 78 x 114 cm

*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso

KRAMER
FOOD EQUIPMENT

Dimensiones:



*Todas las características y especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso