

Thermostat pour brassage



L'appareil est prévu pour réguler les températures d'empâtage et d'ébullition lors de la fabrication de la bière .Il offre donc:

Possibilité de sélectionner jusqu'à huit paliers pour l'empâtage

Pour chaque palier choisir la durée entre 1 et 200 minutes

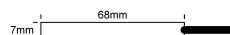
Pour chaque palier choisir la température entre 5 et 110 degrés

Défaut de la sonde

Défaut de fusible

Il dispose également d'un palier séparé pour l'ébullition

Il dispose d'une alarme en cas de :



Il est fourni avec une sonde DS 18b20 avec 2m de câble

Trois sorties 220VAC sur bornes de 1mm²

Sorties :

Toutes les sorties sont en 220 VAC!!!

Un fusible commun 6,3A

Ampérage maximum pour l'ensemble des sorties 6A

Il est donc impératif de passer par des relais de puissance pour commander les résistances de chauffage

Dimensions : 45 x 100 x 130mm

Appareil de classe II

L'appareil ne doit être raccordé que par un professionnel

Pour plus d'information .contacter le service technique au :

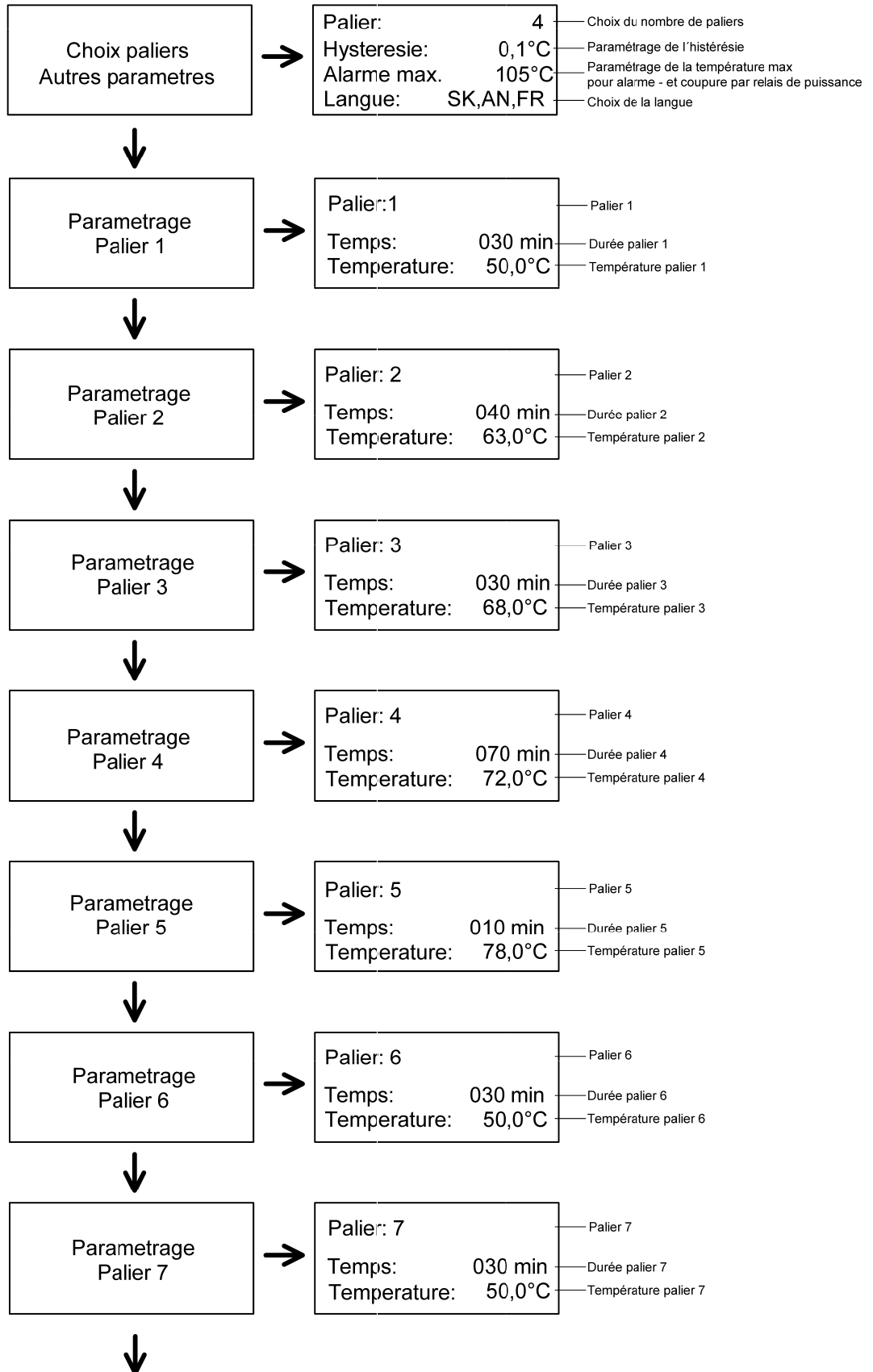
+421 904339612

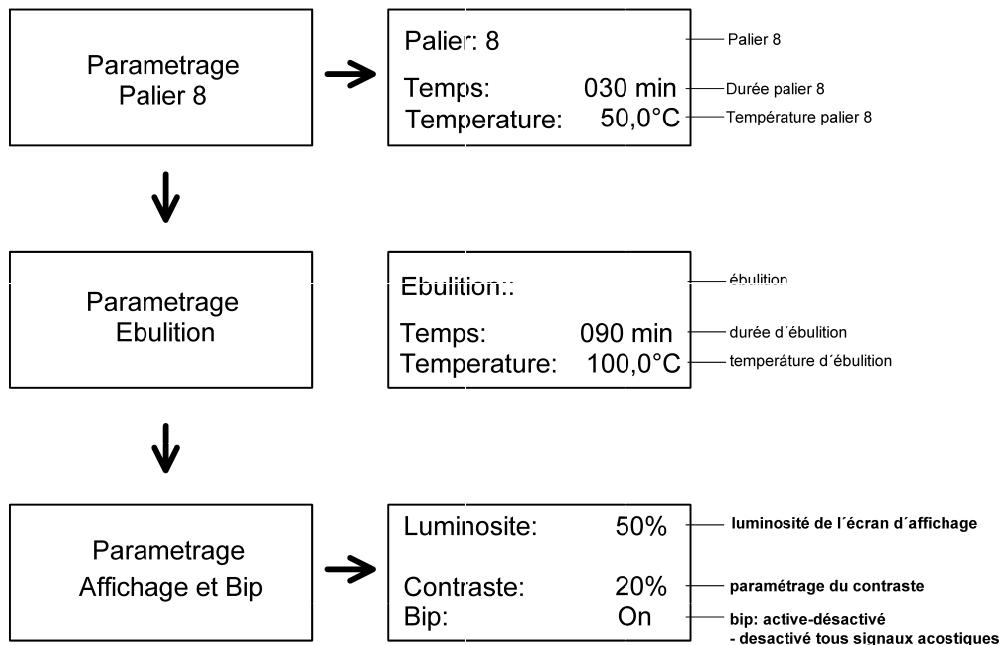
