

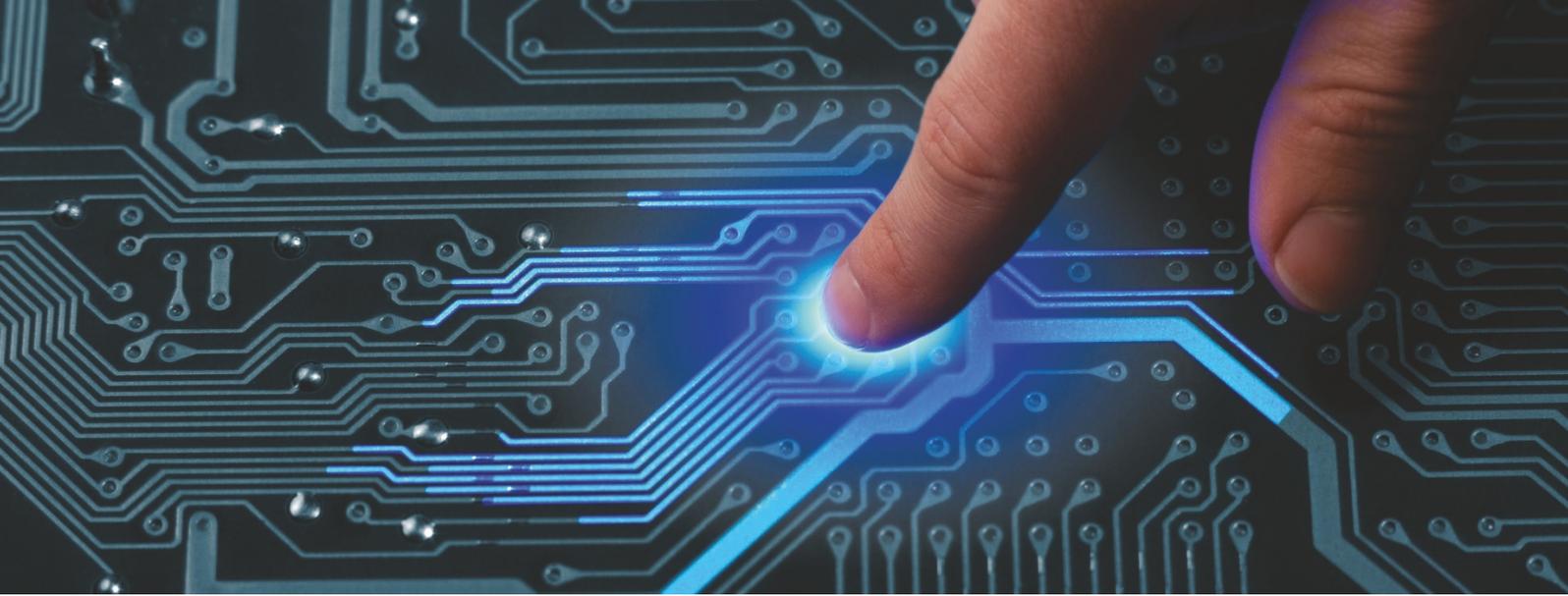
CATALOGO CUSTOM

PROGETTAZIONE E PRODUZIONE DI SCHEDE
CUSTOM

D.E.M. S.p.A.

M A D E I N I T A L Y

www.dem-it.com



UNIVERSE OF D.E.M.



CHI SIAMO

Carta di identità:

Nome e Cognome: DEM Spa

Anno di nascita: 1987

A: Longarone – Belluno –

Cittadinanza: Italiana

Residenza: Zona Industriale 20 a Longarone

Stato Civile: celibe con un figlio (Qeed)

Professione: produttore leader nel mercato dei filtri anti-disturbo

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Segni particolari:

Ha l'obiettivo di imporsi nel mercato delle schede custom sfruttando competenze tecniche maturate in oltre 10 anni di presenza nel mondo dell'elettronica industriale.

Identity Card:

Name and Surname: DEM Spa

Year of birth: 1987

A: Longarone - Belluno –

Nationality: Italian

Residence: Industrial Zone 20 in Longarone

Marital status: single with one son (Qeed)

Profession: leading manufacturer of noise filters

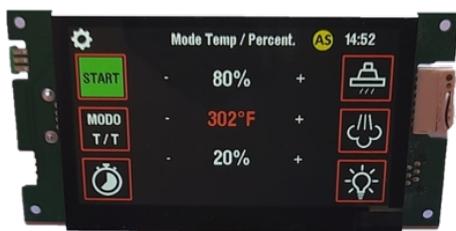
DISTINGUISHING FEATURES AND SIGNS

Distinguishing marks:

Aims to establish itself in the market of custom boards by exploiting technical skills gained in over 10 years of presence in the world of industrial electronics.

