

Myjka do koszow na noze  
do 240 koszow / godzinie  
parowe

Art.-Nr.: 1.612.06



### **Podwojna myjka tunelowa**

Maszyna jest stworzona do szybkiego i efektywnego mycia standardowych koszow do nozy (z lub bez) do przetworstwa zywnosci. Maszyna zwiera strefe mycia i splukiwania. Po wlozeniu koszow na noze do strefy glownego mycia, rozpoczyna sie proces mycia. Mycie przebiega za pomoca poprawnie dysz, ktore rozprawdzaja roztwor myjacy. Zbiornik glowny jest wyposazony w filtr bebnowy, ktory sluzi do lapania wiekszych czastek (czyszczenie przebiega manualnie). Roztwor wodny z detergentem jest podgrzewany za pomoca grzejnikow elektrycznych. Temperature wody mozna ustawic wedle uznania w granicach od 30-60°C za pomoca termostatu. Splukiwanie koszy na noze ma miejsce w glownym zbiorniku, za pomoca dysz, ktore rozpylaja sie czysta wode. Zuzyta woda jest odprowadzana do glownego zbiornika, gdzie zostaje stale odswiezana. Koszyki sa polaczone z systemem transportowym, ktory przenosi je przez wyzej wymienione strefy. Jako opcja mozemy zaoferowac system dozowania i uzupelniania detergentu, kolnierz wentylacyjny i przyciski bezpieczenstwa. Maszyna jest w calosci wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 (AISI 304- stop, ktory moze miec kontakt z zywnoscia- zgodnie ze standardami. Maszyna spelnia wymogi No 2006/42/EC, 2006/95/EC oraz regulacje USDA.

Art.-Nr.: 1.612.06

## Dane techniczne:

Wydajność: koszów/h	240 sztuk
ogrzewanie parowa:	3- 12 bar/ 135°C
zasilanie:	400V, 50 Hz
stopień bezpieczeństwa:	IP 65
pojemność zbiornika:	300 L
wydajność silnika pompy:	2 x 2,2 kW
cisnienie przy odpływie wody:	3 bar
wydajność silnika napędowego	2 x 0,18 kW
waga	900 Kg
wymiary (DłxSzxW):	3300 x 1750 x 1800 mm

