TANK REFRIGERAZIONE LATTE con SISTEMA AD ESPANSIONE DIRETTA

OM/DX

300 - 3400 l

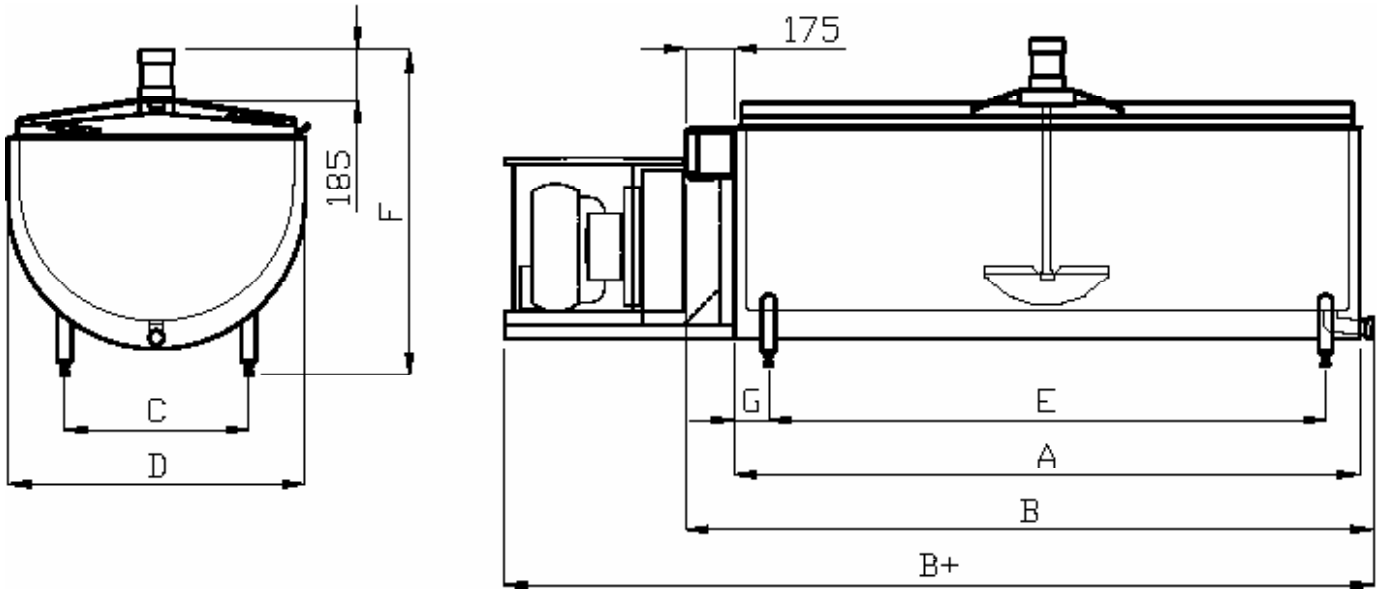
Caratteristiche
›Tank latte orizzontale con un efficiente evaporatore saldato a laser ed un ottimo sistema di agitazione del latte
›Design ergonomico, compatto e facile da pulire
›Costruito in acciaio inox 18/10 – AISI 304, ermeticamente sigillato, finito e ben lucidato
›Struttura portante con solidi piedi d'appoggio regolabili (pendenza massima 5%)
›Unico coperchio montato su molle pneumatiche per facilitare l'apertura e la chiusura
›Isolamento termico garantito da una schiuma isolante eco-compatibile senza CFC
›Bocchettone di scarico NW50 con tappo
›Progettato, realizzato e testato secondo gli standard internazionali
›Conforme alle norme EN 13732

Sistema di controllo
›Tutti componenti elettronici installati sul tank sono monofase 1 -230V 50 HZ (a richiesta sono disponibili altri voltaggi e frequenze)
›Pulsanti di comando impermeabili a "tenuta stagna"
›Termostato elettronico PCV2-2 per il controllo della temperatura del latte
›Display digitale per la lettura della temperatura del latte
›2 valori di taratura regolabili (3.2°C e 4.5 °C)
›Funzione di raffreddamento forzato

Raffreddamento e agitazione
›Lo scambio termico raggiunge livelli ottimali grazie all'efficiente evaporatore e ad una perfetta miscelazione del latte
›Progettazione evaporatore speciali consentono di trasferimento ottimale del calore, è garantita un' elevata capacità di raffreddamento
›L'agitatore garantisce un ottima miscelazione anche per piccole quantità di latte
›Valvola di espansione termostatica pre-montata sul tank
›Unità frigotecnica separata

Lavaggio
›La forma a U consente di lavare il tank con facilità, accuratezza e senza fatica

Opzioni disponibili
›Unità frigotecnica installata sul tank
›Valvola di scarico a farfalla NW50
›Calibrazione individuale con diagramma del volume laminato
›Lavaggio automatica



Dimensioni OM/DX

Modello	Cap. Max.	A	B	B+	C	D	E	F	G	Agitatore	Piedi	Peso
	Litri	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	numero	numero	kg
300	318	804	1067	1296	580	880	555	1115-1155	125	1	4	120
450	476	1177	1440	1670	580	880	928	1115-1155	125	1	4	136
600	635	1527	1790	2289	580	880	1279	1115-1155	125	1	4	156
800	843	1578	1841	2070	670	1080	1328	1145-1185	125	1	4	184
1000	1054	1928	2191	2420	670	1080	1678	1145-1185	125	1	4	210
1200	1264	2278	2541	2770	670	1080	2028	1145-1185	125	1	4	230
1500	1617	1943	2206	2410/2803*	800	1441	1668	1272-1392	138	1	4	260
1800	1930	2327	2590	3362	800	1441	2052	1272-1392	138	1	4	290
2300	2385	2676	2939	3711	800	1441	2401	1325-1445	138	1	6	330
2750	2875	3250	3505	4055	800	1441	2x1449,5	1325-1445	139,5	2	6	415
3400	3520	3250	3505	4055	800	1441	2x1451	1430-1550	138	2	6	447

Disponibile per 2 o 4 mungiture.
B+: con unità frigotecnica installata sul tank
*4 / 2 mungiture.

Soggetto a modifiche. Le fotografie e le descrizioni fornite hanno uno scopo esemplificativo e possono non corrispondere all'articolo fornito.

PACKO INOX NV - Torhoutsesteenweg 154 - B-8210 Zedelgem - Belgium - T +32 50 250 610 - F +32 50 200 752 - inox@packo.com - www.packo.com