



Bacs à ultrasons "monte / baisse et agitation" avec système de filtration

et décantation d'huiles

**SÉRIE C:** 

En Inox 304 alimentaire UCS-C45L

UCS-C61L

UCS-C88L

UCS-C108L

UCS-C135L

- Fréquence ultrasonique à 28 KHz
- Température réglable jusqu'à 75 °C
- Système de filtration et décantation d'huiles
- Système "monte et baisse/agitation" électrique

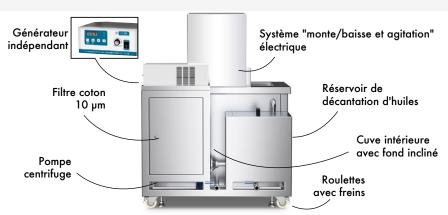
## Série C - Bacs à ultrasons "monte / baisse et agitation" avec système de filtration et décantation d'huiles

Nos bacs à ultrasons sont concus en acier inoxydable alimentaire robuste avec une épaisseur de 2,0 mm. Ils assurent un nettoyage efficace et fiable, même dans les environnements industriels les plus exigeants. Équipés de transducteurs industriels puissants fonctionnant à une fréquence de 28 kHz, ils garantissent un nettoyage uniforme et en profondeur pour une large gamme de composants.

Les bacs de la série C sont équipés d'un système monte/baisse et agitation électrique permettant de faire une agitation des pièces immergées à l'intérieur du bain pour un nettoyage plus efficace, de faciliter le chargement/ déchargement des pièces et de laisser égoutter les pièces à la fin du cycle de lavage.

Les bacs de la série C sont équipés d'un système de filtration et de décantation haute précision, intégrant un dispositif d'élimination des huiles en surface par mini-vaques générées par une pompe centrifuge. Il décompose les dépôts de carbone, filtre l'huile et les impuretés, et permet la réutilisation du bain, réduisant coûts et déchets.

Le générateur indépendant offre une meilleure dissipation thermique, limite les risques de surchauffe et prolonge la durée de vie des composants. Cette conception facilite également la maintenance et permet une plus grande flexibilité d'installation.



## **ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE:**

- Système monte/baisse et agitation
- Système de chauffage réglable
- Minuterie numérique
- Vanne de vidange
- Transducteurs industriels ultrasoniques
- Panneau de commande
- Panier en acier inoxydable
- Roulettes avec freins
- Pompe centrifuge
- Système de filtration et décantation d'huiles
- Filtre en coton

## CONSOMMABLES PRÉCONISÉS

Afin d'assurer le bon fonctionnement de cette machine, nous vous recommandons l'utilisation de nos dégraissants :

ASPERALIM, ASPERAL.SID, ASPERMAX, ASPEROX, ASPER.SID, ASPERSMS, DECAP BAC, DETER HP, DETERMAX V2, DETERMAX V2 PAE, DETERMULTI PAE, DETERSMS PAE, DORENE CH V2, DTERBIO.SID, DTERBIO.SID PAE, MAXOFORCE, NORENE.SID, PYROXAN, SID.ECO MULTI, ULTROMAX, VERIMAT 100.

Veuillez contrôler la compatibilité du détergent utilisé avec les pièces à nettoyer.

munis de roulettes avec freins intégrés

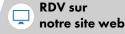
Les bacs sont dotés d'un système de chauffage performant, réglable jusqu'à 75 °C, permettant d'adapter la solution de nettoyage à vos besoins spécifiques. La minuterie numérique, réglable de 1 seconde à 99 heures, offre un contrôle précis du processus, avec la possibilité d'activer un mode de fonctionnement continu.

La cuve intérieure avec fond incliné et la vanne de vidange facilitent l'évacuation rapide des fluides usagés, réduisant ainsi le temps de maintenance. Doté d'un système de réduction du bruit, le couvercle en acier inoxydable garantit un fonctionnement confortable. Pour une mobilité aisée et une stabilité optimale, les bacs sont

Le panneau de commande ergonomique permet le réglage simple et rapide de tous les paramètres d'utilisation (temps de lavage, température). Le processus de nettoyage démarre immédiatement par commande manuelle pour faciliter l'utilisation de cette machine.

CARACTÉRISTIQUES	UCS-C45L	UCS-C61L	UCS-C88L	UCS-C108L	UCS-C135L
Dimensions de la cuve (mm)	500 x 300 x 300	500 x 350 x 350	550 x 400 x 400	600 x 450 x 400	600 x 500 x 450
Dimensions de trempage (mm)	500 x 300 x 220	500 x 350 x 270	550 x 400 x 320	600 x 450 x 320	600 x 500 x 370
Diagonale de trempage (mm)	546	568	636	680	704
Charge utile (kg)	100	100	100	100	100
Volume de la cuve (I)	45	61	88	108	135
Poids de la machine à vide (kg)	155	170	180	200	220
Dimensions (mm) L x P x H	710 x 1108 x 1150	710 x 1158 x 1200	760 x 1208 x 1250	810 x 1258 x 1250	810 x 1308 x 1300
Hauteur utile (mm)	220	270	320	320	370
Température de lavage (°C)	20 - 75	20 - 75	20 - 75	20 - 75	20 - 75
Fréquence ultrasonique (kHz)	28	28	28	28	28
Puissance ultrasonique (W)	600	900	1200	1500	1800
Puissance de chauffage (kW)	3	3	3	6	6
Alimentation électrique	380V 3 Phase				
Dimensions cuve de décantation (mm)	300 x 250 x 300	300 x 250 x 300	350 x 250 x 300	350 x 250 x 300	350 x 250 x 350





**VOTRE REPRÉSENTANT:** 





SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE DIFFUSION

S.I.D Benelux sa-nv - Avenue Georges Lecointelaan 50 - B1180 Bruxelles-Brussel Tél: +32 2 469.09.90 - info@sid.be

A022002 - AVRIL 2025