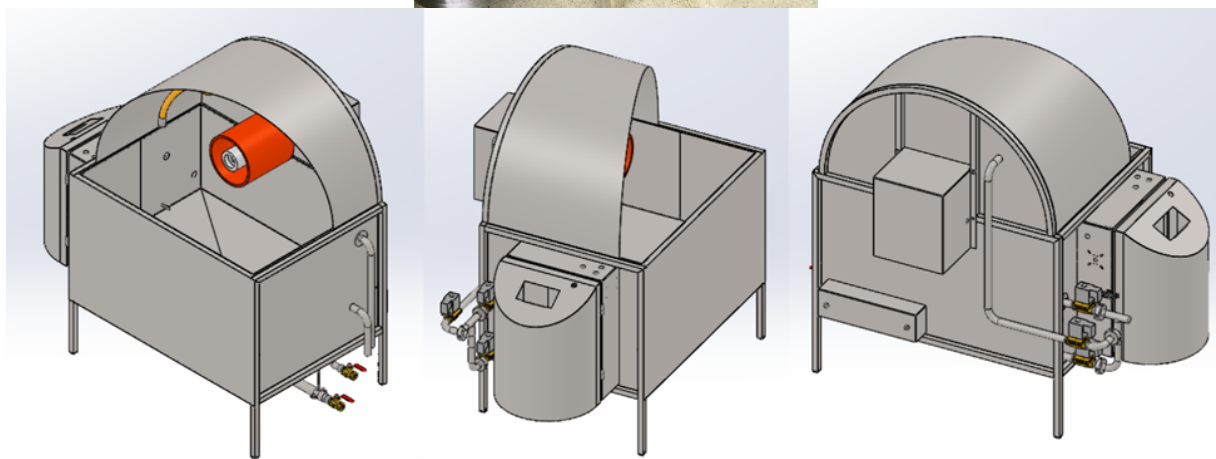




193149, Санкт-Петербург, Октябрьская наб.118, корпус 7 Тел: (812) 775-14-54, Факс: (812) 775-14-61,
www.max-agro.ru, info@max-agro.ru

Ёмкость для очистки вёдер 2 в 1 (замачивание + очистка + нагрев) с теплоизоляцией



Ёмкость для очистки вёдер предназначена для полного соблюдения гигиены, очистки и дезинфекции посуды на ферме. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали класса AISI 304. Данный материал является максимально прочным, не подвержен преждевременному образованию коррозии, устойчив к различным типам моющих средств, а также, полностью безопасен для здоровья персонала и животных.

Преимущества

- скорость качественной мойки увеличивается в 2 раза;
- облегчение труда и значительная экономия времени сотрудников;
- грубая щётка быстро и качественно удаляет остатки пищи со стенок и дна посуды;
- процессы замачивания и очистки автоматизированы и не требуют усилий оператора;
- материал изготовления оборудования устойчив к влажной среде и механическим повреждениям;
- есть возможность нагревания воды до 85°C;
- вся электрическая составляющая имеет защиту, исключая получение удара током.



193149, Санкт-Петербург, Октябрьская наб.118, корпус 7 Тел: (812) 775-14-54, Факс: (812) 775-14-61,
www.max-agro.ru, info@max-agro.ru

- двойная стенка ёмкости с теплоизоляцией

Комплектация

- ёмкость для очистки вёдер – 1 шт.

Комплектация, габариты и вместимость могут меняться по согласованию с клиентом.

Ёмкость для очистки вёдер

Данное оборудование предназначено для замачивания использованных вёдер в воде с моющим средством, а также для их тщательной грубой очистки. Глубины ванны достаточно для размещения как минимум 30-40 вёдер (в зависимости от их объёма).

Проблема с остатком жидкости внутри ёмкости исключена, т.к. дно расположено под небольшим наклоном в сторону сливного крана. Вся жидкость сливается без остатка, обеспечив выполнение всех санитарных требований.

На дне ёмкости установлены водонагревательные ТЭНы общей мощностью 12кВт. Вы сможете производить замачивание вёдер в тёплой воде, благодаря чему, затвердевшие остатки пищи полностью размачиваются, а вашим сотрудникам будет обеспечен полный комфорт при работе с оборудованием. Температура нагрева воды регулируется вручную через пульт управления, максимальный предел, который можно установить – 85°C.

Объём ёмкости составляет 180 л.

После замачивания следует очистка вёдер, которая происходит благодаря непрерывному вращению грубой щётки вокруг своей оси. Включение щётки производится нажатием кнопки расположенной на пульте управления. Диаметр щётки позволяет производить очистку вёдер объёмом 5-10 л.

Чтобы вовремя работы вокруг оборудования не образовывались лужи, конструкцией ёмкости предусмотрен защитный металлический козырёк.

На внутренней части полукруглого козырька изделия установлена форсунка с гибким шлангом, которая подаёт воду на вращающуюся щётку. Благодаря пластичности шланга, вы можете самостоятельно изменять направление распыления воды.

Пульт управление полностью защищён от попадания в него влаги, а также имеет несколько систем защиты, что гарантирует защиту сотрудника от удара током.

Габариты: 1580 мм x 995 мм x 1405 мм

Объём: 180 л

Материал ёмкости: пищевая нержавеющая сталь AISI 304

Материал каркаса: пищевая нержавеющая сталь AISI 304