



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BOMBA DOSIFICADORA DE DETERGENTE Regulable, Mod.IPCR6/DET/4 :

- La bomba dosificadora IPCR6/DET/4 para **dejugentes con un caudal regulable de: 0-4 l/h** y una **presión de envío de 1 Bar**.
- **Fácil de instalar y empezar** conectándolo a la lavadora.
- Como accesorios incluye tubo de PVC (2+2 metros), filtro inferior de acero inoxidable y racor depósito de PP 90°.
- **Ofrece precisión, versatilidad y confiabilidad** para un uso simple e inmediato.

DATOS TÉCNICOS :

- **AUTOCEBANTE**
- **CAUDAL** : 0-4 litros/h.
- **ALIMENTACIÓN** : estándar 230V 50/60 Hz
- **TUBO** : estándar Teknoprene© TPV
- **AJUSTE DE VELOCIDAD** : mediante potenciómetro.
- **ENCENDIDO** : estándar desde fuente de alimentación externa.
- **PRESIÓN DE ENTREGA** : 1 Bar

INCLUIDO :

- Tubería de PVC de 2+2 metros, filtro inferior de acero inoxidable y conexión al tanque de PP de 90°

FUNCIONALIDAD :

- La bomba IPCR6/DET/4, específica para el sector de la restauración y la hostelería, puede utilizarse en diversas aplicaciones relacionadas con la limpieza y el mantenimiento higiénico. A continuación se muestran algunos ejemplos:
- **Lavavajillas industriales** : Regula la dosificación de abrillantador o detergente, asegurando una limpieza óptima de grandes cantidades de vajilla con lavavajillas profesionales en restaurantes, hoteles y comedores.
- **Máquinas de limpieza de utensilios de cocina** : Ideales para dosificar con precisión jugentes o abrillantadores en máquinas especializadas para la limpieza de ollas, cubiertos y utensilios utilizados en grandes cocinas.
- **Sistemas automáticos de lavado de bandejas y recipientes** : Se utiliza para dosificar abrillantador o detergente en máquinas que lavan bandejas, vasos y recipientes en comedores o catering.
- **Sistemas automatizados de limpieza en cocinas industriales** : Puede integrarse en sistemas de lavado que limpien superficies o maquinaria dentro de cocinas profesionales, manteniendo la higiene y seguridad alimentaria.
- **Lavados de Equipos de Alimentos** : Se utiliza en sistemas para limpiar equipos como batidoras, rebanadoras y maquinaria de cocina que requieren una limpieza precisa con jugentes. Estas aplicaciones demuestran cómo la bomba IPCR6/DET/4 puede simplificar y optimizar el proceso de limpieza, haciendo más eficiente la gestión del catering y garantizando un alto nivel de higiene.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TKF-IPCR6/DET/4	Dosificador de detergente (bomba) para lavavajillas eléctrico con regulación manual del caudal de: 0-4 Lt/h y presión de envío de 1 Bar, V.230/1	€ 92,68 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 3 a 6 días