

T-25

Lavado con ultrasónicos para filtros metálicos.

El instrumento perfecto que optimiza el proceso de limpieza:

- Alta eficiencia
- Tiempos de tratamiento reducidos
- Consumo mínimo de electricidad
- Sostenibilidad Ambiental

Somos especialistas en la producción de sistemas de lavado y limpieza con ultrasónicos de cualquier tipo de filtro metálico en el sector de la restauración profesional.

La tina T-25, combinada con nuestra gama de detergentes, limpia perfectamente **los filtros metálicos utilizados en el sector de la restauración profesional**, eliminando cualquier residuo de suciedad y grasa. Una óptima combinación de la acción de cavitación energética de los ultrasónicos, del detergente y de la temperatura ofrece resultados que de otro modo serían imposibles de lograr con los sistemas de lavado tradicionales.



Potencia y eficiencia en el tratamiento con ultrasónicos con transductores piezoeléctricos de alto rendimiento.

Un sofisticado sistema de control electrónico gestiona el funcionamiento de la máquina: precisión, fiabilidad y robustez.

El sistema de lavado por ultrasónicos es la técnica de limpieza más avanzada y eficaz para la limpieza de filtros de grasa presentes en cocinas profesionales.

Una cavitación ultrasónica de potencia adecuada que se propaga en el interior de un fluido **es la única manera de satisfacer las necesidades más exigentes de lavado y limpieza de filtros metálicos**, objetos de forma compleja, imposibles de limpiar con medios tradicionales. La potencia ultrasónica es generada por un grupo de transductores piezoeléctricos que, alimentados por energía eléctrica de potencia y frecuencia adecuada, la convierten en energía mecánica vibratoria. De esta forma, se generan al vacío millones de burbujas microscópicas que implosionan debido a las variaciones de presión generadas por los ultrasonidos, eliminando las partículas de suciedad y grasa más rebelde.

Características técnicas del tanque T-25

- Tanque de acero inoxidable, resistente, fácil de limpiar.
- Capacidad: 25-28 litros.
- Dimensiones exteriores: (720x430x330h) mm
- Dimensiones internas tanque: (450x350x200h) mm
- Peso (sin líquido): alrededor de 25 kg
- Alimentación eléctrica monofásica: 230Vac- 50/60Hz
- Potencia eléctrica del generador ultrasónico: 700 W_{RMS} (valor nom.)
- Potencia eléctrica del sistema de calefacción: 900 W_{RMS} (valor nom.)
- Frecuencia del generador ultrasónico (programable): 23,5KHz- 25,5KHz
- Variación continua de la potencia ultrasónica suministrada con potenciómetro.
- Programación del tiempo de tratamiento de 1 a 60 minutos.
- Medición en tiempo real de la temperatura del líquido de lavado.
- Calentamiento del líquido de lavado (programable de 20 °C a 80 °C).
- Modulación automática de frecuencia de funcionamiento (SWEEP) para una distribución óptima del campo ultrasónico dentro del tanque.
- 7 transductores piezoeléctricos de alto rendimiento: máxima densidad de potencia ultrasónica dentro del tanque.
- Pantalla LCD retroiluminada para estado y parámetros de funcionamiento, teclado para controles y programación de parámetros.
- Generador electrónico de alto rendimiento apto para uso intensivo.
- Sistema automático de ventilación forzada para el generador US.
- Grifo de vaciado de líquido.
- Cesta de almacenamiento de acero inoxidable.
- Suministro de detergente específico para la limpieza de filtros metálicos en cocinas profesionales.

Nuestros laboratorios están disponibles para realizar pruebas sobre los detalles que le interesan: contáctenos para organizar una demostración!

Nuestros generadores electrónicos, robustos e sofisticados están equipados con microprocesadores dedicados a la gestión de funciones operativas y programación de parámetros. Un sistema de control comprueba continuamente las condiciones de funcionamiento del generador y de la tina de lavado, bloqueando el funcionamiento de la máquina (con señales de alarma acústica y en pantalla) si se produce alguna anomalía. Independientemente de las condiciones de uso, la potencia máxima que puede dar el generador US se limita automáticamente a un valor establecido por el fabricante.

Previa solicitud, los sistemas de lavado T-25 se pueden controlar de forma remota mediante comandos en serie (a través de interfaz Ethernet) de acuerdo con los requisitos de la Industria 4.0.