

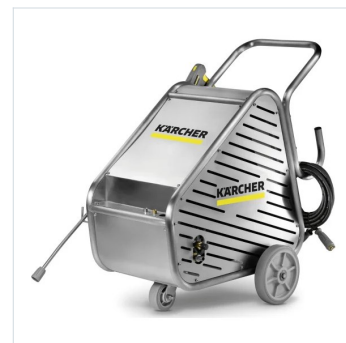
Hidrolavadora HD 14/13-4 Cage Food

SKU ASEQHI65828 · Cód. fabricante 9.301-074.0 · EAN 7891374107654

Hidrolavadora trifásica de 380 V con chasis de acero inoxidable, para la industria alimentaria, farmacéutica y de la salud. Entrega 1.400 l/h a 130 bar y admite agua de entrada de hasta 80 °C.

PARA QUÉ OPERACIÓN

Lavado en plantas de alimentos, farmacéuticas y de salud con agua de alimentación de hasta 80 °C: mueve 1.400 l/h a 130 bar, más caudal y menos presión que las HD 10/25-4 S, sobre chasis inoxidable con ruedas resistentes a grasas animales. La higiene de la planta depende de su protocolo, no del equipo.



CARACTERÍSTICAS

CHASIS DE ACERO INOXIDABLE

El chasis es de acero inoxidable y las ruedas resisten aceites y grasas animales, dos condiciones de trabajo en plantas de alimentos.

ADMITE AGUA CALIENTE HASTA 80 °C

La bomba acepta agua de alimentación de hasta 80 °C, así que el equipo se puede alimentar con agua caliente en vez de fría.

PANEL ELÉCTRICO IP65

El panel eléctrico va integrado con protección IP65, y el bastidor tubular cerrado tiene asa para izar el equipo con grúa.

ESPECIFICACIONES

Número de fases de corriente	Ph	3
Tensión	V	380
Frecuencia	Hz	50
Caudal	l/h	1400
Temperatura de entrada	°C	80
Presión de trabajo	bar	130
Potencia de conexión	A	16
Cable de conexión	m	5,5
Tamaño de la boquilla		110
Entrada de agua		R 3/4"
Color		antracita
Peso (con accesorios)	kg	119,7
Peso (con embalaje)	kg	161,4
Medidas (largo x ancho x alto)	mm	975 × 620 × 1070

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Pistola EASY!Force Advanced
- Manguera de alta presión Heavy Duty de 10 m, DN 8, 315 bar
- Lanza de acero inoxidable de 1.050 mm
- Lanza pulverizadora de alta presión
- Boquilla de alto rendimiento

GARANTÍA Garantía de 12 meses gestionada con la marca en su red de servicio autorizado.

Información declarada por el fabricante para este modelo. Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso. Documento sin valor comercial: no contiene precios ni condiciones de venta.