



Equipo de Spray Calefactado AccuCoat[®] Modular

para grageados de Chocolate y aplicación de productos en caliente:
mantequillas, grasas, siropes, chocolate, productos barrera, etc.

Especificaciones

- Diseño sanitario: cuadro, bastidor y tanque en acero inoxidable.
- Tanque encamisado presurizado.
 - Volumen : 50L
 - Presión de válvula de seguridad: 6.9 bar
 - Máxima presión de líquido: 6 bar
- Panel de control
 - Control AutoJet 1550+.
 - Temporización Fija/Variable/Cíclica
 - Control de temperatura electrónico (Controlador PID Omron)
 - Alimentación: 220Vac/50Hz, 2.2 kW
 - Protección IP65
 - Alimentación de aire presurizado: 3 - 8 bar, ¼" Hembra
 - Control de aire al tanque:
 - Regulador de precisión hasta 6 bares.
 - Control de aire de atomizado.
 - Regulador de precisión hasta 4 bares.
 - Válvula de solenoide de 24 Vdc, 2 vías.
 - Control de ciclo
 - Válvula de solenoide de 24 Vdc, 3 vías.
- Pistola y tubería, encamisada.
 - Conexión DN25 DIN
 - Cuerpo de pistola, calefactado, 1/4JAU
 - Longitud: 2 m
- Circuito de agua caliente:
 - Válvula de presión de seguridad: 0.5 bar
 - Temperatura máxima : 80°C
 - Temperatura de seguridad: 80°C
 - Calentador eléctrico: 2 kW
 - Bomba de recirculación marca Iwaki.
 - Sonda de temperatura PT100.
- Peso total: 135 Kg



Para grandes producciones solicite información
de nuestros sistemas centralizados.

