



DILUCIÓN

TRON
SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS



DHD 01

DILUYENTE CON 1 ENTRADA PARA PRODUCTO QUÍMICO MÁS ENJUAGUE

El DHD 01 es un equipo destinado a diluir un producto químico concentrado y realizar enjuague con agua limpia, individualmente. Las diluciones se producen a través de sistema Venturi y la cantidad deseada de producto químico, que será mezclado con agua, es definida por TIP's (puntas dosificadoras). Es indicado para uso en área de perecederos en supermercados, carnicerías, panaderías, restaurantes y cocinas industriales, etc.



OPCIONAL
DHD 02
Diluyente con 2 entradas para productos químicos más enjuague

APLICACIONES



SUPERMERCADOS



PANADERÍAS



CAFETERÍAS



DIST. DE AGUA



FRIGORÍFICO



COCINAS



LAVANDERÍAS



HOTELES



RESTAURANTES



INDUSTRIAS



VENTAJAS

- Equipo mecánico sin necesidad de uso de punto de energía
- Accionamiento por válvula de esfera con palanca
- Utiliza sistema Venturi
- Distribuido con kit completo de instalación
- Diluye productos de mayor densidad
- 2 válvulas antirretorno de EPDM
- 1 válvula de pie (antirretorno)
- Soporta temperatura de agua hasta 60° C
- Evita que el operador tenga contacto con el producto químico concentrado
- Utiliza una entrada de agua para alimentación del sistema responsable por la dilución y enjuague

CARACTERÍSTICAS

- Dilución¹ Mín. 8:1, Máx. 461:1
- Presión Mín. 2 bar, Máx. 3 bar
- Flujo (enjuague) Mín. 20 l/min (en 2 bar) Máx. 25 l/min (en 3 bar)
- Flujo (agua durante dilución) Mín. 8 l/min (en 2 bar) Máx. 10 l/min (en 3 bar)
- Manguera de entrada de producto 3/8"
- Manguera de entrada de agua 1/2"
- Manguera de salida de solución 1/2"

¹ Utilizando el agua. Productos químicos con viscosidad diferente pueden alterar ese valor

APLICACIÓN DEL EQUIPO

