



COCINA

TRON
SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS

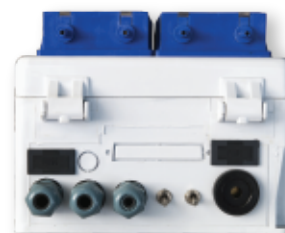


DCC

DOSIFICADOR PARA MÁQUINAS
LAVAVAJILLA (CONDUCTIVIDAD)

El DCC es un dosificador utilizado en procesos de higienización en lavadoras automáticas de vajilla, del tipo avance e cinta transportadora (continuas). La dosificación es realizada por bombas peristálticas, siendo una para el detergente – controlada por conductividad, y otra para el secante con ajuste de tiempo y velocidad. La dosificación del detergente ocurre automáticamente después de la lectura de baja concentración de producto químico en el tanque, realizada por el sensor de conductividad. Indicado para uso en cocinas industriales, restaurantes, hoteles, bares, cantinas, cafeterías, etc.

APLICACIONES



COCINAS



CAFETERÍAS



HOTELES



RESTAURANTES



PANADERÍAS



VENTAJAS

- Su fabricación utiliza el más sofisticado sistema de montaje (SMD), que permite mayor calidad, mejor desempeño del circuito con relación señal-ruido y, consecuentemente, mejor producto
- Distribuido con kit completo de instalación
- Válvulas retención en EPDM
- Sistema de dosificación de detergente automático, con sensor
- Ajuste para velocidad, tiempo y retraso
- Permite dosificar el producto concentrado en el momento del uso, sin que el operador tenga contacto con el producto químico
- Automatiza el proceso de dosificación de productos químicos garantizando así el proceso de higienización eficaz y efectivo

CARACTERÍSTICAS

- Alimentación 220 VCA (-15% +10%)
- Consumo 0,0946 VA
- Frecuencia 50/60 Hz
- Flujo¹ (Secante) Mín. 3ml/min, Máx. 23ml/min
- Flujo¹ (Detergente) 73ml/min
- Retraso Secante Mín. 5, Máx. 60seg
- Conductividad Mín. 10 μ S, Máx. 28mS
- Tiempo de Alarma Mín. 15, Máx. 300seg
- Temperatura Ambiente Recomendada 0 a 50°C
- Dimensión 175x170x138mm

¹ Utilizando el agua. Productos químicos con viscosidad diferente pueden alterar ese valor

APLICACIÓN DEL EQUIPO

