sojet®

HIGIENE & DOSAGEM

Retalho-Alimentar

Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem

sojet®
HIGIENE & DOSAGEM

RETALHO ALIMENTAR
Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Centrais Gama CVS

Projectadas com a mais avançada tecnologia, as Centrais CVS são equipamentos de grande eficácia, preparados para responder aos desafios diarios dos profissionais da indústria agro-alimentar. Incorporando uma electrobomba produzida com a melhor tecnologia da atualidade, totalmente em aço inoxidável anti magnético, foi construida para trabalhar em serviço contínuo praticamente sem manutenção.
Desenvolvemos uma gama de soluções Fixas e Portáteis com diversos modelos destinados a cobrir todo o espectro de possibilidades.

Centrais Gama CVS Fixas

Dentro do universo dos equipamentos fixos, preparámos uma oferta ampla que poderá incluir uma caixa em inox e ser afixada à parede ou ser instalada sobre um suporte nivelável para colocar no chão, habitualmente numa casa de máquinas.

Chão Boos

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Motor Trifásico	Operadores Simultâneo
CVS 1P	20 AR	30	1 A 60º	4 HP	1
CVS 2P	20 BAR	60	1 A 60º	5,5 HP	2
CVS 3P	20 BAR	90	1 A 60º	10 HP	3
CVS 4P	20 BAR	120	1 A 60º	10 HP	4
CVS 5P	20 BAR	150	1 A 60º	15 HP	5

Descrição	Código
Central série CVS BOOS 1 operador	CVS 1P- BOOS
Central série CVS BOOS 2 operadores simultâneo	CVS 2P- BOOS
Central série CVS BOOS 3 operadores simultâneo	CVS 3P- BOOS
Central série CVS BOOS 4 operadores simultâneo	CVS 4P- BOOS
Central série CVS BOOS 5 operadores simultâneo	CVS 5P- BOOS

Existem outros modelos – sob consulta

Sojet, Lda - Fabricante de sistemas de higiene e dosagem
Portugal - UE | www.sojet.pt | info@sojet.pt | +351 214 784 353 (Chamada rede fixa nacional) | +351 912 322 370 (Whatsapp) +351 919 727 054 (Whatsapp)

Parede

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Motor Trifásico	Operadores Simultâneo
CVS 1P	20 BAR	30	1 A 60º	2,2 HP	2
CVS 2P	20 BAR	60	1 A 60º	5,5 HP	2
CVS 3P	20 BAR	90	1 A 60º	10 HP	3
CVS 4P	20 BAR	120	1 A 60º	10 HP	4

Descrição	Código
Central série CVS 1 operador	CVS 1P
Central série CVS 2 operadores simultâneo	CVS 2P
Central série CVS 3 operadores simultâneo	CVS 3P
Central série CVS 4 operadores simultâneo	CVS 4P

Existem outros modelos – sob consulta

Centrais Gama CVS Portáteis

Dentro do universo dos equipamentos portáteis, preparámos uma oferta ampla que poderá inclusivamente incluir compressor de modo a dispensar a necessidade de receber ar comprimido da rede da instalação em questão.
As principais razões para a escolha deste equipamento residem na sua mobilidade, e a consequente economia de tempo bem como a sua facilidade de operação.

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Motor Trifásico	Operadores Simultâneo
CSV MV 12B	12 BAR	30	MÁX. 60º	2 HP	1
CSV MV 15B	15 BAR	30	MÁX. 60º	2,2 HP	1
CSV MV 22B	22 BAR	30	MÁX. 60º	2,2 HP	1

Mangueira de 20 metros e respectivo enrolador + bico espuma + bico desinfetante + bico enxaguamento + lança enxaguamento incluídos.

Descrição	Código
Central Móvel Geradora de Espuma 12bar*	CVS MV-12B
Central Móvel Geradora de Espuma 15bar*	CVS MV-15B
Central Móvel Geradora de Espuma 22bar*	CVS MV-22B

*Todos os modelos têm uma versão com compressor incorporado.

RETALHO ALIMENTAR

Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Satélite FS Micro-1P-NG

Tecnologia inovadora desenhada e desenvolvida especialmente para realizar os exigentes processos de higienização da indústria alimentar.
O satélite FSmicro é um equipamento bastante robusto e de grande eficácia na aplicação dos produtos de limpeza como espumas e desinfetantes.
A água pressurizada é enviada pela central o que permite ao equipamento realizar um excelente enxaguamento, como a aplicação controlada e rigorosa dos produtos químicos.
O sistema de dosagem dispõe de um venturi em aço inoxidável de fácil manutenção.
Possui também giglers de diferentes calibres, para uma aplicação precisa do produto.

