

HFC/P (85°C)

- Impianto fisso monoutenza con possibilità di utilizzo di acqua riscaldata fino a 85°C, ideale per operare in ambienti alimentari.
- Robusta struttura in acciaio inox, facile da montare grazie alle due staffe di sostegno e copertura in acciaio inox.
- Pressione fino a 200bar e portata fino a 1260 L/h la rendono ideale per l'utilizzo in ambienti industriali e in particolare nelle aziende alimentari.
- Flussostato (necessita di 2,5 bar di pressione in alimentazione)
- Pompa lineare con pistoni in ceramica e testata nichelata
- Motore a 4 poli (1450 giri/min) anodizzato e con protezione termica
- Total top temporizzato di serie
- Quadro elettrico predisposto per collegamento a comando remoto (On/Off)
- Vaschetta inox acqua esterna da 60 lt (optional - solo con kit pressostati)
- Kit comando remoto su richiesta
- Fornito con polmone ammortizzatore di serie
- Fornito senza accessori



Optional costruttivi: vedi pagina 5

DATI TECNICI	HFC/P 140/15	HFC/P 200/15	HFC/P 140/21
Alimentazione - Ph/V/Hz	3/400/50	3/400/50	3/400/50
Pressione - bar	140	200	140
Portata - L/h	900	900	1260
Potenza - kW	4	5,5	5,5
Giri motore - Giri/min.	1450	1450	1450
Temp. MAX Alimentazione - °C	80	70/80	80
Peso - Kg	70	90	90
Dimensioni LuxLaxh - cm	58x35x44	58x35x44	58x35x44
Cod. / Mod. pompa INTERPUMP	10110001	10110002	10110003
Cod. / Mod. pompa Annovi Reverberi	10110004	10110005	10110006

KIT ACCESSORI OPTIONAL

- 80-2006** Kit HDR6 pistola ST-2012 Kew 3/8F Swivel con lancia da 1200 mm e tubo 3/8" antitraccia grigio racc. inox da 10 metri
- 80-2033** Kit HDR10 pistola ST-2012 Kew 3/8F Swivel con lancia da 1200 mm e tubo 3/8" antitraccia grigio racc. inox da 20 metri

UPGRADE 2025