www.morel.snadno.eu

Paramétrage menu

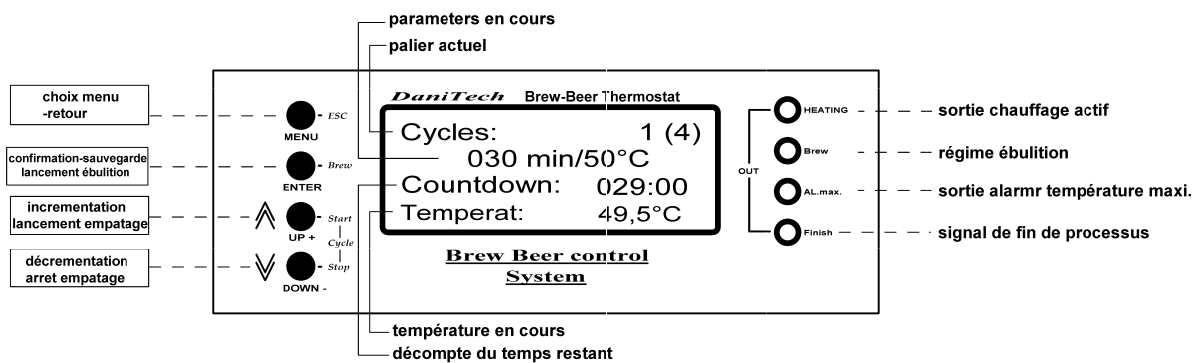
MENU: Parametrage (retour)
ENTER: Confirmation
DOWN: Pas vers le bas
UP: Pas vers le haut

MENU:

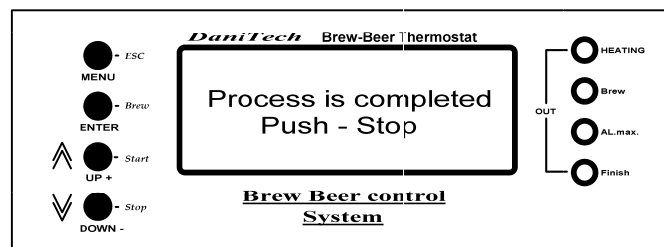




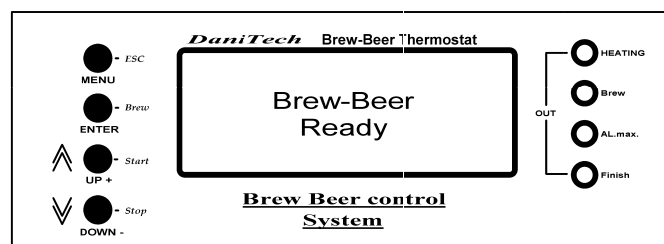
Affichage lors des cycles d'empatage



Affichage en fin de processus

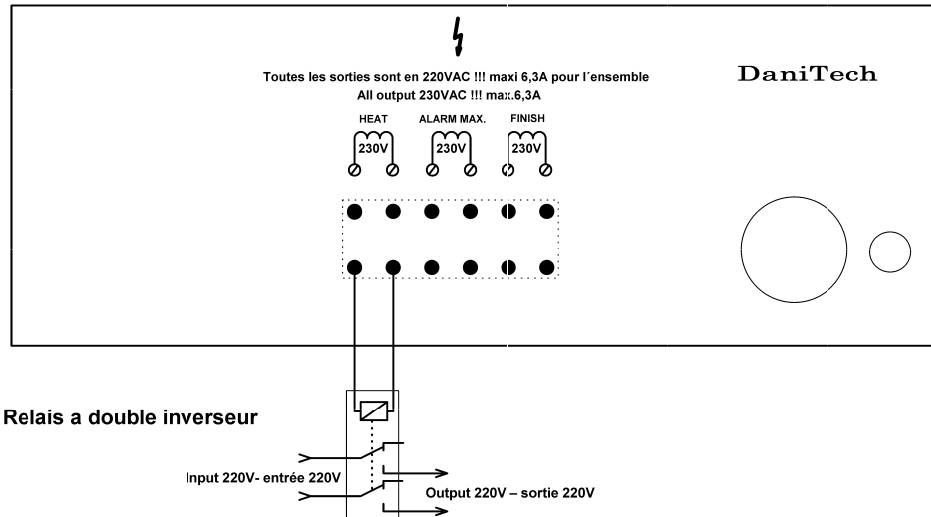


Affichage a la mise sous tension



Modes de raccordements recommandés

Branchement du relai de puissance pour chauffage



Branchement du relai de puissance Alarme temp.maxi