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Pressão Ar	Dosagem Regulável	Peso Equipamento
FSmicro	20 BAR	30	5 a 60º	1 a 5 bar	1 a 6 %	5 KG

Descrição	Código
Satélite 1 FS micro	ST.CVS-1P-FSmicro

Sojet, Lda - Fabricante de sistemas de higiene e dosagem
Portugal - UE | www.sojet.pt | info@sojet.pt | +351 214 784 353 (Chamada rede fixa nacional) | +351 912 322 370 (Whatsapp) +351 919 727 054 (Whatsapp)

Satélite CVS-2P-NG

Tecnologia inovadora desenhada e desenvolvida especialmente para realizar os exigentes processos de higienização da indústria alimentar.
O satélite 2P NG é um equipamento bastante robusto e de grande eficácia na aplicação dos produtos de limpeza como espumas e desinfetantes.
A água pressurizada é enviada pela central o que permite ao equipamento realizar um excelente enxaguamento como a aplicação controlada e rigorosa dos produtos químicos.
O sistema de dosagem dispõe de um venturi em aço inoxidável de fácil manutenção.
Possui também giglers de diferentes calibres, para uma aplicação precisa dos dois produtos.

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Pressão Ar	Dosagem	Peso Equipamento
CVS 2P NG	20 BAR	30	5 a 60º	1 a 5 bar	1 a 6 %	5 KG

Descrição	Código
Satélite 2 Produtos NG	ST.CVS-2P-NG

Satélite Móvel FS Micro-1P

Tecnologia inovadora desenhada e desenvolvida especialmente para realizar os exigentes processos de higienização da indústria alimentar.
Os satélites FSmicro de média e baixa pressão, são equipamentos bastante robusto e de grande eficácia na aplicação dos produtos de limpeza como espumas e desinfetantes.
A água pressurizada é enviada pela central e no caso do FSmicro de baixa pressão a água é enviada directamente da rede do cliente o que permite ao equipamento realizar um excelente enxaguamento assim como, a aplicação controlada e rigorosa dos produtos químicos.
O sistema de dosagem dispõe de um venturi em aço inoxidável de fácil manutenção.
Possui também giglers de diferentes calibres, para uma aplicação precisa do produto.
A aplicação num carro em inox permite toda a tecnologia em higienização, agora com uma mobilidade e liberdade de acção sem precedentes.

*Os acessórios a utilizar (pistolas, lanças, bicos, mangueiras) variam em função da pressão de entrada de água (baixa ou média pressão).

Características Técnicas

Modelo Tipo	Pressão Enxaguamento	Débito Lt./Min	Temperatura Água	Pressão Ar	Dosagem Regulável	Peso Equipamento
FSmicro	20 BAR	30	5 a 60º	1 a 5 bar	1 a 6 %	24,9 KG
FSmicro	Até 6 BAR	30	5 a 60º	1 a 5 bar	1 a 6 %	24,9 KG

Descrição	Código
Satélite Móvel 1 FS micro	STM.CVS-1P-FSmicro
Satélite Móvel 1 BP FS micro	STM.CVS-1P-BP-FSmicro

Gerador de Espuma Aço Inox

Gerador de espuma com depósito de 40 lts, em aço inoxidável AISI 316, desenvolvido para permitir a aplicação de espuma na industria alimentar.
Necessita apenas de ligação a ponto com ar comprimido para efetuar um excelente efeito espuma.

Características Técnicas

Pressão de trabalho	máx. 5 bar
Pressão entrada de ar	máx. 21 bar
Capacidade depósito	24 / 40 / 80 Lt
Material do depósito	INOX AISI 306
Peso aproximado	10 / 16 / 27 Kg
Comprimento mangueira	10 Metros

Descrição	Código
Gerador de espuma AÇO INOX 24 Litros	RAM.1625
Gerador de espuma AÇO INOX 40 Litros	RAM.1665
Gerador de espuma AÇO INOX 80 Litros	RAM.1685

RETALHO ALIMENTAR

Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Gerador de Espuma VTD 20E RB35

Desenvolvida especialmente para o sector alimentar, a Central VTD 20E, é um equipamento da ultima geração na aplicação de detergentes e enxaguamento.
Com uma conceção inovadora, esta central é de fácil instalação, grande eficácia e elevado rendimento.
A CENTRAL VTD 20E, é fabricada em polipropileno anti-aderente, protegendo o equipamento da formação de cristais e da fixação dos químicos no seu interior, prolongando assim a duração.
As Centrais VTD 20 E, dispõem ainda de um inovador sistema de auto lavagem que previne a obstrução e entupimento do venturi.

Características Técnicas

Dosagem regulável	0,85 a 9,5%
Pressão da água	2 a 4 bar
Temperatura da água	5 a 45º
Comprimento Mangueira	20 Metros
Lança	Espuma
Pistola	RB 35

Equipamento Opcional

Kit para dosagem de dois produtos

Descrição	Código
Central Geradora de Espuma VTD 20ERB35	CT.VTD20ERB35

Sojet, Lda - Fabricante de sistemas de higiene e dosagem
Portugal - UE | www.sojet.pt | info@sojet.pt | +351 214 784 353 (Chamada rede fixa nacional) | +351 912 322 370 (Whatsapp) +351 919 727 054 (Whatsapp)

RETALHO ALIMENTAR

Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Gerador de Dosagem VTD RB35

Desenvolvida especialmente para o sector alimentar, a Central VTD, é um equipamento da última geração na aplicação de detergentes, enxaguamento e desinfecção.
Com uma concepção inovadora, esta central é de fácil instalação, grande eficácia e elevado rendimento.
A CENTRAL VTD, é fabricada em polipropileno anti-aderente protegendo o equipamento da formação de cristais e da fixação dos químicos no seu interior, prolongando assim a duração.
As Centrais VTD, dispoem ainda de um inovador sistema de auto lavagem que previne a obstrução e entupimento do venturi.

Características Técnicas

Dosagem regulável	0,85 a 9,5%
Pressão da água	2 a 4 bar
Temperatura da água	5 a 45º
Comprimento Mangueira	20 Metros
Pistola	RB 35

Equipamento Opcional

Kit para dosagem de dois produtos

Descrição	Código
Central Dosagem e Enxaguamento VTD RB35	CT.VTDRB35

Central de Espuma Móvel VTD 20E

Desenvolvida especialmente para o sector alimentar, a Central móvel VTD 20E, é um equipamento móvel da última geração para a projeção de espuma e enxaguamento em instalações alimentares.
Com uma conceção tecnológica inovadora, esta central é de fácil instalação, grande eficácia e elevado rendimento.
Ao contrário de outras centrais fabricadas com materiais facilmente corrosíveis, a Central móvel VTD 20E é fabricada em polipropileno anti-aderente.
A Central móvel VTD 20E, possui um inovador sistema de auto-lavagem que previne as obstruções do venturi.

Características Técnicas

Dosagem regulável	0,85 a 9,5%
Pressão da água	2 a 4 bar
Temperatura da água	5 a 40º
Comprimento Mangueira	20 Metros
Lança	Espuma

Descrição	Código
Central Móvel VTD 20E	CTM.VTD 20E

Enroladores de mangueira INOX

Modelo HR 1100 - automático

Características Técnicas

Diâmetro máximo da mangueira	1/2”
Comprimento máximo da mangueira	20 Metros
Pressão máxima de trabalho	200 bar
Temperatura máxima de trabalho	90º
Peso sem mangeuira	18 Kg

Modelo AVM 9002 - manual

Características Técnicas

Diâmetro máximo da mangueira	1/2”
Comprimento máximo da mangueira	20 Metros
Pressão máxima de trabalho	200 bar
Temperatura máxima de trabalho	90º
Peso sem mangeuira	10 Kg

Modelo AVM 9610 - manual

Características Técnicas

Diâmetro máximo da mangueira	1/2”
Comprimento máximo da mangueira 3/8”	50 Metros
Comprimento máximo da mangueira 1/2”	35 Metros
Pressão máxima de trabalho	200 bar
Temperatura máxima de trabalho	90º
Peso sem mangeuira	12 Kg

Descrição	Código
Enrolador Automático INOX HR 1100	HR 1100
Enrolador Manual INOX AVM 9002	AVM 9002
Enrolador Manual INOX AVM 9610	AVM 9610

Acessórios

Suporte de mangueira INOX

Características Técnicas

Material: Aço inoxidável resistente ao desgaste e a ação dos produtos químicos.

Comprimento em mm	400
Peso em gramas	800
Comprimento em mm	500
Pesoem gramas	425

Suporte INOX lanças e bicos

Características Técnicas

Material: Aço inoxidável resistente ao desgaste e a ação dos produtos químicos.

