

Vulcan en una cocina escolar

Estimado equipo CWT,

El funcionamiento del horno de convección a vapor ha mejorado sustancialmente desde que instalamos Vulcan. El agua es inyectada por el tubo ubicado al medio de los serpentines de calentamiento y un ventilador al interior de los serpentines sopla el agua a través de estos haciendo que salga en forma de vapor. La temperatura de funcionamiento de este aparato es de 180°C (350F). El material blanco que se aprecia en los serpentines es un recubrimiento de polvo que se puede eliminar fácilmente con un paño húmedo. La limpieza del horno de convección ya no requiere de ningún producto químico.

Aún así, hemos notado resultados aún más importantes en la cocina de la escuela, donde anteriormente se utilizaba un sistema tradicional de ablandamiento del agua. En resumen, podemos confirmar la eficacia del tratamiento Vulcan, lo que implica una disminución del trabajo para el personal de mantenimiento.

La unidad Vulcan que fue instalada en el sistema general del edificio también ha sido extremadamente eficaz. El agua ya no sale con óxido después del fin de semana o de las vacaciones de Navidad. Se instalarán equipos Vulcan adicionales en otros edificios de la escuela, que datan de hace unos 20 o 25 años.

La última unidad Vulcan fue instalada en la torre de refrigeración principal y no hemos tenido sino noticias positivas respecto a esa instalación. Muy próximamente recibiremos nuevos pedidos de este mismo cliente.

Saludos cordiales
Arne Vestad

Tratamiento Internacional del Agua NA LLC
Washington, EE.UU.

