



ПРОХОДНАЯ МАШИНА ДЛЯ МОЙКИ КОРЗИН ДО 120 ШТ/ЧАС 23.2211.12

Машина предназначена для быстрой и эффективной мойки корзин с ножами на предприятиях пищевой отрасли.

Состоит из секции мойки и секции ополаскивания.

Процесс мойки корзин начинается после того, как они войдут в секцию основной мойки. Это осуществляется при помощи установленных подходящим образом дюз для разбрызгивания моющего раствора.

Резервуар мойки оснащен фильтром с ручной очисткой (барабанный фильтр – опция) для улавливания твердых частиц. Вода (моющий раствор) подогревается электронагревателями.

Температуру можно поддерживать в пределах 30-60°C при помощи термостата.

Вода для ополаскивания поступает из водопровода, затем она используется для пополнения и обновления моющего раствора в главном резервуаре.

Корзины подвешиваются на транспортирующей системе, которая транспортирует их через различные зоны.

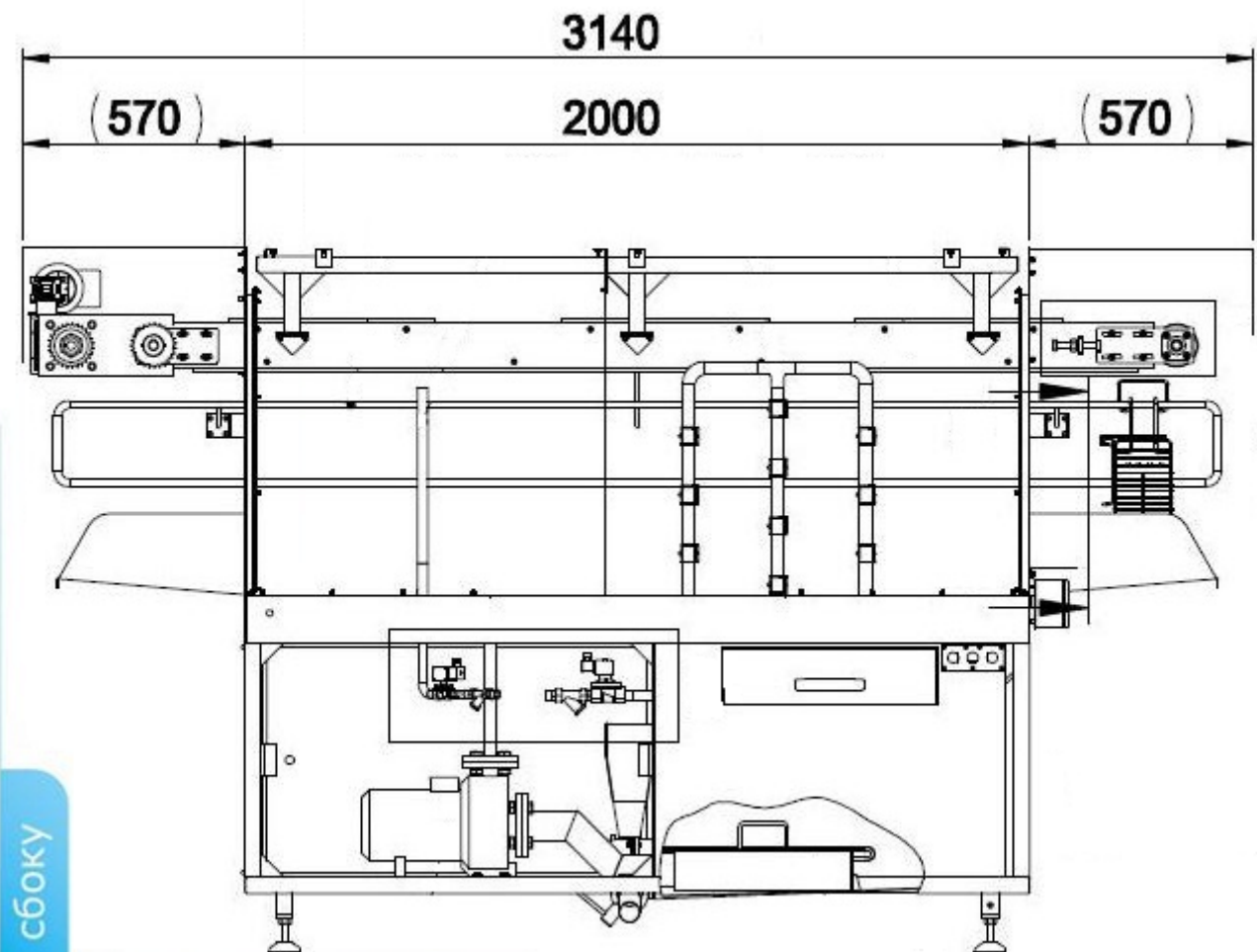
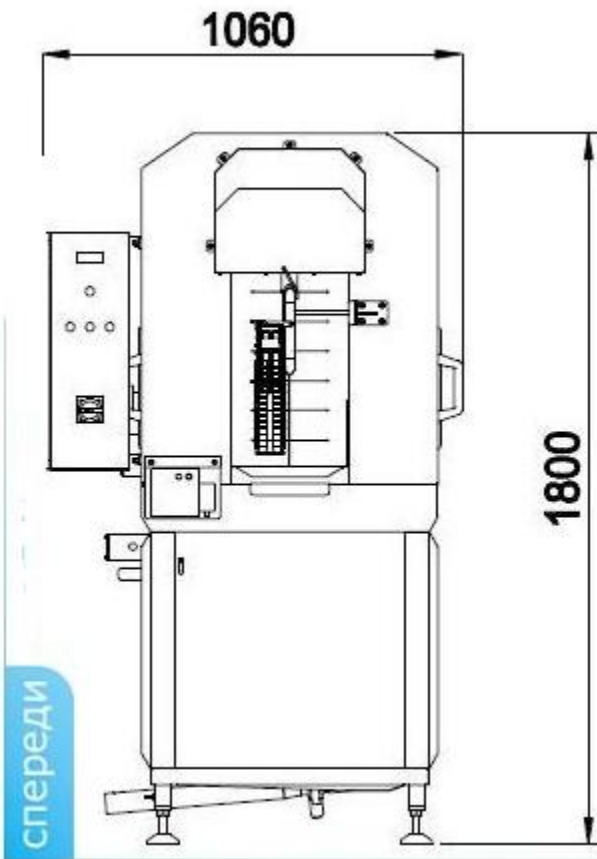
На приводном вале транспортера установлена предохранительная фрикционная муфта как для предотвращения повреждений корзин с ножами ящиков в случае застревания, также и обеспечения безопасности обслуживающего персонала.

По желанию клиента:

- Система автоматической подачи и дозирования моющего средства (с замером концентрации);
- Вентиляция – фланец, вентилятор, управление;
- Защитные выключатели на страничных капацах.

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

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





Технические данные:

Установленная мощность	кВт	16,5
Напряжение питания	В/Ф/Гц	400(3L, N, PE)50Hz
Подгрев	кВт	2 x 7
Мотор-редуктор	кВт	0,18
Насос		2,2 кВт/ 12,3 м ³ /ч / 3 бар
Давление поступающей воды	бар	3
Выпускное отверстие для воды	мм	DN50
Впускное отверстие для моющей воды	R "	3/4
Впускное отверстие для ополаскивающей воды	R "	1/2
Температура поступающей воды	°C	макс. 43
Вес	кг	~425

Размеры:

Длина	мм	3 140
Ширина	мм	1 060
Высота	мм	1 800