Sommario - Summary

COTTURA	BAKING
<p>DQ4: controlli per forno pizza con display touch a colori da 4,3 pollici</p> <p>DQ4: controlli per forno gastronomia con display touch a colori da 4,3 pollici</p> <p>DQ1: controlli per forni pizza e gastronomia con massimo 8 tasti e display a 4 digit di colore bianco</p>	<p>DQ4: controllers for pizza ovens with display to 4,3 inc touch</p> <p>DQ4: controllers for gastronomy oven with display to 4,3 inc touch</p> <p>DQ1: controllers for ovens pizza and gastronomy with 8 keys and display to 4 white digits</p>
LAVAGGIO	WASHING
<p>DQ4: controlli per sistema di lavaggio ad immersione con display a colori da 4,3 pollici</p> <p>DQ1: controlli per sistema di lavaggio ad immersione manuale o automatico con 8 tasti e display a 4 digit di colore bianco</p> <p>DQ1: controlli per sistema di asciugatura di bicchieri e posati con 8 tasti e display a 4 digit bianchi</p>	<p>DQ4: controllers for immersion washing system with display to 4,3 inc touch</p> <p>DQ1: controllers for manual or automatic sanifier with 8 keys and display to 4 white digits</p> <p>DQ1: controllers for glass and cutlery dryer with 8 keys and display to 4 white digits</p>
SANIFICAZIONE	SANIFICATION
<p>DQ4: controllo per sanificatore automatico con display touch a colori da 4,3 pollici</p> <p>DQ1: controllo per sanificatore automatico con 8 tasti e display bianco a 4 digit</p>	<p>DQ4: controllers for automatic sanifier with display to 4,3 inc touch</p> <p>DQ1: controllers for automatic sanifier with 8 keys and display to 4 white digits</p>
PIATTAFORME UNIVERSALI	UNIVERSAL PLATFORMS
<p>Diverse piattaforme sviluppate per il mondo cottura, cappe di aspirazione, freddo. Fondamentale la loro integrazione col mondo Qeed (automazione industrial) per monitorare il consumo di ciascun dispositivo.</p>	<p>Universal platforms developed for the baking world, extractor hoods, refrigerator systems. Very important there integration with the Qeed products (industrial automation) to control the energy used by the devices</p>
CLOUD	ACCESSORI / ACCESSORIES
<p>CoDEM: Cloud of Dem, sistema di supervisione basata su cloud</p> <p>CoDEM: Cloud of Dem, supervisor system based on cloud</p>	<p>SONDE DI TEMPERATURA NTC</p> <p>SONDE DI TEMPERATURA TERMOCOPPIAJ</p> <p>SONDE DI UMIDITA' Q-HR100</p>



DESCRIZIONE

DQ4 è una famiglia di controllori per forni elettrici per pizzerie, panifici e pasticcerie, dalle funzionalità complete.

I comandi sono facili ed intuitivi.

Regola la temperatura della camera attivando le resistenze di cielo, platea e bocca (opzionale).

Gestisce sia una doppia sonda (cielo e platea) con doppio set-point di temperatura che una singola sonda (camera) con gestione percentuale della potenza sulle resistenze di cielo e platea.

Sono presenti due programmi o timer di cottura e la possibilità di programmare l'accensione automatica ad un orario prestabilito

L'interfaccia utente è caratterizzata da display touch grafico capacitivo da 4,3 pollici a colori.

Ogni informazione è chiara e tutti i comandi sempre disponibili al tocco dell'utente.

Questo rende il suo uso semplice e immediato, a tal punto da non richiedere il manuale d'uso.

Il firmware è sviluppato affinché il display sia sensibile anche se fissato sotto un vetro (spessore massimo 2mm) in modo tale da renderlo completamente integrato all'estetica della macchina.

La grafica è completamente personalizzabile per le esigenze di ciascun costruttore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

E' costituito da due unità separate: il pannello touch screen, che può essere montato sulla spalla del forno, e la scheda attuatori, collocabile a bordo quadro.

La stessa meccanica è studiata per il montaggio a sandwich, con base di potenza fissata alle spalle dell'interfaccia utente.

Power supply: 115 - 230V

Sonda di temperatura: PT100 o TcJ o TcK (natie)

Ingresso digitale: microporta

N° relè e funzioni: fino a 9 configurabili in fase di progettazione.

Porta RS485 per collegamento al sistema di supervisione IoD

Porta USB per aggiornamento firmware

OPTIONAL

Power meter esterno per monitoraggio consumi del forno



Vetrino copri display trasparente con cornice opaca



Esecuzione a giorno

Dimensioni interfaccia utente: 134,5 x 66,5
 Dimensioni base di potenza: 83 x 181

Buzzer: presente

Ingressi di misura: 1 o 2 per TcJ o TcK

Campo di misura: da -50° a 500°C

Campo impostazione timer: da 0 a 90 minuti (min:sec)

Uscite (in rosso quelle gestite in questa versione):

K1 non presente (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K2 non presente (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K3 non presente (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K4 non presente (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K5 Estrazione (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K6 Resistenza Bocca (relè 5 A res. @ 250 VAC)

