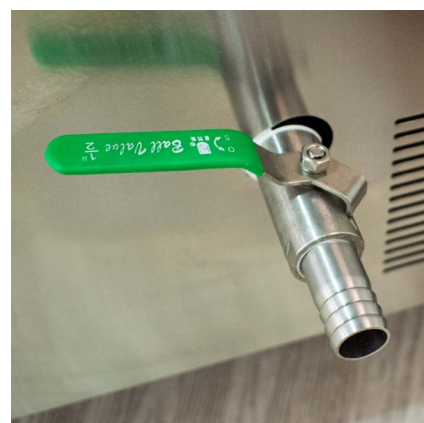


# DT - 50

## Tanque de termoencogido

2024-12, Ver 3.



### Descripción:

Nuestro tanque de termoencogido, fabricado en acero inoxidable 304 de grado alimenticio, ofrece una solución higiénica y eficiente para proteger y realzar la presentación de sus productos. Mediante la inmersión en agua caliente, el empaque se ajusta perfectamente al producto, prolongando su vida útil y creando un atractivo visual que impulsa las ventas.

### Características:

- Tanque de agua con capacidad de **140 L.**
- Cuentan con **ruedas para facilitar su transporte.**
- **Resistencias de inmersión de 2400 W.**
- Control **Automático o Manual.**
- Construido en **acero Inoxidable 304.**

**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 empacado 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.**



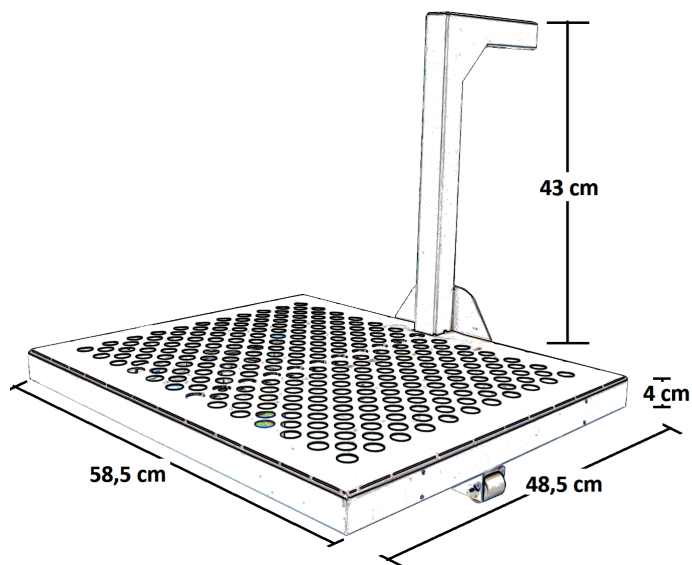
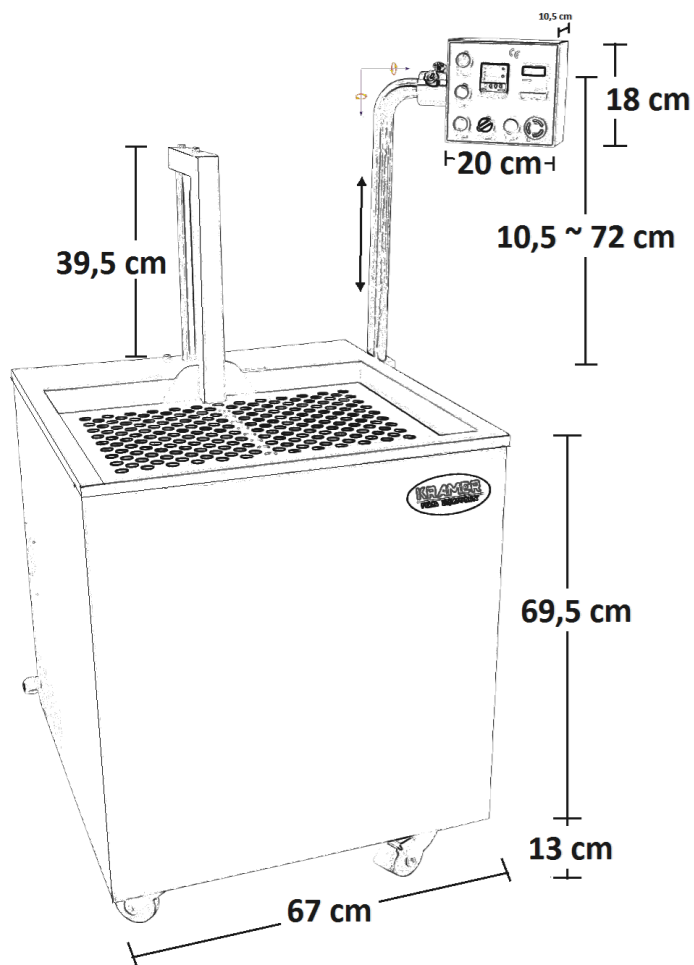
### Especificaciones técnicas:

Modelo	<b>DT - 50</b>
Capacidad Volumétrica	<b>0,14 m<sup>3</sup> ~ 140 L</b>
Volumen mínimo	30 L
Capacidad de Carga	<b>50 kg</b>
Rango de Temperatura	0 - 399 °C
Calefacción eléctrica	<b>2 Resistencias trifásicas de inmersión de 2400 W</b>
Control de temperatura	<b>Digital</b>
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	<b>200 W ≈ 0,2 HP</b>
Alimentación	<b>Trifásica</b>
Voltaje de alimentación	<b>220V @ 60Hz</b>
Potencia total del equipo	4.5 x 2kW
Desplazamiento plataforma	33 cm
Dimensiones internas del tanque	50 x 60 x 49,8 cm
Material	<b>Acero Inoxidable 304</b>
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

**KRAMER**  
FOOD EQUIPMENT