



Myjka do koszy na noże
16 -18 Koszy
elektryczna

Art.-Nr.: 1.612.00

Myjka do koszy na noże, 16-18 koszy, elektryczna

Maszyna jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej 1.4301. Maszyna składa się z szafy (do mycia, splukiwania i sterylizacji), zbiornika i szafy sterującej. Strefa mycia, splukiwania i sterylizacji: Mycie przebiega przez spryskiwanie przez dysze z możliwością regulacji, które znajdują się na kolektorach stacjonarnych. Roztwór myjący znajduje się w zbiorniku (koncentrat myjący dozuje się manualnie przed uruchomieniem). Pompa centryfugalna (wyposażona w ochronę przed zatarciem) podaje roztwór myjący do dysz. Zbiornik znajduje się pod komorą mycia. Woda myjąca jest stale filtrowana. Filtr służy do wylapywania cząstek stałych i jest wykonana jak sito z otworami o wielkości 1.5 mm. Temperatura wody myjącej można ustawić od 30°C do 60°C. Splukiwanie przebiega przez spryskiwanie dysz z regulacją, które znajdują się na stacjonarnych kolektorach. Splukiwanie przebiega z udziałem wody bieżącej. Woda po płukaniu jest przekazywana do zbiornika z roztworem myjącym. Sterylizacja przebiega z ogrzewaną wodą od 82°C – 85°C przez dysze. Woda po sterylizacji jest przekazywana do zbiornika. Czas trwania (mycia, splukiwania i sterylizacji) można ustawić w zależności od potrzeb. Drzwi maszyny są używane jako platforma do za i wyladunku. Maszyna spełnia wytyczne UE/Council Directives Nr. 98/37/EEC, 73/23/EEC oraz regulacje USDA.

Art.-Nr.: 1.612.00

Dane techniczne:

wydajność: 18 małych albo
12 dużych koszy na noże przez jeden cykl
zasilanie: 400V/3 Ph/50 Hz
napiecie sterujące: 24V DC
stopień bezpieczeństwa: IP 65
zbiornik: ~ 120 L
pompa: 2.2. kW / 10 m³/h / 3.3 bar
stopień bezpieczeństwa:
silnika: IP 55
dopływ wody: R 1" gwint zewnętrzny
odpływ wody: R 2" gwint zewnętrzny
wymiary (DlxSzxW): 1000 x 1000 x 1800 mm

