DADOS TÉCNICOS

MODELO DO DESUMIDIFICADOR	Fluxo de ar	Potência da bomba	Potência de aquecimento	Potência total	Potência total (Versão HT)	Potenza totale (Versão HT)	Tamanho (LxPxA)
	m³/h	kW					cm
DR 203	65	0,25	2,50	5,30	3,50	6,50	55x85x127
DR 204	105	0,85	3,50	6,90	5,00	8,40	
DR 205	130	1,50	5,00	8,80	7,00	10,80	
DR 206	185	2,20	7,00	12,00	9,00	14,00	
DR 207	250	3,30	9,00	15,50	12,00	15,50	
DRD 400	85	0,25	2,50	5,50	3,50	6,50	55x85x127
DRD 401	125	0,85	3,50	7,00	5,00	8,50	
DRD 402	145	1,30	5,00	5,50	7,00	6,50	
DRD 403	180	1,60	7,00	13,00	9,00	15,00	75x120x190
DRD 404	230	3,00	9,00	17,00	12,00	20,00	
DRD 405	360	4,00	19,00	39,00	25,00	45,00	
DRD 406	510	5,50	25,00	47,00	32,00	54,00	130x130x217
DRD 407	800	7,50	32,00	56,00	44,00	68,00	
DRD 408	1000	8,50	32,00	66,00	48,00	78,00	165x155x217
DRD 409	1250	12,50	48,00	82,00	60,00	94,00	
DRD 410	1400	15,00	60,00	101,00	72,00	113,00	
DRD 411	1700	8,50+8,50	72,00	115,00	84,00	127,00	
DRD 412	2200	15,00+15,00	84,00	165,00	105,00	186,00	

Voltagem padrão 400 VAC 50-60 Hz
Pressão estática 25 kPa (250 mbar)
Nível de ruído ← 78 dB

Temperatura máxima de processo 150 °C
Temperatura máxima de processo (Versão HT) 200 °C

MODELO DO FUNIL	Volume	Peso	Diâmetro interno	Diâmetro externo	Altura
	dm³	Kg	cm		
TR35	35	25	32	42	68
TR55	55	40	32	42	90
TR100	100	68	42	52	106
TR150	150	95	48	58	122
TR200	200	105	48	58	149
TR300	300	125	62	72	152
TR400	400	150	62	72	177
TR500	500	178	76	86	172
TR600	600	190	76	86	202
TR800	800	225	82	102	226
TR1000	1000	255	82	102	266
TR1500	1500	275	95	115	287
TR2000	2000	305	105	125	314
TR2000	2500	345	105	125	366
TR3000	3000	385	127	147	352

DRYDO

DESUMIDIFICADORES

DOTECO
ART OF CONTROL

DOTECO SPA
Via E. Mattei, 30
41037 San Martino Spino
Modena ITALY
Phone +39.0535.31653
Fax +39.0535.31727
E-mail doteco@doteco.com
www.doteco.com

DOTECO USA
2450 Abutment Road, Suite 7
Dalton, GA 30721
USA
Phone +1.706.529.8787
Fax +1.706.529.1898
E-mail doteco@doteco.com
www.doteco.com

DOTECO LATINO AMÉRICA
Rua Izonzo, 643
Ipiranga 04249-000 São Paulo
BRASIL
Phone +55.11.2948.1454
Fax +55.11.2351.5520
E-mail doteco@doteco.com
www.doteco.com

ad99.it

DOTECO
ART OF CONTROL

DRYDO

DESUMIDIFICADORES

Os desumidificadores DRYDO são projetados com altos desempenhos, baixo consumo de energia e grande versatilidade. As unidades produzem ar seco e estão equipadas com duas torres com peneiras moleculares e duas bombas (modelos DRD), uma para o processo e outra para a regeneração. Graças à regeneração independente, o processo de desumidificação é contínuo, constante e garante um ponto de orvalho médio de -60°C. A regeneração de circuito fechado (opcional) permite operar sem a influência de condições ambientais críticas (por exemplo, em climas tropicais com umidade relativa elevada). Concepção específica dos componentes internos e escolha cuidadosa dos materiais de fabricação, principalmente aço inoxidável e materiais isolantes de alta densidade.

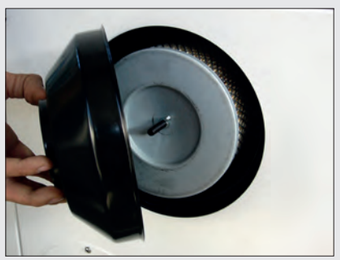
DESIGN E TECNOLOGIA

Câmara de aquecimento isolada em aço inoxidável

Duas torres com peneiras moleculares com altos desempenhos, feitas de aço inoxidável e isoladas

Resistências internas de aço inoxidável blindadas

Bombas com canais laterais com altos desempenhos



Filtros com grande superfície de filtragem

SISTEMAS MULTIFUNIL COMPACTOS

Possibilidade de realizar sistemas multifunil compactos, sobre carrinho ou sobre suportes fixados no chão.

ACESSÓRIOS

- Versão para altas temperaturas (HT), até 200°C
- Regeneração de circuito fechado
- Mudança de torre controlada por ponto de orvalho
- Pressostato para alarme de entupimento filtro
- Termóstatos de segurança para evitar o sobreaquecimento das resistências
- Alarme acústico/visual remoto
- Temporizador semanal/diário

DRYDO está equipado com uma tela de toque inteligente e fácil de usar, perfeitamente integrada com a interface do operador do dosador gravimétrico, com a possibilidade de definir e monitorar o processo com ambas as interfaces.

Usando o mesmo protocolo de comunicação dos dosadores DOTECO também é possível integrar as informações com o supervisor OEM, a fim de monitorar e controlar o processo a partir de um terceiro ponto.