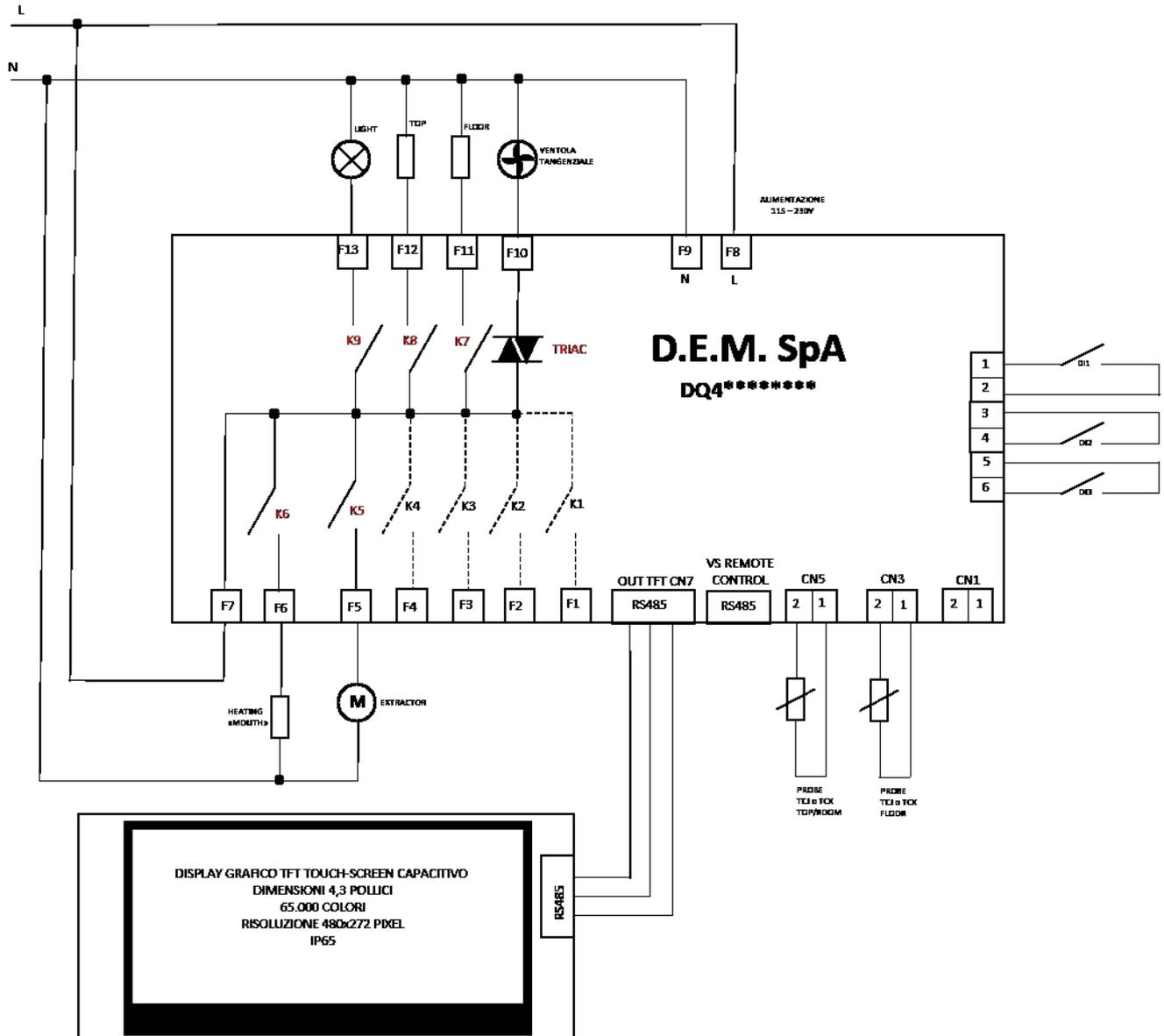
K7 Resistenza Platea (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K8 Resistenza Cielo (relè 5 A res. @ 250 VAC)

K9 Luce (relè 5 A res. @ 250 VAC)

TRIAC Ventola tangenziale vano tecnico

COLLEGAMENTI ELETTRICI



Cottura - Baking

Controllore touch screen con display da 4,3 pollici a colori

DQ439C5



DESCRIZIONE

DQ4 è una famiglia di controllori per forni elettrici ventilati per pizzerie, panifici e pasticcerie, dalle funzionalità complete.

I comandi sono facili ed intuitivi.

Regola la temperatura della camera attivando le resistenze di cielo, suolo, circolare e grill
Gestisce anche una ventola circolare ed una tangenziale, il blocco porta (se presente) e la luce camera.

E' presente un timer di cottura (in minuti)

La schermata principale presenta 6 icone funzione: Timer di cottura, Blocco porta, Setting, Ciclo automatico (5 programmi pre-impostati), Ciclo manuale e ciclo speciale (5 programmi pre-impostati).

L'interfaccia utente è caratterizzata da display touch grafico capacitivo da 4,3 pollici a colori.

Ogni informazione è chiara e tutti i comandi sempre disponibili al tocco dell'utente.
Questo rende il suo uso semplice e immediato, a tal punto da non richiedere il manuale d'uso.

Il firmware è sviluppato affinché **il display sia sensibile anche se fissato sotto un vetro (spessore massimo 2mm)** in modo tale da renderlo completamente integrato all'estetica della macchina.

La grafica e le funzioni sono completamente personalizzabile per le esigenze di ciascun costruttore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

E' costituito da due unità separate: il pannello touch screen e la scheda attuatori, collocabile a bordo quadro.

Power supply: 115 - 230V
Sonda di temperatura: PT100 o TcJ o TcK (natie)
Ingresso digitale: microporta

N° relè e funzioni: fino a 9 configurabili in fase di progettazione.

Porta RS485 per collegamento al sistema di supervisione loD

Porta USB per aggiornamento firmware

OPTIONAL

Power meter esterno per monitoraggio consumi del forno



Vetrino copri display trasparente con cornice opaca



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

DQ439C5

Dalla schermata principale è possibile accedere a Timer di cottura, Blocco Porta, Settaggio dei parametri di funzionamento, Cicli automatici, Ciclo manuale e Cicli speciali.

CICLI AUTOMATICI: sezione che semplifica le cotture dei cibi di maggior consumo. Ovvero Pollo Arrosto, Carne arrosta, Pizza, Toast e Dolci. Per ognuno è possibile impostare peso, tempo e livello di cottura)

CICLI SPECIALI: sono 5: Scongellamento, Mantenimento pietanze calde, Yogourt, Scaldavivande e Lievitazione.

Nel CICLO MANUALE lo chef può scegliere tipo di cottura, temperatura booster, tempo di cottura e fine tempo di cottura.

II CONTAMINUTI: (impostabile da 0 a 199 minuti) è trasversale a tutti i programmi di cottura. Ha funzione di promemoria o per gestire pietanze della stessa famiglia inserite in momenti diversi

Il display consente di avere sempre in evidenza lo stato di avanzamento del ciclo selezionato, con possibilità di intervenire real-time sui parametri fondamentali di funzionamento.

Attraverso una porta USB tutta l'architettura è facilmente personalizzabile secondo le esigenze del costruttore.

