



BOMBA DE DOS ETAPAS PROFESIONAL

Modelo DS PRO MAX-8

Información del producto

DS PRO MAX-8, la bomba de dos etapas profesional más grande de la gama *DS PRO*, diseñada para realizar las operaciones de vacío en los circuitos frigoríficos.

Características del producto

- elevadas capacidades de vacío
- dotada de electroválvula
- gracias a la válvula de lastre será posible operar también a bajas temperaturas
- filtro incorporado para filtrar el humo de aceite y reducir la contaminación

COMPONENTES DE LA BOMBA

1	ASA
2	RACOR DE ASPIRACIÓN
3	TAPA DEL CUERPO DEL MOTOR
4	TAPA DEL VENTILADOR POSTERIOR
5	BASE CON PIES ANTIDESLIZANTES
6	VÁLVULA DE LASTRE
7	VÁLVULA DE LASTRE/CARGA DE ACEITE
8	DEPÓSITO DE ACEITE



Bomba de Dos Etapas Profesional

COMPONENTES DE LA BOMBA	
9	MIRILLA DE CONTROL DEL NIVEL DE ACEITE
10	TAPÓN DE VACIADO DE ACEITE

Características técnicas

ALIMENTACIÓN	230 V 50-60 HZ
CAUDAL	417 L/MIN - 25,2 M ² /H
VACÍO FINAL	15 MICRAS
CAPACIDAD DE ACEITE	1100 ML
RACOR	1/4" - 3/8" - 1/2"
GASES UTILIZABLES	CFC / HCFC / HFC (COMO R32, R600R, 1234YF, R220, R410A ETC...)
PESO	14,2 KG

DIMENSIONES								
A	A1	A2	B	B1	B2	H	H1	H2
407 MM	247 MM	131,5 MM	161 MM	121 MM	81 MM	209 MM	289 MM	334 MM



Bomba de Dos Etapas Profesional

SKU	MODELO	PRECIO
00000011188	BOMBA DOBLE ETAPA PROFESIONAL MOD. DS PRO MAX-8	€1850.95 VAT EXCLUDED





Bomba de Dos Etapas Profesional

