



АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРУТЬЕВ

Машина предназначена для быстрой и эффективной мойки копильных прутьев на предприятиях пищевой отрасли.

Состоит из барабана мойки и ополаскивания и щита управления процессом.

Загрузка прутьев в камеру тоже осуществляется вручную; заполнение объема камеры должно быть до 2/3 уровня макс. с целью облегчения очистки прутьев.

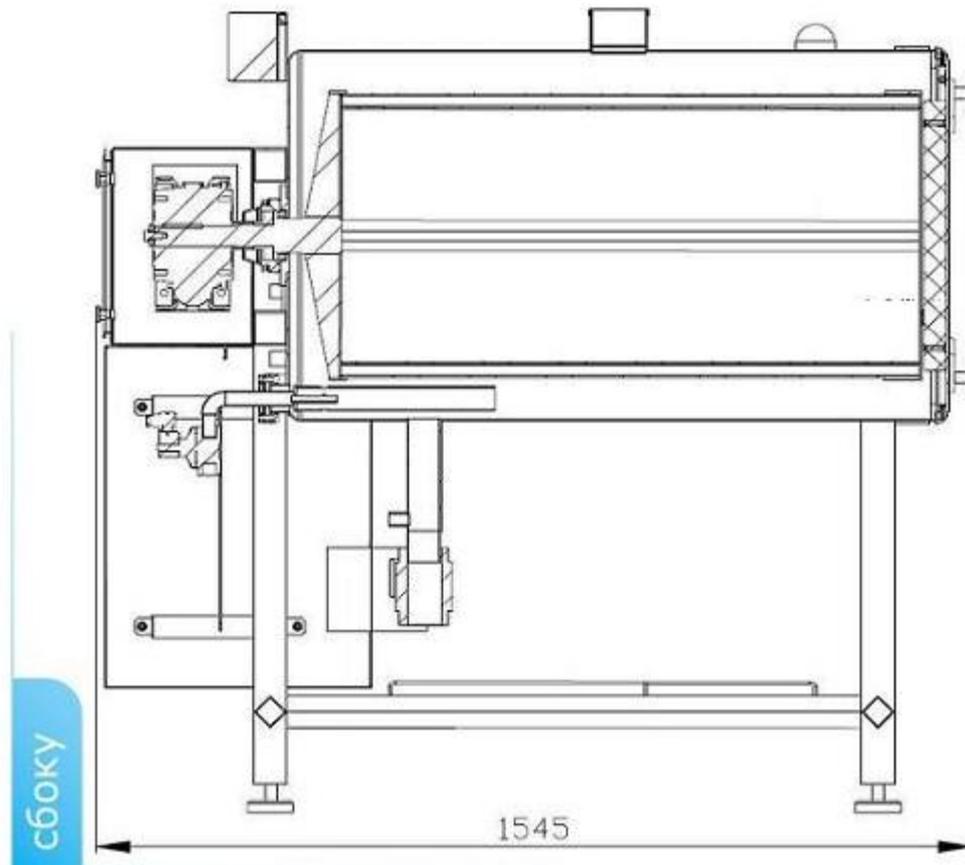
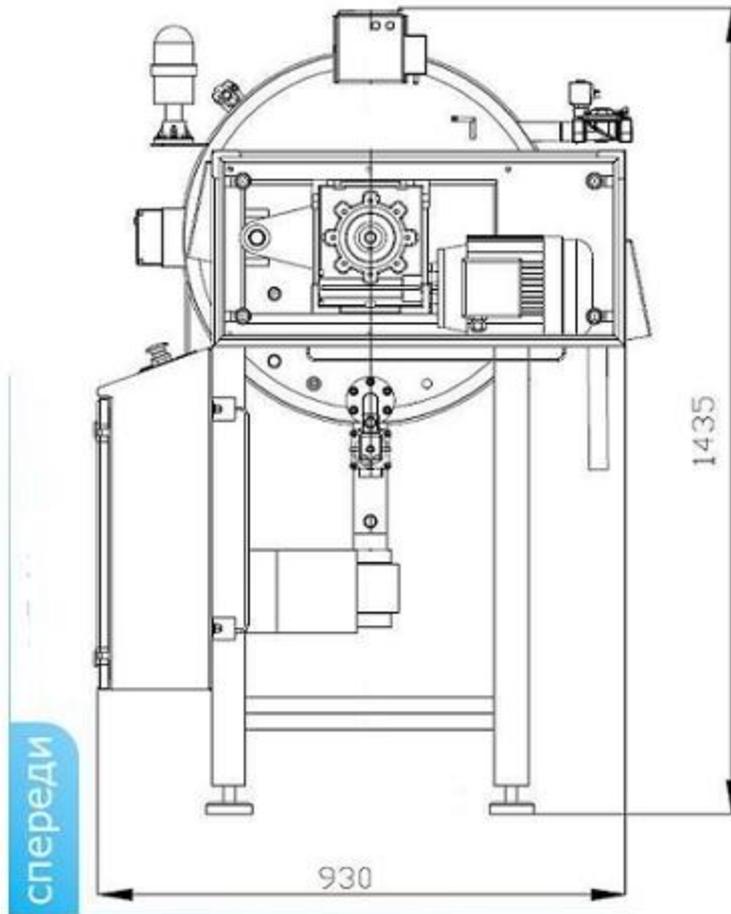
Подогрев воды осуществляется при помощи электрических нагревателей, парового инжектора или подается прямым образом горячая вода (обеспечивается клиентом).

Процессы загрузки, дозировки препарата, ополаскивания и использования осуществляют автоматическим образом. Продолжительность и температура мойки и ополаскивания регулируются.

Изготовлена из нержавеющей стали марка 1.4301 (AISI 304), разрешенной для применения в пищевой отрасли.

Машина соответствует ГОСТ, директивам Совета Европы № 2006/45/ЕС и 2006/95/ЕС и предписаниям USDA.







23.1200.00
- подогрев пар



23.0210.00
- подогрев горячая
вода



23.2210.00
- подогрев ток

МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ ПРУТЬЕВ

Кат.номер	23.1200.00	23.2210.00	23.1210.00	23.0210.00
Размеры (L,В,Н mm)	1600/915/1470	1530/930/1435	1545/930/1432	1540/930/1430
Предназначение	Коптильные пруты	Коптильные пруты	Коптильные пруты	Коптильные пруты
Производительность - шт/ч*	250	500	500	500
Дозировка	нет	есть	есть	есть
Подогрев	пар	ток	пар	горячая вода 60° обеспечивается клиентом
Мотор-редуктор (кВт)	1,1	1,1	1,1	1,1
Установленная мощность (кВт)	1,2	62	1,2	1,2
Питание - ток/вода/пар/воздух/слив	3x400 В/50Гц Вода мин. 3 бар, пар 3-10 бар/135°C слив DN 50	3x400 В/50Гц Вода мин. 3 бар/слив DN 50	3x400 В/50Гц Вода мин. 3 бар, пар 3-10 бар/135°C слив DN 50	3x400 В/50Гц Вода мин. 3 бар/слив DN 50
Дополнительная информация	Ручная подача и слив воды, дозировка препарата, стартирование процессов мойки и ополаскивания.			