Esecuzione a giorno

Dimensioni interfaccia utente: 134,5 x 66,5

Dimensioni base di potenza: 83 x 181

Buzzer: presente

Ingressi di misura: 1 o 2 per TcJ o TcK

Campo di misura: da -50° a 500°C

Campo impostazione timer: da 0 a 90 minuti

Gestione carichi:

K3 Resistenza Circolare (relè 17 A res. @ 250 VAC)

K2 Resistenza Cielo (relè 17 A res. @ 250 VAC)

K9 Luce (relè 17 A res. @ 250 VAC)

K8 Blocco Porta (relè 7 A res. @ 250 VAC)

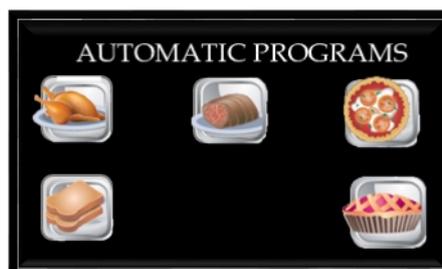
K6 Ventola circolare (relè 7 A res. @ 250 VAC)

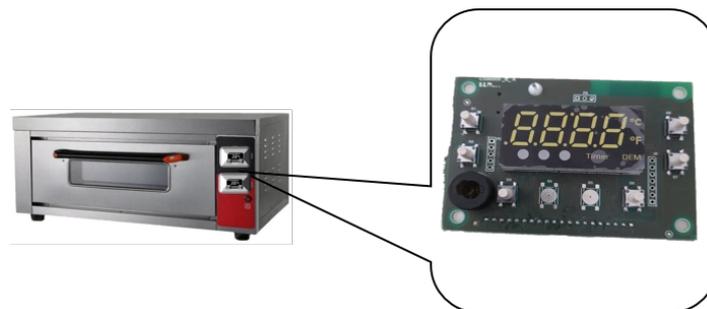
K5 Resistenza Platea (relè 7 A res. @ 250 VAC)

K7 Attivazione carichi (relè 17 A res. @ 250 VAC)

K1 Resistenza Grill

TRIAC Ventola tangenziale vano tecnico (opzionale)





DESCRIZIONE

**DQ1 è modulo universale per il controllo di temperatura e di un tempo (cottura, ciclo, lavorazione..).
Data la loro particolare flessibilità, consentono l'utilizzo su forni (pane/pizza) in sostituzione dei tradizionali regolatori elettromeccanici.**

I comandi sono facili ed intuitivi.

Regola la temperatura della camera attivando le resistenze di cielo e platea.
Gestisce sia una doppia sonda (cielo e platea) con doppio set-point di temperatura che una singola sonda (camera) con gestione percentuale della potenza sulle resistenze di cielo e platea.

E' presente un timer di cottura (in secondi)

Questi controlli sono sviluppati in versione a giorno compatta, con display a 4 digits – 7 segmenti di colore bianco ed icone per riscontro sullo stato di funzionamento, fino a 8 tasti frontali ed encoder

L'installazione è a retropannello con viti prigioniere.

La grafica è completamente personalizzabile per le esigenze di ciascun costruttore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

E' costituito da due unità separate e montate a sandwich.

Power supply: 230V (115 su richiesta)

Sonda di temperatura: TcJ

Ingresso digitale: configurabile

N° relè e funzioni: fino a 3 configurabili in fase di progettazione.

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

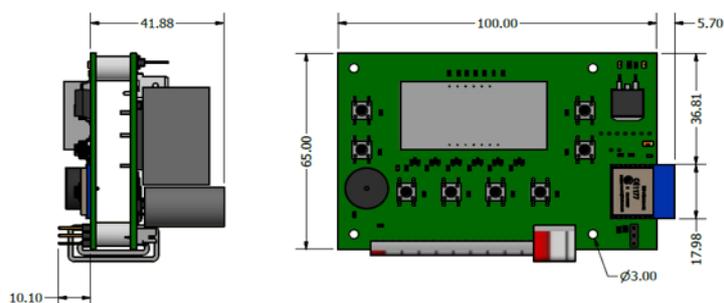
Modulo wifi per collegamento a IoT

I regolatori della famiglia DQ1 sono adatti per controllo anche di piani di cottura (fry-top, tuttopiasta, cuocijada), friggitrice etc.

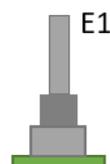
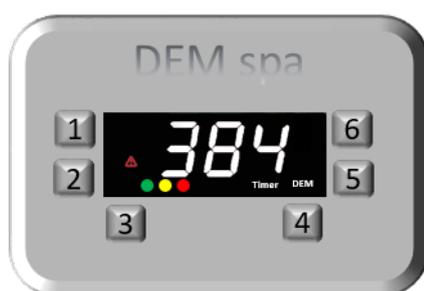
Quattro versioni disponibili (si vede a pagina successiva).

DIMENSIONI E INSTALLAZIONE

DQ133J4



VERSIONI DISPONIBILI



DQ133J4

Controllore «cielo-platea con timer di cottura» a 2 tasti più encoder

Disposizione Tasti

T2: Timer di cottura (1 tempo)
T5: Visualizzazione display
E1: Encoder Push-Pull

DQ132J4XXX00

Controllore «cielo-platea con un timer di cottura» a 6 tasti

Disposizione Tasti

T1: On/Off e Set T°
T2: Timer di cottura (1 tempo)
T3: Incremento
T4: Decremento
T5: Set % Platea
T6: Set % Cielo

Ideali per forni modulari, scaldapizza, semi-domestici

DQ132J4XXX01

Controllore «cielo-platea con 3 timer di cottura» a 6 tasti

Disposizione Tasti

T1: On/Off e Set T°
T2: Timer di cottura (3 tempi)
T3: Incremento
T4: Decremento
T5: Set % Platea
T6: Set % Cielo

Ideale per forni fast-food, forni modulari, scaldapizza, semi-domestici

DQ121J4

Termoregolatore «con gestione della potenza erogata al carico» a 4 tasti

Disposizione Tasti

T2: On/Off e Set T°
T3: Incremento
T4: Decremento
T5: Set % Potenza carico

Ideale per frytop, friggitrice, tuttopiastre, cuociada.

