SAILER



DURCHLAUF-MESSERKORB-REINIGUNGSMASCHINE

aus Edelstahl 1.4301, zur kontinuierlichen Reinigung und Desinfektion von bis zu 320 Messerkörben je Stunde, mit Hauptwaschzone und Nachspül-/Desinfektionszone innerhalb der Maschine, der Durchlauf der Messerkörbe startet automatisch per Sensor, sobald die Messerkörbe auf die Scharnierbandkette gestellt werden, in der Hauptwaschzone erfolgt eine gründliche Reinigung der Körbe mit ca. 45°C heißem Wasser unter Zugabe von Reinigungsmitteln, in der Nachspülzone erfolgt eine Klarspülung und Desinfektion entweder mit 85°C heißem Wasser oder mit einer Desinfektionslösung, für das Erhitzen des Nachspülwassers ist optional ein Durchlauferhitzer (Mehrpreis) lieferbar (dieser muss an die Warmwasserversorgung mit einer Vorlauftemperatur von mind. 45°C angeschlossen werden), Elektroanschluss 400 V/N/PE 50/60 Hz, Leistungsaufnahme 15,2 kW, Wasseranschluss: 2 x 3/4", Wasserablauf: DN 50, Ablasshahn 1 1/2"

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **DMHRM**
Maße (B x T x H): 3000 x 560 x 1600 mm

FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0