

# TANQUE DE TERMOENCOGIDO

2014-12, ver 01 .

## DT - 50 Tanque termoencogido



### Descripción:

- Tanque de agua con capacidad de **140 L**.
- Cuentan con **ruedas para facilitar su transporte**.
- Poderosas **resistencias de inmersión de 2400 W**.
- Control **Automático o Manual**.
- Construido en **acero Inoxidable 304**.
- Con su **diseño elegante y estructura compacta** es adecuado para trabajar en cualquier industria de alimentos.

**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**.



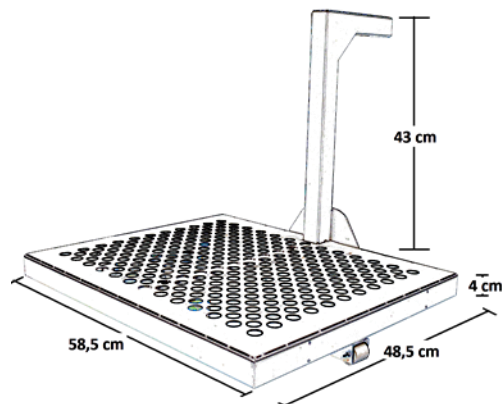
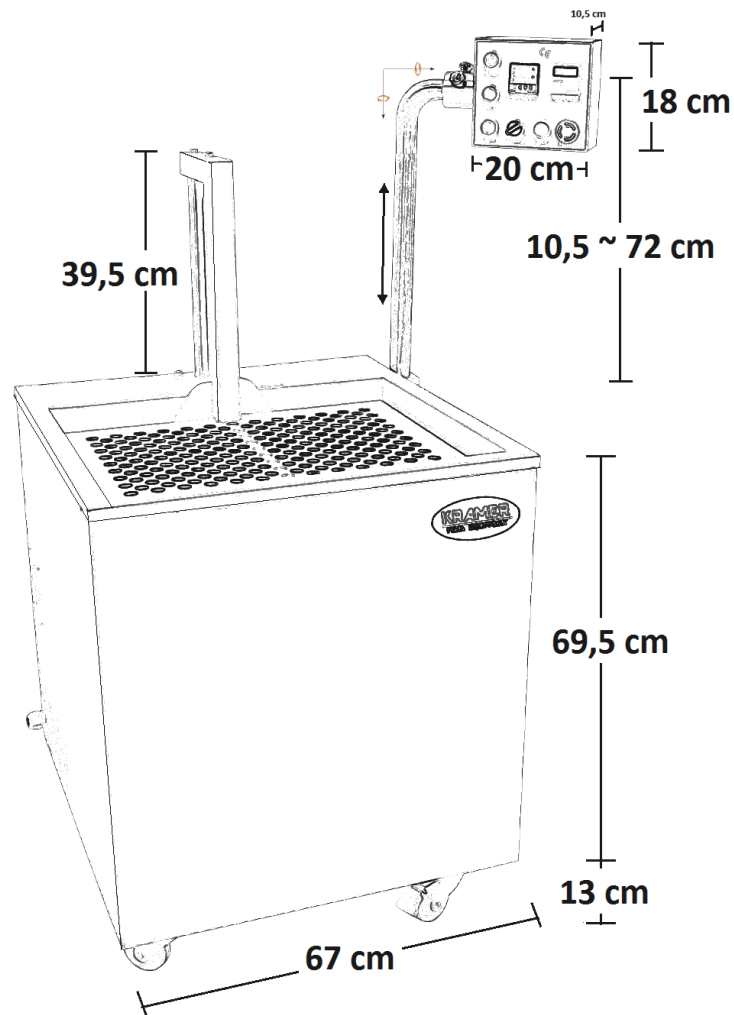
### Especificaciones técnicas:

Modelo	<b>DT - 50</b>
Capacidad Volumétrica	<b>0,14 m³ ~ 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>2,8 HP <math>\cong</math> 2100 W</b>
Alimentación	<b>Trifásica</b>
Voltaje de alimentación	<b>206V @ 60Hz</b>
Potencia total del equipo	4.5 x 2kW
Desplazamiento platafor-	33 cm
Dimensiones internas del	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