OPTIONAL

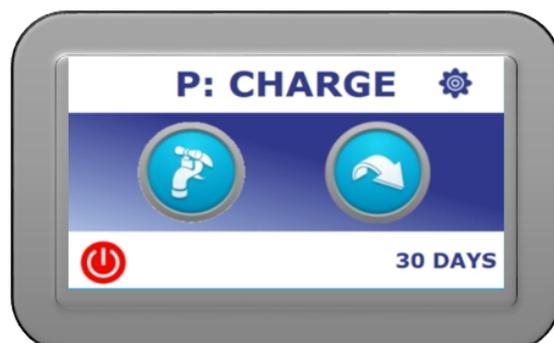
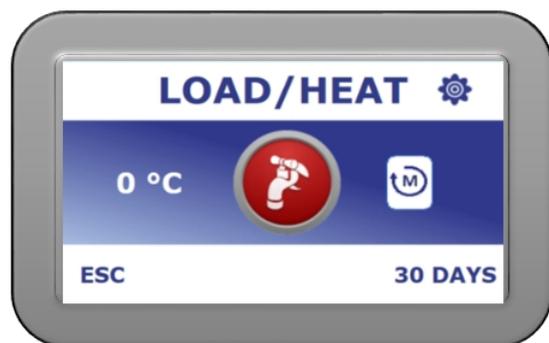
Pellicola personalizzata con logo e grafica del cliente

Kit regolatore (composto da modulo elettronico, frontale in acciaio e policarbonato) già pre-assemblato da Dem

Lavaggio - Washing

Termotimer per macchine di lavaggio stoviglie, bicchieri e posate.

DQ405N5



DESCRIZIONE

DQ405N5 è una famiglia di controllori dedicata alle macchine industriali di lavaggio.

Si tratta di uno strumento che permette di controllare temperatura e livello dell'acqua e tempo di accensione della macchina anche quando la scheda è in stand-by.

Il controllo elettronico permette di gestire vari parametri per darvi un grande livello di personalizzazione in base alle vostre esigenze. Il ciclo di autopulizia a fine programma permette di pulire la vasca di lavaggio e di svuotare il boiler dall'acqua calda, prevenendo quindi le formazioni calcaree al suo interno. Lavaggio e risciacquo iniziano esclusivamente una volta raggiunta la temperatura impostata.

Il pratico display touch screen a colori da 4,3 pollici rende semplice qualsiasi operazione, dal cambio del ciclo di lavaggio al monitoraggio dello stato della macchina

La grafica del menu di navigazione può essere personalizzata su specifica del cliente.

Il pannello operatore può essere fornito già con policarbonato personalizzato su supporto in alluminio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Power supply: 115 - 230V

Morsettiere: estraibili, a faston o a vite (in base al modello)

Sonda di temperatura: NTC

Ingresso digitale: livellostato

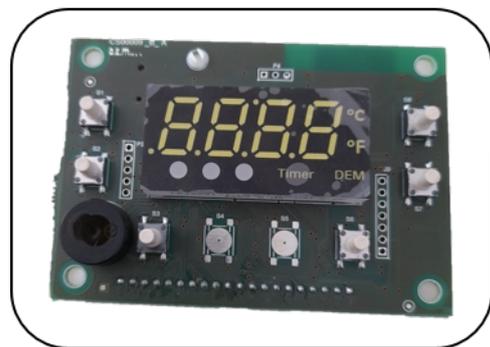
N° relè e funzioni: fino a 5 (carico acqua, riscaldamento, pompa di lavaggio, pompa di scarico)

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

Lavaggio - Washing

Termotimer per macchine di lavaggio stoviglie, bicchieri e posate.

DQ133N4



DESCRIZIONE

DQ133N4 è una famiglia di controllori general purpose sviluppata in modo particolare per macchine industriali di lavaggio.

Si tratta di un termotimer che permette di controllare temperatura e livello dell'acqua e tempo di accensione della macchina anche quando la scheda è in stand-by.

Dispone di tre programmi di lavaggio (in giorni) impostabili dall'utente in base ai carichi di lavoro. Al termine del ciclo di lavoro è possibile attivare la pompa di scarico per ripulire la macchina in tutte le sue parti.

La funzione Reset permette di resettare il programma in corso.

L'interfaccia utente è caratterizzata da display a 4 cifre di colore bianco per visualizzare temperatura, tempo ciclo, fase in esecuzione. La presenza di 6 tasti rende l'uso semplice ed intuitivo.

Il pannello operatore può essere fornito già con policarbonato su supporto in alluminio.

