



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

BOMBA DOSIFICADORA DE ABRILLANTADOR Eléctrica, Mod.IPCR6/BRIL :

- La bomba dosificadora IPCR6/BRIL para **abrillantador con un caudal regulable de: 0-1 Lt/h** y una **presión de envío de 3 Bar** .
- **Fácil de instalar y empezar** conectándolo a la lavadora.
- Como accesorios incluye tubería de PVC de 2 metros, tubería de PE de 2 metros, filtro de acero inoxidable y válvula de acero inoxidable.

DATOS TÉCNICOS

- **AUTOCEBANTE**
- **CAUDAL Regulable de :** 0-1 litros/h.
- **ALIMENTACIÓN :** estándar 230V 50/60 Hz
- **MANGUERA :** Teknopreno© SIL estándar
- **ENCENDIDO :** estándar desde fuente de alimentación externa.
- **PRESIÓN DE ENTREGA :** 3 Bar

INCLUIDO

- Tubería de PVC de 2 metros, tubería de PE de 2 metros, filtro de acero inoxidable y válvula de acero inoxidable.

FUNCIONALIDAD'

- La bomba IPCR6/BRIL, específica para el sector de la restauración y la hostelería, puede utilizarse en diversas aplicaciones concretas 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 detergentes 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 detergentes.
Estas aplicaciones demuestran cómo la bomba IPCR6/BRIL puede simplificar y optimizar el proceso de limpieza, haciendo más eficiente la gestión del catering y garantizando un alto nivel de higiene.

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