

BACKER FATVÄRMARE 0-120°C FÖR LIVSMEDEL OCH LÄKEMEDEL



Egenskaper

Backer fatvärmare 0-120°C är speciellt anpassad för att värma vätskor som används inom livsmedels- och läkemedelsindustrin.

Teknisk specifikation

Material	Hölje av glasfiberväv och värmekabel isolerad med silikon som uppfyller kraven vid livsmedelshantering
Dimension	Standardstorlek 200 liters fat. Andra storlekar på begäran
Montering	Justerbara snabbspännen
Anslutning	3 meter kabel
Temperaturreglering	Termostat 0-120°C
Kapslingsklass	IP54
Uppvärmningstid	Ca 24h vid 200 L vatten från 15°C till 80°C och 1200W
Säkerhet	Värmaren uppfyller kraven enligt EN 60335-1 och FDA 21 CFR § 177.2600, CE märkt
Tillval	Värmeplatta till fatbotten artikel 3051192701 eller -02



Standardsortiment

Effekt W	Spänning V	Fat Liter	Storlek MM	Artikelnummer
1200	230	200	1990-800	3051192101

Fördelar

- Uppnår rätt temperatur på kort tid
- Stor värmeöverförande yta
- Enkel och snabb montering
- Låg vikt