La grafica e le dimensioni del pannello possono essere personalizzate su specifica del cliente

CARATTERISTICHE TECNICHE

Power supply: 230V

Morsettiere: estraibili, a faston o a vite (in base al modello)

Sonda di temperatura: NTC

Ingresso digitale: livellostato

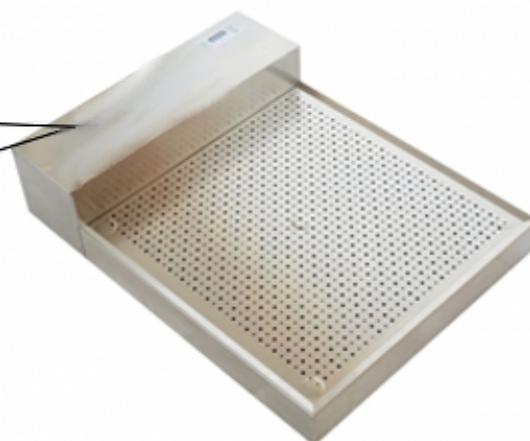
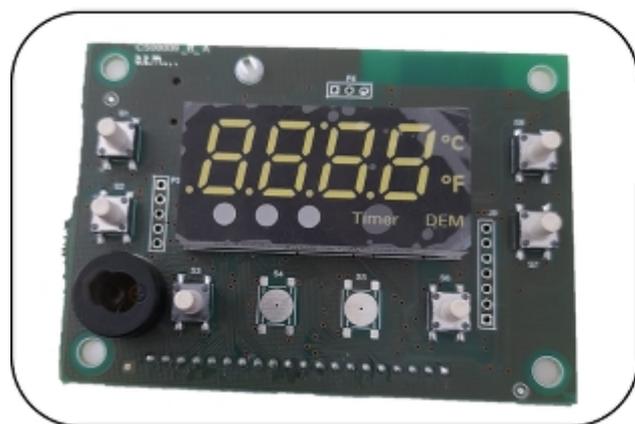
N° relè e funzioni: 3 (carico acqua, riscaldamento, pompa di scarico)

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

Lavaggio - Washing

Timer per asciugatrice di bicchieri e posate con 8 tasti e display a 4 cifre bianche.

DQ131X4



DESCRIZIONE

DQ131X4 è una famiglia di controllori dedicata alle macchine industriali di lavaggio.

Lo strumento permette di attivare un tempo di asciugatura nel momento in cui l'operatore inserisce il cestello con le posate oppure avvia il ciclo manualmente attraverso la pressione del tasto Start.

Il controllo elettronico consente di impostare il tempo di asciugatura in base al carico effettuato e di resettare il ciclo in qualsiasi momento.

L'interfaccia utente è caratterizzata da display a 4 cifre di colore bianco per visualizzare tempo ciclo e fase in esecuzione. La presenza di 4 tasti rende l'uso semplice ed intuitivo.

Il pannello operatore può essere fornito già con policarbonato personalizzato su supporto in alluminio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Power supply: 230V

Morsettiere: estraibili, a faston o a vite (in base al modello)

Sonda di temperatura: ---

Ingresso digitale: Start - Stop remoto

N° relè e funzioni: 1 (ventilazione)

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

Sanificazione - Sanification

Timer avanzato per macchine ed impianti di sanificazione con display touch da 4,3 pollici a colori.

DQ413X4



DESCRIZIONE

Il controllo gestisce le funzioni di una macchina che sterilizza e igienizza gli ambienti circostanti attraverso la generazione di ozono.

I comandi sono facili ed intuitivi finalizzati a creare programmi di lavoro giornalieri o settimanali per far funzionare la macchina in completa autonomia anche durante le ore notturne.

Caratteristiche principali:

- Controllo di 9 cicli differenti automatici determinati in base alla metratura dell'ambiente da igienizzare;
- Controllo di un ciclo manuale
- Funzioni repeat ciclo manuale e attivazione automatica giornaliera
- Accensione settimanale
- Display touch a colori

CARATTERISTICHE TECNICHE

Power supply: 230V

Sonda di temperatura: ---

Ingresso digitale: Start – Stop remoto

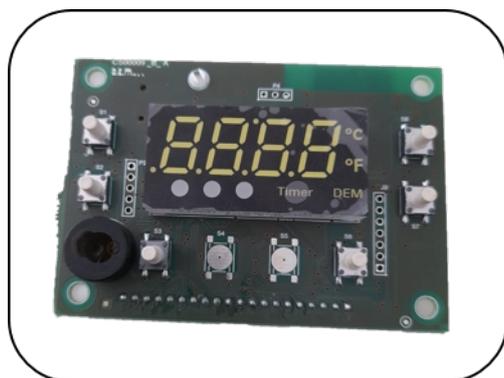
N° relè e funzioni: 4 (generatore di ozono, ventilatore, buzzer remoto, ausiliario)

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

Sanificazione - Sanification

Timer per macchine di sanificazione a 4 tasti e 3 relè.

DQ133X4



DESCRIZIONE

DQ133X4 è una famiglia di timer general purpose sviluppato in modo particolare per chi produce macchine per la sanificazione e sterilizzazione ambientale (domestica, industriale, commerciale)

E' possibile controllare i cicli di sanificazione personalizzando la loro durata in base alla metratura dell'ambiente e permettendo sempre all'operatore di allontanarsi in tutta sicurezza prima che il dispositivo entri in funzione.

DQ133X4 trova applicazione ove è richiesta la semplicità di un controllo elettromeccanico con la sicurezza e flessibilità di un dispositivo elettronico.

L'interfaccia utente è caratterizzata da display a 4 cifre di colore bianco per visualizzare tempo ciclo e fase in esecuzione. La presenza di 4 tasti rende l'uso semplice ed intuitivo.

