TANK REFRIGERAZIONE LATTE con SISTEMA AD ACQUA GELIDA

OM/IB

600 - 2300 l

Caratteristiche

›Tank latte orizzontale compatto dal design ergonomico e facile da pulire
›Costruito in acciaio inox 18/10-AISI 304
›Struttura portante con solidi piedi d'acciaio regolabili (pendenza massima 5%)
›Unico coperchio (fino a OM/IB 1800) montato su molle pneumatiche per facilitare l'apertura e la chiusura
›Evaporatore realizzato in tubazione di rame senza saldature equipaggiato con sensori ghiaccio, pompa di ricircolo acqua gelida e tubazioni di aspersione acqua gelida senza rischio di corrosione
›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 i componenti elettronici installati sul tank sono monofase1 ~ 230V – 50Hz
(a richiesta sono disponibili altri voltaggi e frequenze)
›Pulsanti di comando impermeabili a "tenuta stagna"
›Termostato elettronico PCV2-2 per il controllo della temperature del latte
›Display LCD per la lettura digitale della temperatura del latte
›2 set points regolabili (3.2°C e 4.5 °C)
›Funzione di raffreddamento forzato

Raffreddamento e agitazione

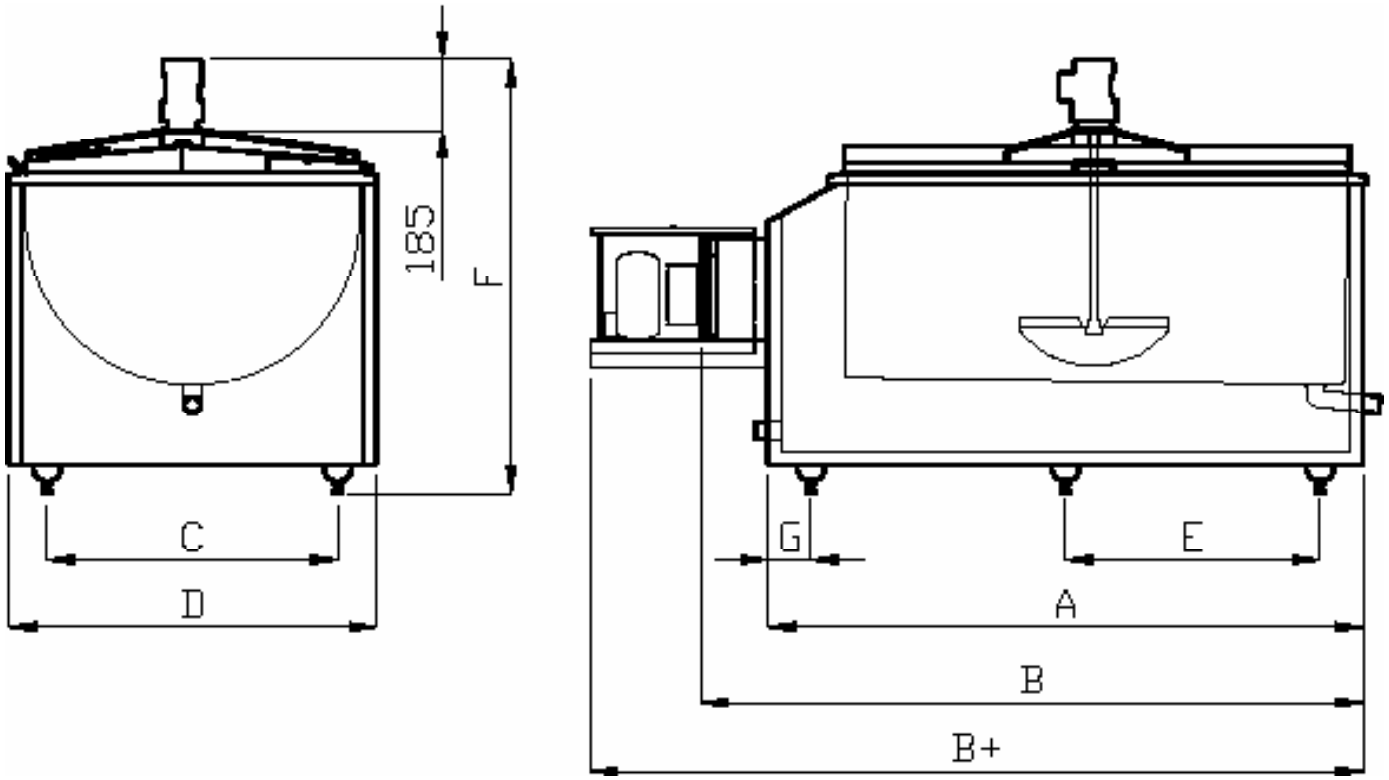
›Sistema di raffreddamento ad acqua gelida: il raffreddamento è rapido senza alcun rischio di congelare il latte anche con piccole quantità
›Elevata capacità di raffreddamento
›L'agitatore garantisce un ottima miscelazione anche per piccole quantità di latte
›Valvola di espansione termostatica pre-montata
›Unità frigotecnica separata
›Il tempo necessario per raffreddare il latte da 35°C a 10°C è circa il 50% in meno rispetto ad un tank ad espansione diretta
›Risparmio energetico grazie all'utilizzo di energia elettrica notturna e unità frigotecniche di bassa potenza

Lavaggio

›La forma a U consente di lavare il tank con facilità, accuratezza e senza fatica
›L'interno del tank rimane sempre leggermente umido grazie alla ICE BANK sottostante. Questo facilita le operazioni di lavaggio

Optional disponibili

›Timer per l'utilizzo dell'energia elettrica notturna
›Unità frigotecnica installata sul tank (possibile fino a OM/IB 1200)
›Valvola di scarico a farfalla NW50
›Calibrazione individuale con diagramma del volume laminato
›Pompa acqua gelida supplementare



Dimensioni OM/IB

Modello	Cap. Max.	A	B	B+	C	D	E	F	G	Piedi	Peso
	Litri	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	numero	kg
600	633	1382	1632	1972	870	1098	1124	1250-1300	129	4	192
800	845	1781	2032	2372	870	1098	1524	1250-1300	129	4	242
1000	1055	2132	2382	2722	870	1098	1874	1250-1300	129	4	270
1200	1265	2482	2732	3072	870	1098	1112	1250-1300	129	6	300
1500	1585	2152	2402	-	1238	1461	965	1380-1430	111	6	327
1800	1885	2532	2782	-	1238	1461	1155	1380-1430	111	6	395
2300	2398	2882	3132	-	1238	1461	1330	1560-1615	111	6	490

B+: con unità frigotecnica installata sul tank
Disponibile per 2 o 4 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