



sistemas de **higiene e dosagem**

Central VTD



Central VTD

CENTRAL | DOSAGEM ENXAGUAMENTO E DESINFECÇÃO SECTOR ALIMENTAR

Desenvolvida especialmente para o sector alimentar, a CENTRAL VTD é um equipamento da última geração na aplicação de detergentes, enxaguamento e desinfecção.

Com uma concepção tecnológica inovadora, esta central é de fácil instalação, grande eficácia e elevado rendimento.

Ao contrário de outras centrais fabricadas com materiais facilmente corrosíveis (onde os químicos se encroscam rapidamente dando lugar a uma progressiva perda de rendimento e eficácia obrigando a constantes e dispendiosas reparações), a Central VTD da Sojet, é fabricada em polipropileno de elevada antiaderência, protegendo o equipamento da formação de cristais e da fixação dos químicos no seu interior, prolongando assim a sua duração.

As Centrais Sojet, dispõem ainda de um inovador sistema de autolavagem que impede a obstrução e entupimento do venturi.

Devido às suas excepcionais características técnicas, alto rendimento e simplicidade na manutenção, as Centrais VTD são as preferidas pelos mais exigentes profissionais do sector.



FUNÇÕES:

- Projecção de água com produto químico (água + produto)
- Enxaguamento com água limpa
- Manutenção do sistema (invertendo o sentido do venturi, efectuando a autolimpeza)

EQUIPAMENTO STANDARD:

- Venturi (com 3 funções)
- Lança inoxidável 75 cm
- Mangueira 20 metros (13 x 19)
- Sonda de aspiração com filtro
- Filtro na entrada da água
- Válvula anti-retorno
- Torneira de segurança
- Parafusos com buchas para fixação da base e da mangueira
- Peso aprox. da embalagem completa: 5,3 Kg

EQUIPAMENTO OPCIONAL:

- Pistolas para diversas aplicações
- Kit para dosagem de 2 produtos

CARACTERISTICAS:

- Dosagem regulável através de giglers coloridos: 0,85 a 24,5%
- Pressão da água: 2 a 4 bar
- Temperatura da água: 5 a 45°C

www.lagoquimica.com

geral@lagoquimica.com

TELEF:FAX. 351 282 763569

MÓVEL: 351 91 9995 936