Il pannello operatore può essere fornito già con policarbonato personalizzato su supporto in alluminio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Power supply: 230V

Morsettiere: estraibili, a faston o a vite (in base al modello)

Sonda di temperatura: ---

Ingresso digitale: Start – Stop remoto

N° relè e funzioni: 3 (generatore di ozono, ventilatore, buzzer remoto)

Buzzer: presente (allarme e segnalazione fine ciclo)

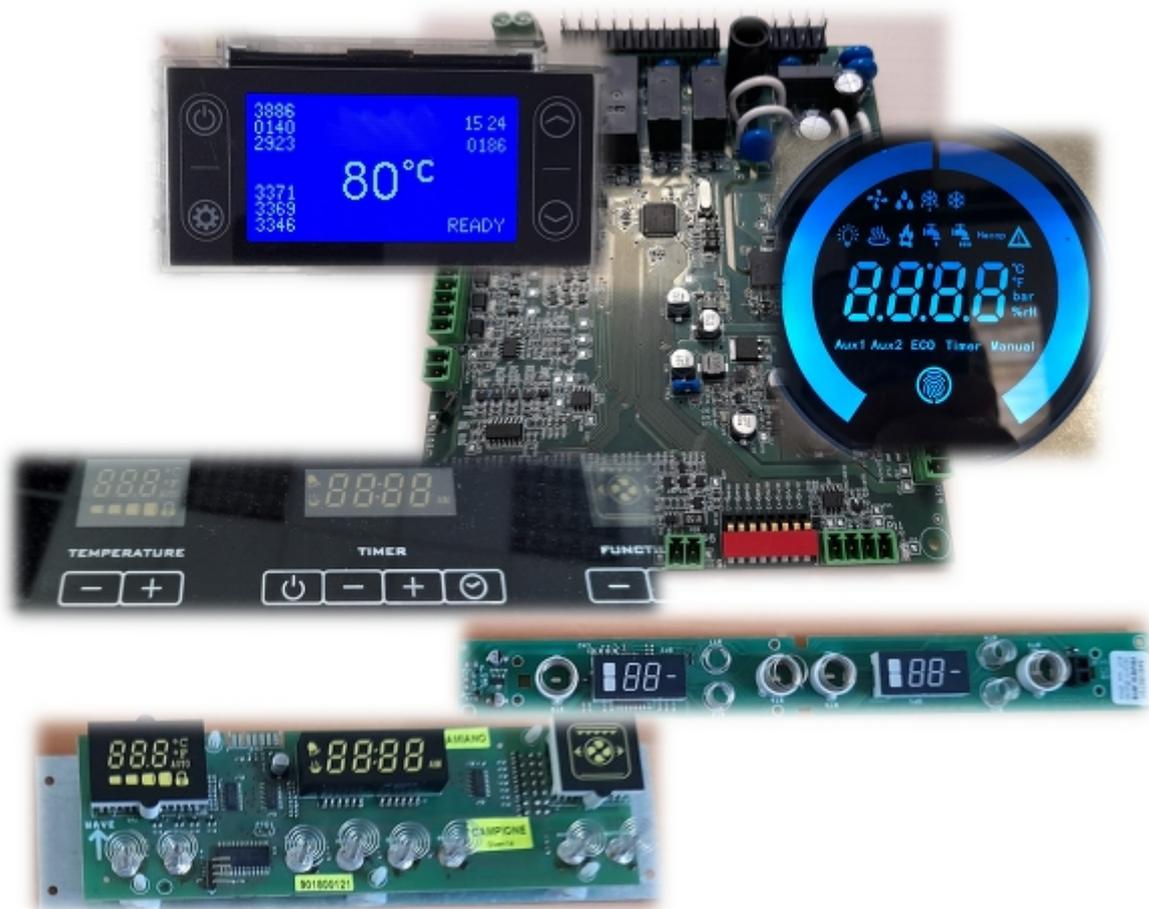
LE NOSTRE PIATTAFORME UNIVERSALI

Dem Spa, con la sua divisione Elettronica, si pone l'obiettivo di realizzare schede personalizzate che si integrino con i propri controlli per automazione industriale e con qualsiasi sistema di supervisione.

La nostra missione è rendere intelligenti ed interattivi gli oggetti di uso comune.

Con questa filosofia abbiamo realizzato piattaforme universali per:

- Forni (gastronomia, pasticceria, pizzeria con interfacce utente capacitive);
- Cottura professionale (controllo fuochi, frytop, cuocipasta, cappe di aspirazione monofase)
- Sistemi refrigerati (BT e TN)



A queste, per un preciso e puntuale controllo dei consumi istantanei e storici, è possibile connettere attraverso una porta seriale RS485 i nostri prodotti a marchio Qeed come Trasformatori Amperometri, Power Meter, moduli di espansione I/O, convertitori di segnale



CoDEM: CLOUD OF DEM

D.E.M. S.p.A.

Email
Password
 Ricordami
Login

[Possiedi un dispositivo? Registrati](#)

[Password dimenticata?](#)

- **L'innovativa soluzione per la gestione degli strumenti Dem – Qeed**
- **Accesso a tutti gli impianti da un unico punto**
- **Accessibile via web con la semplicità di un software pre-attivato**
- **Tre livelli di accessibilità**
- **Protezione dei dati**
- **Monitoraggio continuo degli stati di funzionamento con notifica immediata degli allarmi**

