

Směšovač a dávkovač vody Deltamatic D1000 a D3500



Použití

Modely D1000 a D3500 s regulací teploty pomocí termostatu, resp. elektronického panelu jsou navrženy pro potřeby malých a středních pekáren. Voda je nadávkována s vysokou přesností teploty i objemu, tak aby bylo docíleno vynikající a stále kvality těsta. Oba modely nabízejí velkou úsporu práce a času.

Pláště jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli. Přístroje jsou opatřeny velkým a přehledným displejem a jednoduše se ovládají. Zobrazují nastavené i dodané množství vody.

Výhody D3500

- Extrémně přesné počítačem řízené nastavení teploty vody
- Automatické odpouštění odstáté vody v potrubí
- Přehledný a snadno ovladatelný panel
- Funkce automatického opakování
- Lze připojit chladič vody Delta DKS
- Možnost propojení pomocí rozhraní R232 a R485

D1000



D3500



Technické údaje

	D1000	D3500
Rozsah dávkování	0,1 - 999 litrů	
Rozsah teploty	1 - 80 °C	
Rychlost dávkování	až 20 l/min	až 25 l/min
Tlak vody	2 - 4 bar	
Maximální teplota vody	80 °C	
Přesnost dávkování	±1 ‰	
Přesnost teploty		±1 °C
Vodní přípojka	3/4" vnější závit	
Napájení	230 V / 50 Hz / 40 W	
Hmotnost	11 kg	17 kg
Rozměry	Š 270 mm V 295 mm H 190 mm	360 mm 400 mm 150 mm