Suporte para 3 lanças:

Comprimento em mm	150
Peso em gramas	230

Suporte para 4 lanças:

Comprimento em mm	200
Peso em gramas	300

Vaso retenção detergente

Características Técnicas

Material: Aço inoxidável resistente ao desgaste e a ação dos produtos químicos.

Comprimento em mm	500
Largura em mm	420
Altura em mm	155
Peso em Kg	5,3

Descrição	Código
Suporte Mangueira INOX 40 cm	SUP MANG 40
Suporte Mangueira INOX 50 cm	SUP MANG 50
Suporte INOX 3 Lanças	SUP 3 LANC
Suporte INOX 4 Lanças	SUP 4 LANC
Vaso Retenção Detergente INOX	VAS RET 500

Mangueiras

VINYL FR

Mangueira indústrial, com certificação para aplicação de detergentes. Com boa flexibilidademesmo a baixas temperaturas. Esta mangueira com grande resistência mecânica e química, é indicada para enxaguamento e projeção de detergentes e desinfetante nas indústrias alimentres.
Características:
Exterior azul vivo, interior cinzento, temperatura trabalho -15º + 50ºC, pressão máxima de exercício 80 bar.

OTIMA ML

Mangueira indústrial de alta qualidade, com certificação para uso alimentar. Com grande flexibilidade mesmo a baixas temperaturas. Esta mangueira com excelente resistência mecânica e química, é indicada para enxaguamento e para a projeção de detergentes e desinfetantes nas insdústrias alimentares com um grau elevado de exigência.
Características:
Exterior azul vivo com risca branca, interior branco, temperatura de trabalho -15º +50ºC, pressão máxima de exercíto 50 bar.

Descrição	Código
Mangueira VINYL FR Azul 13x23 80 BAR|Lance com 20 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13 80B L20
Mangueira VINYL FR Azul 13x23 80 BAR|Lance com 25 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13 80B L25
Mangueira VINIYL FR Azul 13x23 80 BAR|Lance com 33 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13 80B L33
Mangueira OTIMA ML ALIMENTAR Azul 13x23 50 BAR|Lance com 20 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13A 50B L20
Mangueira OTIMA ML ALIMENTAR Azul 13x23 50 BAR|Lance com 25 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13A 80B L25
Mangueira OTIMA ML ALIMENTAR Azul 13x23 50 BAR|Lance com 33 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG13A 50B L33

Mangueiras

SUPER ST

Mangueira indústrial de altíssima qualidade, com certificação para uso alimentar. Com excelente flexibilidade mesmo a baixas temperaturas. Esta mangueira com excecional resistência mecânica e química, é particularmente indicada para enxaguamento e para a projeção de detergentes e desinfetantes nas indústrias alimentares com um grau elevadíssimo de exigência.

Características:
Exterior azul vivo, interior cinzento claro, temperatura de trabalho -20º +50ºC, pressão máxima de exercíto 50 bar.

Descrição	Código
Mangueira SUPER ST ALIMENTAR Azul 12,5x22 50 BAR|Lance com 20 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG12A 50B L20
Mangueira SUPER ST ALIMENTAR Azul 12,5x22 50 BAR|Lance com 25 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG12A 50B L25
Mangueira SUPER ST ALIMENTAR Azul 12,5x22 50 BAR|Lance com 33 mts, punho e racords macho 1/2" inox	MG12A 50B L33

Pistolas Lavagem

Pistola modelo RB35

Corpo em metal antimagnético revestido a polipropileno.
Grande resistência ao choque e a ação dos produtos químicos.
Entrada fêmea 1/2" giratória, saída Click D18.
Gatilho suave com fecho amortecido.
Vedantes em viton.

Características Técnicas

Pressão máxima	15 bar
Débito máximo	50 lts/m
Temperatura máxima	45º C
Peso em gramas	610

Pistola modelo RB65

Corpo em metal antimagnético revestido a borracha FDA.
Grande resistência ao choque e a ação dos produtos químicos.
Entrada fêmea 1/2" giratória, saída jacto regulável
Gatilho suave com fecho amortecido.
Vedantes em EDPM.

Características Técnicas

Pressão máxima	30 bar
Débito máximo	60 lts/m
Temperatura máxima	90º C
Peso em gramas	1000

Descrição	Código
Pistola RB35 Entrada SW | ½" F Saída Jacto Regulavel	30 6200 00
Pistola RB 65 Entrada SW | ½" F Saída Jacto Regulável	30 64 25 00

Pistolas Lavagem

Pistola modelo RL34

Corpo em metal antimagnético, capas substituíveis em polipropileno.
Grande resistência ao choque e a ação dos produtos químicos.
Entrada fêmea 1/2" giratória, saída Click D18.
Gatilho suave com fecho amortecido.
Vedantes em EDPM.

Características Técnicas

Pressão máxima	140 bar
Débito máximo	60 lts/m
Temperatura máxima	90º C
Peso em gramas	1000

Torneira para lança SJT SAL

Corpo em aço inoxidável de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos.
Grande resistência ao choque e a ação dos produtos químicos.
Entrada fêmea 1/2" giratória, saída click D18.

Características Técnicas

Pressão máxima	60 bar
Débito máximo	70 lts/m
Temperatura máxima	90º C
Peso em gramas	660

Descrição	Código
Pistola RL34 Eentrada SW ½" F Saída Click STN D 18	30 2960 00
Torneira para Lança Entrada SW ½" F Saída Click STN D 18	SJT SAL 302

Bicos Higienização

Bico completo enxaguamento

Aço inoxidável de alta resistência ao desgaste e a ação dos produtos químicos, proteção do bico em material anti-choque.

Características Técnicas

Pressão máxima	100 bar
Débito máximo	80 lts/m
Temperatura máxima	60º C
Peso em gramas	130

Bico completo enxaguamento

Aço inoxidável de alta resistência ao desgaste e a ação dos produtos químicos, proteção do bico em material anti-choque.

Características Técnicas

Pressão máxima	100 bar
Débito máximo	80 lts/m
Temperatura máxima	60º C
Peso em gramas	130

Descrição	Código
Bico Completo Enxaguamento STN-A D18	SJT SAL 102
Bico Completo de Enxaguamento STN-B D18	SJT SAL 106

Bicos Higienização

Proteção bico enxaguamento

Construido em material de alta resistência ao desgaste à ação dos produtos químicos.
Proteção do bico em material anti-choque.

Características Técnicas

Temperatura máxima	60ºC
Peso em gramas	60

Bico aplicação desinfetante

Aço inoxidável temperado e proteção do bico em POM de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos.

Características Técnicas

Pressão máxima	60 bar
Débito máximo	70 lts/m
Temperatura máxima	60º C
Peso em gramas	120

Descrição	Código
Proteção Bico Enxaguamento CASQ. INOX F 1/4	STJ SAL 108
Bico Completo Desinfetante STN D18	STJ SAL 104

Bicos Higienização

Bico aplicação de espuma

Aço inoxidável temperado e proteção do bico POM de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos.

Características Técnicas

Pressão máxima	60 bar
Débito máximo	70 lts/m
Temperatura máxima	60º C
Peso em gramas	112

Proteção externa bicos

Material de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos.

Características Técnicas

Temperatura máxima	60ºC
Peso em gramas	62

Descrição	Código
Bico Completo Espuma	SJT SAL 110
Proteção do Bico Azul	020 001 149
Proteção do Bico Amarelo	020 001 123
Proteção do Bico Vermelho	020 001 121

Lanças Enxaguamento

Lança completa sector alimentar

Lanças em aço inoxidável concebidas especialmente para o exigente trabalho de higiene e desinfeção de unidades industriais de sector alimentar.
Muitos resistentes ao choque e à ação dos produtos químicos. Punhos de conceção anatómica fabricados em material inquebrável.
O encaixe da lança na pistola é do tipo Click em aço inoxidável tratado. A proteção do bico é muito resistente e facilmente substituível.

Características Técnicas

Pressão máxima	150 bar
Débito máximo	80 lts/m
Temperatura máxima	100º C

Medidas

Comprimento total	500 mm
Peso em gramas	390
Comprimento total	750 mm
Peso em gramas	540
Comprimento total	1000 mm
Peso em gramas	600

Descrição	Código
Lança Inoxidável 500mm (setor alimentar)	SJT SAL 202
Lança Inoxidável 750mm (sector alimentar)	SJT SAL 204
Lança Inoxidável 1000mm (sector alimentar)	SJT SAL 206

Uniões Click INOX

União Click STN D18-M1/2”

Aço inoxidável de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos, proteção azul em material anti-choque. Orings em VITON.

Características Técnicas

Pressão máxima	150 bar
Débito máximo	80 lts/m
Temperatura máxima	100º C
Peso em gramas	180

União Click STN D18-M1/2”

Aço inoxidável de alta resistência ao desgaste e à ação dos produtos químicos, proteção azul em material anti-choque. Orings em VITON.

Características Técnicas

Pressão máxima	150 bar
Débito máximo	80 lts/m
Temperatura máxima	100º C
Peso em gramas	180

Orings em Viton

Viton = Borracha especial resistente aos químicos e às altas temperaturas.

Características Técnicas

Peso em gramas	2

Descrição	Código
União Click STN INOX D18 - M 1/2"	203 100 656
União Click STN INOX D18 - M 3/8"	203 100 456
União Click STN INOX D18 - F 1/2"	203 100 455
União Click STN INOX D18 - F 3/8"	STN 100 456
Oring Viton 18 x 2	04909
Oring Viton 15,1 x 2,7	05389

DOSEADOR AUTOMÁTICO DE LÍQUIDOS

Dimunuir a probabilidade de erro alcançando a eficiência.

Doseadores Peristálticos Simples

Doseador peristáltico de velocidade variável, com caixa polipropileno classe IP65, compacto e de fácil instalação. Principal aplicação, dosagem de detergente máquinas lavagem de louça.

Características Técnicas

Modelo Tipo	Regulável	Caudal lts./h.	Pressão	Alimentação	Caudal Kg
NKLP107M1300	10 a 100%	0,5 a 7,2	1	90 a 265 V	2,5
NKHP302M2300	10 a 100%	0 a 1,8	3	90 a 265 V	0,7
NKLP0107B1100	10 a 100%	0,5 a 7,2	1	24 V	2,5
NKHP0302M2100	10 a 100%	0 a 1,8	3	24 V	0,7
NKLP0107B1100	10 a 100%	Até 7,2	1	90 a 265 V	0,7

Descrição	Código
Doseador Peristáltico série NK Detergente 220V (Doseador detergente máquina louça)	NKLP107M1300
Doseador Peristáltico série NK Abrilhantador 220V (Doseador secante máquina louça)	NKHP302M2300
Doseador Peristáltico série NK Detergente 24V	NKLP0107B1100
Doseador Peristáltico série NK Abrilhantador 24V	NKHP0302M2100
Doseador Peristáltico Sonda Condutividade (Doseador condutividade)	NKCD107M1300

Doseador Peristáltico com Microprocessador

Doseador peristáltico com microprocessador e display, caixa polipropileno classe IP65, compacto e de fácil instalação. Principal aplicação, dosagem de detergente máquinas lavagem de louça e/ou caixas. Todas as configurações são programadas usando o teclado na frente do equipamento.

Doseador Peristálticos Enzimáticos

Sistema temporizado para a dosagem de Enzimas. Destina-se a controlar os maus odores em talhos, restaurantes fast food e cozinhas industriais. Permite programação diária e semanal.

Características Técnicas

Modelo	Caudal lts./h.	Pressão
BIOPERST	1,5	0,1
BIOPERST24V	0,4	0,1

Descrição — Código

Doseador Peristáltico com Microprocessador — NKMD120
Doseador para Enzimas 220V — BIOPERST
Doseador para Enzimas 24V — BIOPERST24V

Doseadores Electromagnéticos

Bomba electromagnética digital, para doseamento proporcional. Cabeça em PVDF e diafragma em PTFE e esferas em cerâmica.

Características Técnicas

Modelo	Pressão	Caudal lts./h.	C.C Impulso	Ligações	Imp./min.
ATHENA 2	12	3	0,31	4x6 mm	160
ATHENA 2	10	4	0,42	4x6 mm	160
ATHENA 2	8	5	0,52	4x6 mm	160
ATHENA 2	2	8	0,83	4x6 mm	160
ATHENA 3	16	7	0,31	4x6 mm	300
ATHENA 3	10	10	0,42	4x6 mm	300
ATHENA 3	6	14	0,52	4x6 mm	300
ATHENA 3	2	16	0,83	4x6 mm	300
ATHENA 4	5	20	0,31	8x12 mm	300
ATHENA 4	4	22	0,42	8x12 mm	300
ATHENA 4	2	35	0,52	8x12 mm	300
ATHENA 4	1	50	0,83	8x12 mm	300

Descrição	Código
Bomba Athena At-am 5 Lt/h 8 Bar FPM 100-240 VAC	ATAM2LNPVF000
Bomba Athena At-am3 10 Lt/h 10 Bar FPM 100-240 VAC	ATAM3HNPVF000
Bomba Athena At-am4 20 Lt/h 5 Bar EPDM 90-265 VAC	ATAM4HNPVE000
Bomba Athena AT-MT	ATMT2LNPVF000
Bomba Athena At-mt3 10 Lt/h 10 Bar FPM 100-240 VAC	ATMT3HNPVF000
Bomba Athena At-mt4 20 Lt/h 5 Bar FPM 100-240 VAC	ATMT4HNPVF000

RETALHO ALIMENTAR

Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Doseadores Membrana

Doseador de membrana caudal regulável tem como principal aplicação injectar detergente/secante nas máquinas de lavagem loiça. Caixa polipropileno classe IP65, compacto e de fácil instalação.

Características Técnicas

Modelo Tipo	Regulável	Caudal lts./h.	Pressão	Alimentação
OLBD0502SDLS	0 a 100%	5	2	90 a 265 V
OLBD0505SDLS	0 a 100%	5	5	90 a 265 V
OLBB0207SBLS	0 a 100%	2	7	90 a 265 V

Descrição	Código
Doseador Membrana Detergente 5 Litros / 2 BAR	OLBD0502SDLS
Doseador Membrana Detergente 5 Litros / 5 BAR	OLBD0505SDLS
Doseador Membrana Abrilhantador 2 Litros / 7 BAR	OLBB0207SBLS

Doseadores Peristálticos Modulares

RAINBOW FW 120

Construída a pensar na versatilidade, a bomba peristáltica RAINBOW FW 120 pode ter várias aplicações sempre com um desempenho superior. Pode ter aplicação num sistema de doseamento já existente, permitindo assim a sua expansão ou como equipamento complementar a esse mesmo sistema. Trabalhar como solução de doseamento dependendo de outro equipamento (ex. leitor PH ou condutividade).
Pode ser uma solução dedicada, trabalhando sozinha, bastando um comando elétrico (sinal) para colocar em funcionamento. Adaptada ao doseamento de líquidos viscosos. Permite selecionar o caudal em função das necessidades de doseamento – 30,60,90,120lt/h.

Características Técnicas

Modelo	Pressão	Caudal lts./h. Selecionável.	Alimentação Eléctrica	Ligações	Classe Isolamento
RAINBOW FW 120	1 BAR	30	230Vac	8x12mm e 10x14mm	160
	1 BAR	60	230Vac	8x12mm e 10x14mm	160
	1 BAR	90	230Vac	8x12mm e 10x14mm	160
	1 BAR	120	230Vac	8x12mm e 10x14mm	160

Descrição	Código
Bomba Peristáltica Série FW	IJ FW120LBHA1

Conjuntos Doseadores Peristálticos

NIKE SYSTEM 1

Sistema de dosagem para máquinas de lavar louça profissionais. O NIKE SYSTEM 1 foi projetado para injectar produtos químicos de lavagem usando a mais avançada tecnologia para medir quantidades precisas de Produto a aplicar.

NIKE SYSTEM 5/6

NIKE SYSTEM 5 e 6 são sistemas de dosagem com um display LCD de fácil instalação com uma ampla gama de recursos incluindo controlo de estatísticas. Os NIKE SYSTEM 5 e 6 foram projetados para uso com todos os tipos de máquinas de lavar louça e/ou caixas.

CRATEWASHER

CRATEWASHER é um sistema de dosagem com um display LCD de fácil instalação com uma ampla gama de recursos incluindo controlo de estatísticas. O CRATEWASHER foi projectado para uso com todos os tipos de máquinas de lavar louça e/ou caixas com caudais elevados.

Descrição	Código
Nike System 01 (2 Produtos Reg. Velocidade)	IJ.NKSY01M10000
Nike System 05 (2 Produtos - Sonda Condutividade)	IJ.NKSY05M10000
Nike System 06 (2 Produtos - Sonda Indutiva)	IJ.NKSY06M10000
Cratewasher	IJ.NKW2MCTW5WM001

sojet®
HIGIENE & DOSAGEM

RETALHO ALIMENTAR
Hiper e Supermercados - Soluções para Higienização e Dosagem 2023 CE

Bombas Pneumáticas de Duplo Diafragma

SÉRIE GEMINI

O projeto das novas bombas de duplo diafragma da Série Gemini foi desenvolvido principalmente em torno do sistema de distribuição de ar, da alta tecnologia dos diafragmas, da geometria das câmaras de bombeamento e do sistema de válvulas; isso foi feito para estender a funcionalidade, não apenas para transferência, mas também para dosagem. O resultado obtido é um produto inovador com soluções de última geração.
Materiais de construção: PP, PVDF, AISI316, ALUMÍNIO, POM
Autoescorvante a seco até 6m
Funcionamento a seco ilimitado
Circuito pneumático anti-stall e de fácil manutenção
Possibilidade de ajuste: vazão, altura manométrica e velocidade
Várias variantes de instalação e configuração
Certificações Atex para zona 1 e 2 em todas as versões
Tampa de exaustão com conexões para vários usos
MODELOS CERTIFICADOS PARA ALIMENTOS DISPONÍVEIS
Alta performance e confiabilidade máxima

Modelo Tipo	Ligações	Caudal Máx	Pressão Máx	Passagem Sólidos
P 7	1/4" F BSP	8 l/min		
P 18	3/8" F BSP	18 l/min	7 bar	3 mm
P 55	1/2" F BSP	50 l/min	7 bar	3 mm
P 90	3/4" F BSP	100 l/min	7 bar	3,5 mm
P 120	1" F BSP	160 l/min	7 bar	7,5 mm
P 250	1"1/4 F BSP	250 l/min	7 bar	7,5 mm
P 400	1" 1/2 F BSP	160 l/min	8 bar	8 mm
P 1000	3" BSP Dn80	250 l/min	8 bar	10 mm

Descrição	Código
Bomba GEMINI P7	IJP0007P
Bomba GEMINI P18	IJP0018P
Bomba GEMINI P55	IJP0055P
Bomba GEMINI P90	IJP0090P
Bomba GEMINI P120	IJP0120P
Bomba GEMINI P250	IJP0250P
Bomba GEMINI P400	IJP0400P
Bomba GEMINI P1000	IJP1000P

DOSEADOR MANUAL DE LÍQUIDOS

Simplicidade na dosagem e economia de processos.

Doseador Manual Detergente

Equipamento concebido para proceder à lavagem manual de louça. Pressionando manualmente o botão sairá uma dose de produto.

Descrição	Código
Doseador Manual Detergente	DPL03

Gama Dosix

Equipamentos concebidos para proceder de forma simples e altamente precisa à diluição de produtos líquidos.
Por ser produzido em material bastante resistente é uma solução de grande durabilidade que requer pouca manutenção.

Características Técnicas

Modelo	Dosagem Regulável	Pressão de Trabalho
GAMA DOSIX	entre 0,1% e 10%	entre 2 e 4 BAR

Descrição — Código

Descrição	Código
Dosix Ngen 1 Produto	IJDPB1F16S0000
Dosix Ngen 4 Produtos	IJDPB4F16S0000
Dosix Ngen 1 Produto 4lts-Balde/Garrafa	IJDPS1F04S0000
Dosix Ngen 1 Produto 4lts-balde/garrafa (Click)	IJDPB1F04S0000

Doseador Proporcional

IndustryLine Gama 2.500 lt/h D25RE

Doseador proporcional mecânico sem electricidade, optimizado para utilização na dosagem de detergentes e diversos produtos em ambientes de precisão exigente e sistemas com caudais até 2.500lt/h.

Design e tecnologia optimizados.

Disponibilidade de micro e macrodosagens.

Disponível em diversas opções, com e sem bypass, em PVDF ou standard, com injecção externa e com vedantes especiais para ácidos orgânicos fortes em Kalrez.

IE PVDF K

Características Técnicas

Modelo Tipo	Regulável	Injecção lt/h Min - Máx	Pressão bar Entrada	Ligações	Caudal lt/h
D 25 RE 1500	0,07 a 0,2%	0,007 a 5	0,5 - 6	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.500
D 25 RE 09	0,1 a 0,9%	0,01 a 22,5	0,5 - 6	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.500
D 25 RE 2	0,2 a 2%	0,02 a 50	0,5 - 6	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.500
D 25 RE 4	0,5 a 4%	0,05 a 100	0,5 - 6	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.500
D 25 RE 5	1 a 5%	0,1 a 125	0,5 - 6	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.500
D 25 RE 10	3 a 10%	0,3 a 200	0,3 - 4	3/4"M BSP-NPT Ø20x27mm	10 a 2.000

Descrição	Código
Doseador Proporcional D 25 RE 1500	D 25 RE 1500
Doseador Proporcional D 25 RE 09	D 25 RE 09
Doseador Proporcional D 25 RE 2	D 25 RE 2
Doseador Proporcional D 25 RE 4	D 25 RE 4
Doseador Proporcional D 25 RE 5	D 25 RE 5
Doseador Proporcional D 25 RE 10	D 25 RE 10

sojet®
HIGIENE & DOSAGEM