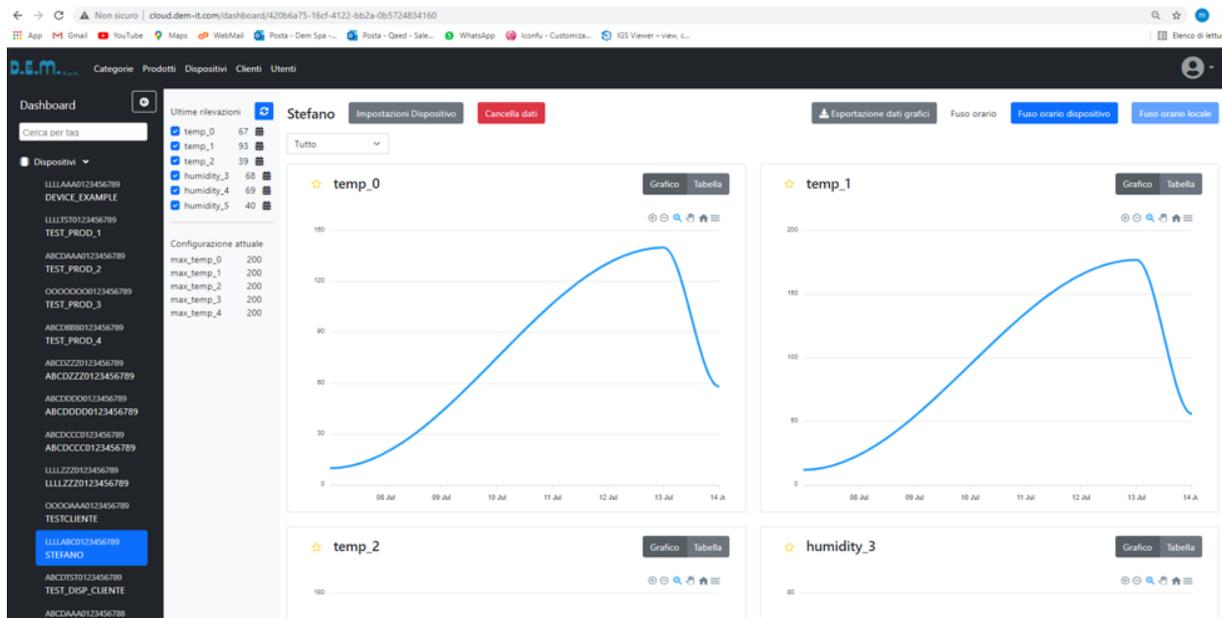
CoDEM: COS'E'?

Il sistema di supervisione **CoDEM di Dem Spa** assicura un corretto funzionamento dell'impianto cui si ha accesso da remoto via web e che registra real-time i consumi dei diversi elementi dell'impianto controllato. Tale supervisore permette di monitorare ed intervenire sui parametri da remoto là dove necessario.

Per un ottimizzazione dei consumi, si consiglia l'utilizzo degli strumenti di controllo ed analisi a marchio Qeed, nati per analizzare la qualità della rete, identificare così funzionamenti anomali e permettere interventi immediati in ottica manutenzione preventiva e risparmio energetico.



CoDEM: CLOUD OF DEM



CON CoDEM POTRETE:

- Visualizzare in tempo reale tutti i dati rilevati dai dispositivi connessi
- Modificare in tempo reale il valore del setpoint di lavoro e dei parametri di configurazione di ogni apparecchiatura
- Registrare su hard-disk i dati acquisiti, siano essi i valori della grandezza di regolazione che gli stati macchina
- Generare report sia in formato grafico che tabellare con possibilità di esportazione
- Inviare E-mail, SMS e Fax a differenti contatti per la segnalazione di condizioni d'allarme
- Proteggere le pagine di configurazione attraverso diversi livelli di privilegio tramite l'inserimento di username e password

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI POTETE CONTATTARCI.
I NOSTRI TECNICI SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER SUPPORTARVI NELLA INSTALLAZIONE E
COMPRESIONE DEL SISTEMA**

Sonde di Temperatura

TIPO DI SONDE: NTC

Tipo di cavo: termoplastico o in silicone a 2 fili
Lunghezza del cavo e terminazioni su specifica cliente (tipicamente 1 – 1,5 – 3 metri)
Dimensioni del bulbo: 6x30mm costampato
Grado di protezione: IP68 (ovvero può lavorare immersa in liquidi non corrosivi ad una profondità di 1 metro)
Campo di misura: da -40°C a 110°C
Campo di lavoro del cavo: da -40 a 130°C
Settori applicativi: FREDDO (Banchi, armadi e vetrine frigo, macchine per gelato, condizionamento), FOOD EQUIPMENT (abbattitori di temperatura, cuocipasta)



TIPO DI SONDE: TERMOCOPPIA J

Tipo di cavo: Vetrotex a 2 fili
Lunghezza del cavo e terminazioni su specifica cliente (tipicamente 1 – 1,5 – 3 metri)
Dimensioni del bulbo: 6x100mm acciaio + molla
Campo di misura: da 0°C a 450°C
Campo di lavoro del cavo: da 0 a 350°C
Settori applicativi: FOOD EQUIPMENT (Forni di cottura, macchine per caffè, friggitrici, frytop)



SONDE DI UMIDITA' Q-HR100

Il sensore di umidità Q-HR-100 trasforma la grandezza misurata in un segnale 4-20mA. Il suo range di funzionamento va da 0 al 100% (corrispondente a 4 e 20 mA) in ambienti non aggressivi.

Il sensore miniaturizzato, che riduce il rischio di accumulo di condensa e richiede un flusso d'aria minore senza influenzare negativamente la lettura, lo rende particolarmente adatto in applicazioni come laboratori scientifici, serre, impianti di refrigerazione e climatizzazione (esempio locali d'abitazione, uffici, hotel, locali tecnici, sale per riunioni e conferenze), armadi di stagionatura e maturazione della carne, celle di fermentazione, impianti di essiccazione del tabacco.

La temperatura di lavoro può variare da -30°C a 80°C e questo consente il suo utilizzo in attrezzature multifunzione o di lenta cottura. La sonda va alimentata a 9-30Vcc.

Compatibile con gli strumenti QEED QA-OMNI e QA-VI e con i maggiori controlli di umidità presenti sul mercato.



D.E.M. S.p.A.

www.dem-it.com

Ufficio Commerciale: sales.electronic@dem-it.com

D.E.M. S.p.A.

Z.I. Villanova, 20 - 32013 Longarone (BL), Italia

Telefono +39 0437 573188

Fax +39 0437 760024

Distribuito da:

